



Turismo - Le gite fuoriporta: di Mangialonga ve ne è una sola!

Roma - 20 ago 2019 (Prima Pagina News) Dal 1986 La Morra vi attende per il percorso più goloso delle Langhe.

Unica, storica e inimitabile. Di “mangialonghe” ce ne sono tante nella nostra Penisola, ma quella originale va in scena dal lontano 1986 a La Morra, piccola perla delle Langhe in cui si produce quel grande capolavoro di esperienza agricola, indole popolare e trionfo di sapore che è il Barolo. E così anche quest’anno, domenica 25 agosto, il paese in provincia di Cuneo tornerà a proporre la sua Mangialonga, quattro chilometri all’insegna del gusto e delle tradizioni da percorrere tra vigneti patrimonio dell’Unesco. Barolo, Nebbiolo, Barbera e Moscato saranno il nettare di Bacco che ristorerà i “passeggianti”, insieme alle prelibatezze culinarie proposte dai produttori locali. Non servirà essere maratoneti professionisti, né sportivi allenati: basterà saper apprezzare le bellezze naturali, le passeggiate nel verde e l’enogastronomia di qualità. D’altronde siamo nelle Langhe del Barolo, la piccola striscia di terra che si estende nella zona meridionale del Piemonte che il “re dei vini” ha reso famosa in tutto il Mondo. Si partirà con l’aperitivo a base di prodotti tipici della Langa abbinati a un ospite d’eccezione, i vini svizzeri di Visperterminen prodotti a 1600 metri, sono le vigne più alte d’Europa; poi ecco le prime tappe con salumi locali, lardo e Dolcetto d’Alba, i tajarin al ragù e i prodotti della gastronomia Ivaldi in abbinamento a Nebbiolo d’Alba, Barbera d’Alba e Langhe DOC. La terza tappa sarà all’insegna dei bocconcini di vitello al Barolo (Carne Certificata Piemontese della Macelleria Garello), proposti con la polenta Mulino Sobrino e il Barolo DOCG dei produttori di La Morra; in quella successiva, sarà la volta di una selezione di formaggi delle vallate Cuneesi e del Barolo, mentre nella quinta tappa si chiuderà in dolcezza con la torta di nocciola i prodotti di Giovanni Cogno, i sorbetto al limone e il Moscato d’Asti DOCG. Come di consueto ci sarà grande spazio per l’intrattenimento, con l’elezione di Miss Mangialonga e la Mangialonga Parade, che in una sorta di imperdibile Carnevale fuori stagione premierà i costumi più originali dell’evento. Il costo della partecipazione alla Mangialonga, comprensivo di taschino e bicchiere da degustazione che sarà fornito in omaggio, è di 50 euro per gli adulti e di 20 euro per i ragazzi dai 13 ai 17 anni, mentre per i minori di 12 anni l’iscrizione è gratuita. Verranno applicati degli sconti in base al numero di partecipanti: da 11 a 21 partecipanti 1 biglietto omaggio, da 22 a 32 partecipanti 2 biglietti omaggio, e così via. Le prenotazioni saranno aperte online a partire dal 1° Aprile 2019! Nato nel lontano 1986 dall’intuizione di un gruppo di amici, l’evento è diventato negli anni sempre più importante, con prenotazioni che arrivano ormai da ogni parte del Pianeta: assaggiare piatti dal sapore unico direttamente nei luoghi in cui vengono prodotti, d’altronde, è un’esperienza che non può lasciare indifferenti. Info: Data – 25 agosto Località – La Morra (Cuneo) Tel – 3408505381 info@fuoriporta.org www.fuoriporta.org <https://www.facebook.com/fuoriportaweb> Area Sosta Camper: Il Laghetto – La Morra Cuneo Piemonte ECCO A VOI LE TAPPE DELLA MANGIALONGA Aperitivo Prodotti tipici di Langa Vini di

Charrois Gourmands, Lantignie' Beaujolais (Francia) Pima Tappa Salumi nostrani e lardo Dolcetto d'Alba
Seconda Tappa Tajarin al ragù Gastronomia Ivaldi, La Morra. Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba e Langhe
DOC Terza Tappa Bocconcini di vitello al Barolo (Carne Certificata Piemontese Macelleria Garello, La Morra)
con polenta Mulino Sobrino Barolo DOCG dei produttori di La Morra Quarta Tappa Selezione di formaggi delle
vallate Cuneesi Barolo DOCG dei produttori di La Morra Quinta Tappa Torta di nocciole e prodotti di Giovanni
Cogno, La Morra Moscato d'Asti DOCG Sorbetto al limone Gelateria Strada, Cherasco

(Prima Pagina News) Martedì 20 Agosto 2019

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it