

Pasqua e Lunedì dell'Angelo alla Trappa

Domenica 5 Aprile

Il cantiere fu avviato nella seconda metà del Settecento dall'imprenditore laniero Gregorio Ambrosetti di Sordevolo.

Per lungo tempo incompiuta e abbandonata, l'enigmatica costruzione fu abitata per soli sei anni da una congregazione di monaci Trappisti in fuga dalla Francia rivoluzionaria...

Vieni a scoprire un luogo da abitare,
la sua storia e i suoi progetti

Lunedì dell'Angelo

"Il latte, innanzi tutto...
munto alla bianca e rossa, libera pezzata d'Oropa,
quasi aromatico perché imprigiona le essenze dell'alpeggio;
e poi il fiori - ricotta non consolidata nei sacchetti, ma ancor liquida,
schiuma tiepida del siero portato ad ebollizione -
versato nella scodella su una fetta di polenta dura, profumata di camino.
Polenta e fiori, matrimonio d'amore" *

salumi, *sancarlin*, frittatine con erbe,
uova ripiene, burro e acciughe, giardiniera
polenta e fiori, polenta concia
formaggi LatteVivo valle Elvo
dolce della casa, caffè
vino rosso Masera di Viverone e acqua della Trappa



* tratto da

Tavo Burat, Polenta e fiori con i Dolciniani

in: Tavo Burat - Giorgio Lozia, L'an-cà da fé (la casa del fuoco) - L'antica cucina biellese
Giancarlo De Alessi Editore, Biella, dicembre 1989, p. 155



Trappa di Sordevolo Lunedì dell'Angelo

Pranzo alla Trappa ore 12,30 • Euro 18 (Euro 12 fino a 12 anni)

Prenotazione consigliata al 348 2703135

info: 349 3269048 - coordinatore@ecomuseo.it