



Festa del Pane 2022

CUIRONE di Vergiate VA

Programma

ANTICO FORNO DI CUIRONE - Via San Materno, 10 - Cuirone VA

SABATO 15/10

15:00 17:00 **LABORATORIO della Pasta Madre** con Roberto Perusin - presso salone Cooperativa la Vittoriosa, via Matteotti, 1

Istruzioni per fare un buon pane casalingo tradizionale con la pasta madre.

Al termine degustazione per tutti i partecipanti del pane di segale con lardo e pancetta



Iscrizione obbligatoria entro venerdì 14 ottobre

Mail : fornodicuirone@gmail.com

DOMENICA 16/10

9:00 17:00 **MERCATINO di prodotti locali - Via San Materno**



10:00 12:00 **Cottura del pane di segale** nel forno a legna a cura del gruppo del forno.

12:00 12:30 **Aperitivo** con pane di segale e pancetta rustica



14:30 15:30 **Cottura della brusela** – dolce tipico locale con pane di segale e uva americana delle topie di Cuirone.

Distribuzione del pane e brusela disponibilità sino ad esaurimento con offerta a scopo benefico a enti/associazioni del territorio - prenotazione consigliata : fornodicuirone@gmail.com

COOPERATIVA di CONSUMO LA VITTORIOSA Via Matteotti, 1 - Cuirone VA

In occasione dell'evento **l'osteria** della Vittoriosa propone nel proprio menù di sabato 15 e domenica 16 ottobre, pietanze a base di segale: crostoni di pane con lardo e ravioli di segale ripieni di *furmagina da Vares* ed erba cipollina al burro d'alpeggio e salvia **Tel. 0331 946102**

Info : fornodicuirone@gmail.com

Con il patrocinio di :



Comune di
Vergiate

