



**43^a Fiera Regionale Agricola di Primavera
Grumello Cremonese (Cr)
07-08 Aprile 2018
Eventi Collaterali dal 31 Marzo 2018
Ingresso Gratuito**

Comunicato, 21 Marzo 2018

Le eccellenze della ruralità sbarcano anche quest'anno alla **43^a Fiera Regionale Agricola di Primavera di Grumello Cremonese**. Sia tra gli stand in Fiera ma anche tra gli eventi collaterali.

Tra questi la sempre attesa e partecipata **Serata Enogastronomica** di **Venerdì 6 Aprile** che dopo la Paella Valenciana dello scorso anno, quest'anno porta in tavola una vera e propria prelibatezza, il **Toro allo Spiedo**. Un piatto che difficilmente si trova nei menù dei ristoranti e che, proprio per questo, sta richiamando parecchio interesse da parte di buongustai e appassionati.

Il **Toro** sarà dunque il grande protagonista della grande **Serata Enogastronomica**, con un menù decisamente innovativo e particolare ma anche per certi versi spettacolare.

Il **Toro allo Spiedo** è ovviamente il piatto forte. La carne viene cotta sullo spiedo per diverse ore, irrorata con olio d'oliva e aromi così da evitare la formazione di una crosta eccessivamente dura e secca. Una cottura antica e lenta, che avviene in un ambiente asciutto, con un calore 'secco' che permette alla carne di mantenere il suo particolare sapore.

Toro ma non solo. Dopo **Aperitivo** e **Antipasto** verrà servito il **Risotto in Carriola**, chiamato così proprio perché viene portato in tavola in una vera e propria carriola. A seguire il dolce accompagnato da crema di mascarpone.

L'appuntamento è per le **ore 20.00** presso il PalaGrumello (la palestra comunale dell'area del Mulinello, zona espositiva), che per l'occasione si trasformerà in una grande sala ristorante, in grado di ospitare **oltre un centinaio di commensali**, con servizio messo in tavola in collaborazione con l'Agriturismo *Tre Pini* e grazie agli allievi del Settore Ristorazione dell'Istituto **CrForma di Cremona**, guidati dalle docenti *Alessandra Bodini* e *Valeria Margaroli*; alla serata presenzierà anche il direttore, *Giancarlo Ferrari*.

Per partecipare alla **Serata Enogastronomica** è **obbligatoria la prenotazione** all'Ufficio Fiera. Chi ancora volesse assicurarsi un posto a tavolo deve contattare al più presto l'Ufficio Fiera, verificando la disponibilità (fino ad esaurimento posti). Il **costo della cena è di €. 25,00 a persona**, all inclusive, compresi acqua, vino e caffè.

Anche quest'anno **FierAgrumello punta sull'Enogastronomia** con diversi appuntamenti in Fiera tra cui **stand di settore** con prodotti di nicchia da tutta Italia e **Street Food** per la pausa ristorazione in Fiera con tante golosità selezionate.

Info&Prenotazioni: Ufficio FierAgrumello, tel. 0372 729649;
info@fieragrumello.it
(Ufficio Stampa, Cristina Viciguerra, responsabile comunicazione)