A Palazzuolo sul Senio il vino e il cibo s’incontrano al “Palazzuolo wine”

Venerdì 8 luglio, nel cuore della Romagna-Toscana, si tiene “Palazzuolo wine“, l’iniziativa enogastronomica ideata da Francesco Piromallo, patron de “La Bottega dei portici“.

A Palazzuolo sul Senio (FI) è di scena il "**Palazzuolo wine**". Da dodici anni, in questa terra di confine tra la Romagna e la Toscana, l'estate si imbandisce con grandi vini e gusti sopraffini.

Ideatore di questo format è **Francesco Piromallo**, estroso e competente proprietario de "**La Bottega dei portici**". Un locale sui generis dove, oltre a mangiare, è infatti possibile assaggiare **mescite di vini** di assoluto livello oppure acquistare **prodotti tipici di grande valore**, aperto nel 1994 nel cuore del borgo medievale di Palazzuolo. Il locale si presenta con un arredo rustico e numerose bottiglie di vino in vista. Un ambiente accogliente, intimo, delicato ma tradizionale nella sua conformazione. Una semplicità che si ritrova anche nella cucina curata con grande cura professionale nella scelta e nella lavorazione delle materie prime.

Venerdì 8 luglio, a partire dalle 21, l'area esterna di uno dei locali simbolo della qualità messa in tavola e in bottiglia (non a caso da decenni "La bottega" è l'unica realtà presente nella guida "Osterie d'Italia" in tutta la valle del Senio), ci si potrà immergere in sapori, colori e sfumature vinose di indiscussa qualità.

Saranno una trentina le cantine presenti con i loro prodotti. Per la maggior parte testimoni enologici del modo di **fare vino in Romagna ed in Toscana**. Non mancheranno però anche interpreti nazionali di grande levatura in sughero. Il cibo, preparato dalla brigata dell'Osteria ed enoteca palazzuolese, accompagnerà questo multicromatico e multisensoriale viaggio tra i nettari di Bacco.

Alcune specialità de “La Bottega dei portici“ (Foto © Riccardo Isola).

Un viaggio extra per poter assaggiare i piatti presenti nella sempre rinnovata e stagionale carta de “La Bottega” è assolutamente consigliato. Noi suggeriamo di provare i tradizionali **Crostini di fegatini** per proseguire con i succulenti **Tortelli di patate** o le **caserecce tagliatelle al ragù**. Imperdibile, per chi trovi ancora posto, è la **Costata di manzo alla fiorentina**, magari accompagnata per l’occasione con i toscanissimi **Fagioli all’olio**.

“La Bottega dei Portici” offre, inoltre, una ricca **selezione di formaggi e salumi**. Dai pecorini al Parmigiano reggiano e Grana padano, si arriva alle mozzarelle, bitto, casera, stracchini, gorgonzola, provole e provoloni, fontina. Ed ancora, imperdibili, sono i diversi prosciutti (cinghiale, mora, cinta), speck, salsicce e finocchiona presenti. Una vasta scelta di formaggi e insaccati, molti dei quali prodotti in territori coraggiosi e testardi che ne identificano immediatamente l’elevata qualità. Tutti questi prodotti possono essere degustati in loco con mieli e confetture, oppure acquistati al banco magari a fine pranzo o cena.

Giusto e calibrato il rapporto tra qualità e prezzo.

Francesco Piromallo, proprietario de “La Bottega dei portici“ (Foto © Riccardo Isola).

PALAZZUOLO WINE 2016
Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)
Quando: 8 luglio 2016
Per informazioni e prenotazione (obbligatoria per “Palazzuolo wine”): La Bottega dei Portici – Osteria Enoteca, Piazza Garibaldi, 3 – Palazzuolo sul Senio (Fi)
E-mail: info@labottegadeiportici.it
Telefono: 055.8046580
Sito web: **www.labottegadeiportici.it**

[mappress mapid=”174?]

Data di creazione
27/06/2016
Autore
riccardo-isola