



Città di Albenga

Ufficio Stampa

Albenga, 28 Luglio 2012

PALIO STORICO DEI RIONI, CENA DEI VINCITORI **Banchetto medievale per festeggiare la vittoria di Santa Maria**

Tutto pronto per la “grande cena dei vincitori” del Palio Storico dei Rioni. Ad una settimana circa dalla conclusione della manifestazione, che nei giorni 19-20-21-22 Luglio ha riportato il Centro Storico di Albenga in epoca medievale, la sera di lunedì la città farà un altro salto indietro nel tempo in occasione del consueto appuntamento con la festa del rione vincitore. Un vero e proprio “banchetto medievale” in Piazza San Michele, al quale prenderanno parte oltre un centinaio di persone provenienti dai quattro rioni, organizzatori ed amici dell'iniziativa, per festeggiare il successo del Rione di Santa Maria, guidato dal capo rione Vincenzo Nato e dal capitano Michele Neri.

Nel ricco menù della Cena della Vittoria, organizzata in collaborazione con le cantine e con alcuni ristoratori, sono previste delle pietanze e delle bevande più gettonate all'ultima edizione del Palio Storico dei Rioni: “Sangria di Santa Maria”, salumi in bellavista, torta verde, riso nero con verdure di stagione, carne alla brace “di tutti li tipi” (salsiccia, rostelle, carne di vitello), pollo in casseruola all'ingaua, verdure grigliate, misticanza all'olio extravergine di olive taggiasche, pandolce ingauno, frutta fresca d'Albenga di stagione (“brigne”, “perseghi”, ecc.), acqua, vino a volontà, pane speziato e pane del contradaio. Il tutto, allietato da musicisti, giocolieri ed artisti vari del Faber Teatro e del Gruppo Storico “I Gatteschi”.

La cena, aperta al pubblico, è su prenotazione (presso l'Ufficio IAT o l'Ufficio Turismo del Comune di Albenga). Il costo, € 30.00 per gli adulti; € 20.00 bambini fino ai 12 anni; gratuito per i bambini fino a 4 anni.

###

PALIO STORICO DEI RIONI

30 LUGLIO 2012

CENA DELLA VITTORIA: BANCHETTO MEDIEVALE

SANGRIA DI SANTAMARIA

SALUMI IN BELLAVISTA

TORTA VERDE

RISO NERO CON VERDURE DI STAGIONE

CARNE ALLA BRACE DI TUTTI I TIPI :

SALSICCIA

ROSTELLE

CARNE DI VITELLO

POLLO IN CASSERUOLA ALL'INGAUNA

VERDURE GRIGLIATE

MISTICANZA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE TAGGIASCHE

PANDOLCE INGAUNO

FRUTTA FRESCA D'ALBENGA DI STAGIONE ("BRIGNE", PERSEGI)

ACQUA

VINO A VOLONTA'

PANE SPEZIATO

PANE DEL CONTRADAILOLO

IL TUTTO ALLIETATO DA MUSICI, GIOCOLIERI E ARTISTI VARI DEL FABER
TEATRO E DEL GRUPPO STORICO I GATTESCHI

COSTO: € 30 Adulti, € 20 bambini fino a 12 anni, gratuito fino a 4 anni