

21 Maggio 2015

Parbacco, a Parre i ristoranti scendono in piazza

Appuntamento in Piazza San Rocco, nel cuore dell'antico Borgo, proprio all'ingresso del paese.

Nell'occasione, i vini di tutta Italia si sposeranno con piatti d'eccezione preparati dai locali del paese



“Parbacco” è il titolo - che gioca con il nome del paese - della rassegna

gastronomica in programma sabato 30 maggio, dalle 18, in Piazza San Rocco, nel cuore dell'antico Borgo del Ducato di Parre Sotto, proprio all'ingresso del paese. Nell'occasione, i vini di tutta Italia si sposeranno con piatti d'eccezione preparati dai ristoranti del paese. Dall'aperitivo al dolce, si potrà gustare la migliore gastronomia italiana negli stand allestiti dal ristorante il Moro, La Pesa, Albergo Belvedere, Bar Sport e Piccolo bar. Un piatto più un calice di vino costeranno 6,50 euro, la bottiglia di vino 18 euro. Farà da colonna sonora la PN Band, il gruppo che dal 1981 si cimenta nella musica funky blues.

A seguire i menù:

Bar Sport

- Piatti: Capriolo al barolo con polenta e Spiedini di pesce con insalatina di pomodori.

- Vini: il Follo prosecco millesimato di Villa Luigia; Montecucco rosso biologico di Colle Massari; 448 bianco fermo di Girlan Vigneti delle Dolomiti

Piccolo Bar

- Piatti: Paella e Fajitas
- Vini: Santa Martina rosso Igt di Tenuta Folonari; Manero rosso di Toscana della Fattoria del Cerro e Chardonnay bianco di Villa Chiopris

Albergo Belvedere

- Piatti: Gnocchi di polenta con fonduta di formaggi parresi e Stufato con polenta
- Vini: Franciacorta rosso e bianco dell'az. agricola Catturich Ducco

Il Moro

- Piatti: Ravioli ripieni cervo e pecorino e Lasagnette al ragù di pesce e zafferano
- Vini: Nobile di Montepulciano rosso della Fattoria del Cerro e Colle di Luni bianco delle cantine Lunae

La Pesa

- Piatti: Trita di Fassona e fonduta di fontina
- Vini: Gran Buchet pinot rose e Barbera d'Asti Superiore rosso di Alfiero Boffa