

VareseNews

La sagra della Puglia arriva a Cassano Magnago

Pubblicato: Lunedì 13 Luglio 2020



Dopo il grande successo del primo weekend dedicato alla cucina abruzzese, a **Cassano Magnago** ora è il turno della tanto attesa **Sagra della Puglia**, per un intero weekend dedicato a tutta la tradizione della cucina salentina.

L'evento, **organizzato dall'Associazione Culturale Le Officine e YUBA** si terrà **da venerdì 17 a domenica 19 luglio presso l'area feste di Via Primo Maggio** e sarà realizzato in **totale sicurezza**, con **posti numerati e servizio al tavolo**. L'evento è patrocinato dal Comune di Cassano Magnago.

“Sedersi a tavola in Puglia è sempre una festa. La cucina pugliese è un'esaltazione dei prodotti semplici e genuini di questa terra generosa e del mare che la circonda: il grano del Tavoliere, gli ortaggi dell'agro barese, il pesce dell'Adriatico e dello Ionio, l'olio extravergine d'oliva. Ingredienti che sono alla base dei migliori piatti tipici pugliesi, che vanno dallo street food alle ricette più ricercate della tavola dei giorni di festa, di cui vi sveleremo storia, preparazioni e dove gustarli. **Dalle orecchiette con cime di rapa alle irresistibili bombette alla brace, dalla frisella fino all'impepata di cozze** e molte altre specialità ci aspettano.

Gli organizzatori esprimono il loro ringraziamento all'amministrazione comunale di Cassano Magnago, che tanto ha desiderato la ripartenza degli eventi per riportare nella vita quotidiana di tutti spensieratezza, calore ed entusiasmo. La sagra nasce con l'obiettivo di **coinvolgere intere famiglie, regalando un weekend ricco di gusto e divertimento**, in completa sicurezza.

E' consigliata la prenotazione.

I posti sono limitati e si effettuerà solo servizio al tavolo.

Per prenotare è sufficiente compilare il modulo che potete trovare qui.

Sarà attivo anche il servizio di **take away**.

Orari

Venerdì dalle 18 a mezzanotte

Sabato dalle 18 a mezzanotte

Domenica dalle 11.30 alle 15 e dalle 18 a mezzanotte

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it

