

## Ghirla

### Giornate europee dei Mulini

Il Molino Rigamonti e il Maglio di Ghirla, in collaborazione con la **Fondazione Comunitaria** del Varesotto onlus, vi invitano alle 'Giornate europee dei mulini' che si terranno **sabato 21 e domenica 22 maggio**.

Programma di **sabato 21**: ore 16.00 al Maglio di Ghirla, 'Efesto, il fabbro degli dei', dimostrazione a

cura dei Forgiatori del Maglio. Ore 18.00 presso la sala polivalente del Maglio di Ghirla, 'Uomini di Mais', progetto per la valorizzazione di mais antichi per l'alimentazione umana. Incontro a cura di Alberto Senaldi, (Slow Food Varese) si parlerà delle antiche varietà per una nuova agricoltura e il recupero e coltivazione di mais antichi nel territorio del varesotto.

Ore 19.00 al Maglio di Ghirla: intrattenimento folcloristico a cura dei Tencitt di Cunardo. **Dalle 19.30** sapori in cena a cura della Strada dei Sapori delle Valli Varesine. Cena solo su prenotazione telefonando al numero: 340/50.37.208 - e-mail: clodloca@gmail.com - € 5 a persona bevande escluse. **Alle ore 21.00** 'scintille notturne ... Si plasma il Ferro'.

continua a pag. 8

## Ghirla

### Giornate Europee Mulini

continua dalla prima pagina

Programma di **domenica 22**: dalle 12.00 sempre al Maglio di Ghirla, dimostrazione forgiatura e 'Sapori in pranzo' a cura della Strada dei Sapori delle Valli Varesine. Pranzo solo su prenotazione: tel. 340/50.37.208 - e-mail: clodloca@gmail.com - € 5 a persona, bevande escluse. **Dalle ore 14.00 alle 19.00** 'Dal Maglio al Molino Rigamonti': percorso di mais,

installazioni che raccontano il ciclo del mais. A cura di Slow Food Varese. Al Molino Rigamonti sono possibili visite guidate per riscoprire l'antica arte molitoria e le atmosfere di un tempo. La biblioteca comunale di Valganna in collaborazione con la biblioteca di Cunardo, propone 'L'appetito vien... leggendo': le nostre valli si raccontano. **Alle ore 14.30** ritrovo alla Badia di Ganna per "Le ruote girano!".

Tutti in bici lungo la via Francisca del Lucomagno. **Alle 16.00** al Molino Rigamonti: 'Dolci di mais, istruzioni per l'uso' a cura di Happy Kitchen e Slow Food Varese. Trattasi di una dimostrazione della preparazione dei dolci di mais: amor polenta, dolce della tradizione varesina e paste di meliga. Al termine, Corrado Alberti, mastro fornaio - Forno Iris Margherita - parlerà del pane di mais e della sua preparazione. **Alle**

**ore 18.00** 'Polente e dintorni' degustazione a cura della Pro Loco Valganna in collaborazione con il Gruppo Musicale 'Quelli dell'osteria'. Degustazione su prenotazione: tel. 0332/716.101 oppure e-mail: giornatemulini@gmail.com - posti limitati - € 5 a persona. Ingresso libero al Maglio di Ghirla e il Molino Rigamonti. Prenotazioni **entro il 15 maggio**: tel. 0332/716.101 [www.facebook.com/molino.rigamonti](http://www.facebook.com/molino.rigamonti)

