

13 Aprile 2016

Non solo Scaropinòcc, Parre recupera gli “Gnòch in Còla”

Sabato 16 aprile debutta la sagra dedicata al piatto delle nonne, fatto solo con acqua e farina e condito con abbondanti burro, salvia e formaggio





Non solo Scarpinòcc. Sabato 16 aprile a Parre debutta la “Sagra

degli Gnöch in Còla”, manifestazione che valorizza un’antica ricetta delle nonne, realizzata con prodotti poveri e semplici, ma che creano un piatto gustoso. Simili agli gnocchi al cucchiaio, vengono preparati impastando solo farina e latte. Successivamente con un cucchiaio si ricava dall’impasto uno “gnòc” alla volta, si cuoce in acqua già a bollore e a fine cottura si condisce con abbondante burro, salvia e formaggio.

La sagra è organizzata dalla Pro Loco in collaborazione con il Gruppo Folckloristico Lampiusa e con l’Oratorio e si svolgerà al PalaDonBosco dell’oratorio in via Duca d’Aosta. Si inizia alle 18 con l’aperitivo e alle 19 aprono le cucine. Durante la serata è previsto un momento musicale con canti bergamaschi con il duo Artemisio e Loredana; a seguire ballo liscio e dalle 22.15 disco music con la cover band Siks live.

Per informazioni: www.prolocoparre.com - 331.7740890.