

Cavallermaggiore (CN)

La Sagra del Gorgonzola

Domenica 21 Aprile 2024



*Viaggio in bus gran turismo - Pranzo presso il Pala-Gorgo acqua e caffè inclusi -
Assicurazione - Accompagnatore*

Partenza in bus gran turismo per il Piemonte. Arrivo a Cavallermaggiore (CN).

La Sagra del

Gorgonzola di Cavallermaggiore nasce nel 2016 per valorizzare il prodotto tipico del territorio per eccellenza: il Gorgonzola erborinato con il marchio DOP. Giunta alla VII edizione, la Sagra è cresciuta di anno in anno per frequenza del pubblico e per l'importanza delle manifestazioni collaterali, spettacoli dal vivo con band musicali e intrattenimenti di vario genere. Alla Sagra del Gorgonzola il motto è "Mangia, balla, ama". Cavallermaggiore diventa sempre più la "fabbrica del divertimento", come testimonia la presenza nel suo territorio del Parco Acquatico "Cupole Lido" e "Ballando Le Cupole". Uno degli elementi che contraddistinguono la Sagra di Cavallermaggiore sono i pranzi che la Pro Loco organizza con portate rigorosamente a base di Gorgonzola Dop. Il Gorgonzola è un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erbori natura, cioè alla formazione di muffe. Si presenta quindi cremoso e morbido con sapore particolare e caratteristico, leggermente piccante il tipo dolce, sapore più deciso e forte il tipo piccante la cui pasta risulta più erborinata, consistente e friabile. Ci immergeremo in questo paradiso di delizie partecipando anche noi al sontuoso pranzo organizzato nel grande Padiglione allestito nella piazza principale. Si potrà gustare il Gorgonzola in ogni sua sfaccettatura ed abbinamento. I menu previsti sono tre:

- **Menu Gorgo** - Antipasti: Girella affumicata con gorgonzola e funghi / Finissima di formaggio con gorgonzola DOP e noci / Fujot con salsiccia e funghi) - Primo: Risotto con porri e Gorgonzola DOP - Secondo: Brasato al barolo e carote / Fetta di Gorgonzola DOP Biraghi - Dessert: Macedonia di frutta fresca - Bevande: Acqua minerale e caffè (vino o altre bevande esclusi)
- **Menu Carne** - Antipasti: girella affumicata accompagnata dalla misticanza / Insalata alla fantasia dello Chef / Fujot con salsiccia e funghi - Primo: Gnocchi di patate al pomodoro / Risotto alla Boscaiola - Secondo: Brasato al barolo e carote - Dessert: Crostata alle mele - Bevande: Acqua minerale e caffè (vino o altre bevande esclusi)
- **Menu vegetariano** - Antipasti: Finissima di formaggio con gorgonzola DOP Biraghi e noci / Tortino di prima sfoglia con peperoni e gorgonzola DOP / Insalata alla fantasia dello Chef con lo spumone di gorgonzola DOP - Primo: Gnocchi di patate in salsa di gorgonzola DOP Biraghi / Risotto con pere e gorgonzola DOP Biraghi - Secondo: Fetta di gorgonzola DOP selezione Biraghi 200g con piselli) - Dessert: Charlotte creola con cioccolato calda - Bevande: Acqua minerale e caffè (vino o altre bevande esclusi)

Nell'area fieristica saranno presenti numerosi stands pavimentati all'interno dei quali verranno ospitati produttori di formaggi erborinati provenienti dall'intero stivale; accanto ad essi, oltre un centinaio di banchi ambulanti concorreranno a creare quell'atmosfera vivace e animata che caratterizza le fiere di paese. Non mancheranno le tradizionali attrazioni costituite da concerti, mostre e divertimenti per i più piccini. Partenza quindi per il rientro in Liguria. Cena libera.

PARTENZA CON TRASFERIMENTO IN BUS:

€ 110

Minimo 25 partecipanti

La quota comprende:

La quota include: Viaggio in bus gran turismo - Pranzo presso il Pala Gorgo organizzato dalla Pro Loco acqua

e caffè inclusi - Accompagnatore - Assicurazione medica Filo diretto Assistance - Organizzazione tecnica Etlim Travel.

La quota non comprende:

La quota non include: Gli extra personali in genere - Tutto quanto non indicato nella voce "la quota include"
Assicurazione annullamento viaggio facoltativa € 6 a persona.