



GRAN BOLLITO CREMONESE nelle MURA **1-2 Febbraio 2020** **Casematte delle Mura, via Boneschi, Pizzighettone (Cr)**

Comunicato Stampa

Il primo fine settimana di Febbraio nelle Casematte delle Mura (riscaldate) sarà di scena 'Il Gran Bollito Cremonese'. Un evento che torna dopo l'edizione '0' del 2018, con l'obiettivo di diventare una manifestazione consueta per il tabellone di appuntamenti pizzighettonesi.

A dare il via all'edizione numero '1' della rassegna gastronomica che porta in tavola il piatto tipico cremonese per eccellenza, è la partnership siglata di nuovo tra **Gruppo Volontari Mura Pizzighettone onlus** e il **Gruppo Macellai Cremonesi di Ascom-Confcommercio**.

La finalità: valorizzare ulteriormente le tipicità del territorio, abbinando come ormai tradizione il patrimonio storico architettonico pizzighettone (che ben si presta alla promozione di piatti e prodotti tipici locali) alla gastronomia, ampliando contestualmente l'offerta in tema di eventi anche come volano al turismo. **Sabato 1 Febbraio a cena (dalle ore 19.00) e Domenica 2 Febbraio a pranzo (dalle ore 12.00)** si potranno degustare i Bolliti, nel rispetto dei tre brodi locali.

Il piatto del Gran Bollito Cremonese comprende cinque diversi tagli, prevalentemente della parte anteriore del bovino, frollati a dovere, selezionati e porzionati dai Maestri del Gruppo Macellai Cremonesi. Un taglio della parte magra messa in cottura in acqua già bollente per sigillarsi e mantenere così all'interno tutti i suoi succhi (tra pernice, spalla, muscolo, reale, ecc); un taglio sarà tra le parti miste con l'osso messe in cottura in acqua fredda con le verdure per dare più sapore al brodo; ci saranno poi la gallina, la testina e il salame da pentola. Il tutto accompagnato da salsa a base di verdure e da mostarda cremonese. **Il costo del piatto completo è di € 16,00, comprensivo di consommé.** I bolliti infatti offrono la possibilità di mettere in tavola dell'ottimo brodo: il classico **Consommé** che, proprio come si faceva un tempo, preparerà lo stomaco alle carni. E per finire miscita di vini e, volendo, dessert.

L'ingresso della rassegna è dalla Casamatta 8 di via Boneschi; sono circa 300 i posti a sedere disponibili all'interno delle Casematte delle mura (riscaldate); il servizio è a self-service; non si accettano prenotazioni. **L'evento è 'plastic free'**.

I volontari del Gruppo Volontari Mura si occuperanno, accanto ai macellai, della cucina e dei vari servizi (dalla distribuzione al riordino dei tavoli), affiancati anche da un gruppo di allievi dell'**Istituto Einaudi di Cremona**, che ormai da alcuni anni collaborano col Gruppo Volontari Mura; un'altra partnership consolidata ormai da anni con la collaborazione in occasione della maratona gastronomica 'Fasulin de l'òc cun le cudeghe'.

Info: www.gvmpizzighettone.it, info@gvmpizzighettone.it, tel. 0372 730333

Responsabile comunicazione: Cristina Viciguerra, ufficio stampa

Allegato: Locandina, Macellai Partecipanti, Foto rep. Edizione 2018