



Festa del Pane 2023 XII EDIZIONE

CUIRONE di Vergiate VA

Programma

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

SABATO 14 ottobre

15:00 17:00 **LABORATORIO della Pasta Madre** con Roberto Perusin - presso salone il 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 pancetta



Iscrizione obbligatoria entro giovedì 12 ottobre

Mail per info e iscrizioni : fornodicuirone@gmail.com

DOMENICA 15 ottobre

9:30 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 **Posteria** della Vittoriosa propone nel proprio menù di **sabato 14** e **domenica 15 ottobre**, pietanze a base di segale: crostoni di pane con lardo alle erbe e ravioli di segale ripieni di *furmagina*, al burro d'alpeggio e salvia dell'orto della cooperativa

.Tel. 0331 946102  333 784 3292

Con il patrocinio di :



Comune di
Vergiate

fornodicuirone@gmail.com