



# FAMIGLIA BARBIERI

COMUNICATO STAMPA N.25 – FONTE: FAMIGLIA BARBIERI/ALTOMONTE (Cs) – 9 AGOSTO 2019

## **IDENTITÀ E ACCOGLIENZA, NON MANDIAMOLE IN VACANZA APPELLO BARBIERI A MONDO RISTORAZIONE E RICETTIVITÀ FERRAGOSTO, ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE AD ALTOMONTE**

ALTOMONTE (Cs), Venerdì 9 Agosto 2019 – **L'identità, l'amore per il territorio, la propensione all'accoglienza, il donarsi attraverso il sorriso, sono tutte caratteristiche che non devono andare in vacanza d'Estate. Soprattutto nella stagione più calda e che ci vede destinazione turistica preferita da tantissimi turisti e visitatori, deve emergere il meglio di quello che possiamo offrire in termini di emozioni e spirito dei luoghi. È richiesto un impegno full time per condividere la vera faccia di questa terra. È, questo, l'appello che l'agrichef Enzo Barbieri, rivolge al mondo della ricettività e della ristorazione. Impegniamoci tutti a non abbassare mai, tanto meno d'Estate, gli standard qualitativi e la capacità di offerta autentica del terroir che è ciò che ci distingue e ci fa competere.**

È con questo spirito che l'esperienza imprenditoriale affacciata sul borgo Città d'Arte di Altomonte, da oltre 50 anni modello di ristorazione e ricettività, si prepara ad accogliere i suoi ospiti anche a Ferragosto; per continuare ad emozionare attraverso l'identità ed i piatti ed i sapori della memoria, espressione autentica del patrimonio enogastronomico locale. Così come fa anche nelle varie tappe di un tour enogastronomico che continuano a vederlo protagonista in tutta la regione.

**L'aperitivo è servito in terrazza.** I fritti sono quelli della tradizione. Le crespelle e le polpette di melanzane sono accompagnati dai vini bianchi e dai succhi.

Gli **assaggi di Casa Barbieri**, ricette legate a stretto filo alla stagionalità, accompagnate dalla bruschetta e dalle salsine, compongono l'antipasto.

La proposta dei primi piatti è rappresentata dagli **gnocchi al basilico, pomodoro fresco, ricotta salata e 'nduja** e dal risotto di Sibari ai funghi. Per secondo Barbieri porta in tavola gli **involtini di suino nero** alle **erbe selvatiche** e lo **stufato di carne podolica**.

Anguria, melone e percoche, le pesche dalla polpa gialla, come frutta e per concludere i dolcetti della tradizione con **vino passito di Casa Barbieri**. Per il menu di Ferragosto vengono serviti il **Rosato Brahalla** e la selezione di vini Barbieri. - Per info e prenotazioni è possibile contattare i numeri 0981 948072 oppure 349 3366376.