

Le bettole a Curinga

Riproposte in chiave “melodico moderno” del rito delle bettole. Storicamente i “*Catoja*”, i magazzini, adibiti ad ospitare i “*ferari*” sono scomparsi, lasciando il posto a locali riadattati in maniera gradevole e suggestiva o sale di ristoranti luminose e aetiche, in ogni caso i sapori dei piatti tipici rimane, il profumo del vino nuovo si spande nell’ aria.

Quindi per gli amanti di sapori particolari

..... *Buon Appetito*

Sotto alcune locandine delle bettole a Curinga

Ristorante Pixeria
"Le Lanterne"

Menù Immacolata

17/18/19 Ottobre 2008

Antipasto a Paisana

Trippa e patate

Baccalà fritto

Suffritto e Puarcu

Posedda cunduta o piattu

Pipi e patate

Vrasciuati mbiscati

Alivi scacciati

Vinu jancu d'aguanu

E gradita la prenotazione. Tel. 0968739808

Cell. 3396961200

Siamo a Curinga in via San Giovanni

Precursore Dietro Comune.



**DA
BARTOLINO
baccalà, spezzatinu e
vinu**

**Come da tradizione anche
quest'anno, per la fiera
dell'Immacolata, BARTOLINO
cucinerà i piatti tipici della
tradizione curinghese.**

**Preparatevi a gustare Baccalà
hrittu, Spezzatinu, Trippa, Pipi
e Patati e Posedda. Tutto sarà
accompagnato con Vinu jancu
nuavu.**

**Vi aspettiamo in via De Gasperi,
Bar Anello, dal 15 al 20 Ottobre.**

FIERA DELLA IMMACOLATA CURINGA

17-18-19
OTTOBRE 2008
dalle ore 19.00

Antiche Cantine
Palazzo Panzarella
Via Notarcola

14^a
EDIZIONE



Foto tratta da Colombani "Curinga 2008"

BETTOLA



- Trippa alla Curinghesa
 - Spezzatinu
 - Suffrittu e pvarcu
- Posedda (fagioli) gialineddha
- Ciciari (ceci) de 'u Cannitu
- Pipi e patate da' muntagna
 - Alivi scacciati fhrischi
 - Pumadora viridi, pipi e malangiani ncugnattati
 - Baccalà fhrittu
- Pecurinu de 'a mandra
- Vinu jancu d'aguannu.

per ritrovare *"Sapori di un tempo e momenti di sincera convivialità"*.
I cibi della tradizione locale saranno inaffiati dal bianco novello di *"Salici"*



Curinga-in.it