San Lorenzo in Campo, km 0 "Grigliato e Mangiato"

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



SAN LORENZO IN CAMPO (PU) -(Tagliata, capocollo, spare ribs, ali di pollo e tanto altro offre l'eccellente menù di qualità, rigorosamente a km 0, in occasione della seconda edizione di Grigliato e Mangiato, la festa per gustare specialità di carne cotte al barbecue, organizzata dalla Pro Loco in collaborazione con l'Amministrazione comunale.[MORE]

L'appuntamento è per sabato 25 e domenica 26 giugno nella meravigliosa location dei giardini pubblici di San Lorenzo in Campo, centro incastonato tra le colorate colline marchigiane, in provincia di Pesaro e Urbino, nelle Marche. E' la prima iniziativa del ricco calendario estivo promosso dal Comune e dalle associazioni locali.

Il successo della prima edizione ha spinto gli organizzatori al bis, a raddoppiare le giornate e ad arricchire il programma. Immersi nel verde e nel profumo della carne proveniente dai produttori locali, cotta al barbecue, l'occasione giusta per rilassarsi, degustare tante specialità e ascoltare buona musica.

"L'obiettivo delle Pro Loco – evidenzia il presidente Marco Fontana - è promuovere e valorizzare il paese in cui si opera, dal patrimonio storico, artistico, culturale ai prodotti tipici. San Lorenzo in Campo vanta un'ampia gamma di prodotti enogastronomici eccellenti e tra questi c'è sicuramente la carne, grazie a dei produttori che da sempre puntano sulla

qualità. Grigliato e Mangiato nasce proprio per far conoscere questa carne squisita, spiegare i diversi tipi e le diverse cotture. Ci sarà la possibilità anche di gustare la cipolla di Suasa, i nostri vini locali e, per l'aperitivo, un prosciutto profumatissimo. E sarà pure l'occasione per visitare il nostro paese, dall'Abbazia al teatro fino ai musei".

Ricco il programma. Si partirà sabato alle 17 con una gustosa merenda-aperitivo: prosciutto affettato a mano, birra e vino. Quindi la cena accompagnata dall'esibizione di Veronica Key che proporrà un vasto repertorio che spazia dal pop al soul, al r&b music. La sua stupenda voce ha riscosso un enorme successo anche al Porretta Soul Festival, la vetrina soul più importante dello Stivale, che gli ha riservato un ampio spazio con la Veronica Key Soul Band. All'orizzonte c'è una produzione propria. Proporrà un vasto repertorio, capace di regalare emozioni.

Domenica divertimento assicurato anche per i più piccoli con giochi, animazione, laboratori. In serata musica con i bravissimi Rokko e Vanessa che spazieranno dagli anni '60 ai giorni nostri.

Oltre otto le postazioni di cottura.

Questo il menù: capocollo di maiale (o lonza), cucinato per 9 ore a 100°; ali di pollo croccanti con salsa made in Canada; spare ribs (costine di maiale), cucinate per 3 ore a 150°; baguette con salsiccia e cipolla (salsiccia alla griglia con cipolla tagliata e cotta alla piastra con sale, olio e sfumata con aceto balsamico); tagliata cucinata alla griglia rovente; patate fritte. Il tutto annaffiato da vino e birra.

L'ingresso è libero.

MARCO Spadola (notizia segnalata da

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/carne-di-qualita-cotta-alla-griglia-a-san-lorenzo-in-campo-torna-grigliato-e-mangiato/89457