

Dopo le rosse... le bionde!



Non stiamo parlando né di donne, né di birre, bensì di cipolle! Dopo il successo della Sagra della Cipolla Rossa a giugno, ecco, infatti, in arrivo la 3^a **Sagra della cipolla bionda** di Breme organizzata dalla Polisportiva Bremese con il patrocinio del locale Comune.

La cipolla bionda può essere considerata la vera peculiarità storica di Breme in quanto negli anni '40/'50 venivano prodotti circa **8.000 quintali** che venivano esportati anche in Francia e Germania.

La manifestazione è incentrata su **cene pubbliche** con menu tipico composto da ricette della tradizione popolare che hanno come protagonista il profumato ortaggio del territorio – *Frittata di cipolla*, *Insalata alla bionda*, *Trippa*, *Polenta e frittura*, *Polenta e asino*, *Grigliate di carne* e tanto altro – accompagnate da **intrattenimenti culturali e musicali** con "ingresso gratuito.

Si parte **venerdì**, ore 21.00, con la presentazione libro "*Fatti d'Arme ...in Lomellina*" in cui si tratterà della Fortezza del sec. XVII di Breme, con presenza dell'autore Umberto DeAgostino

Sabato si entra nel vivo della festa: alle 19.30 apre il Ristosagra con "Serata pizza alla bionda Bremese" con cottura in forno a legna (naturalmente sarà garantito anche il menù tradizionale) e il concerto del Gruppo R&B Band di Mortara, alle 21.00

Domenica, alla stessa ora, il Ristosagra servirà il menu tipico, seguito da musica per tutti con i Cavalieri dell'Orzo Bimbo

Tutte le sere, sino alle 22.30, ci sarà la possibilità di **visite gratuite by bight** ai monumenti storici Bremesi.

La manifestazione avrà luogo anche in caso di cattivo tempo in quanto si svolgerà al coperto.

Informazioni

Dove: Breme

Quando: dal 12 al 14 settembre 2014

La Redazione

Pavia, 08/09/2014 (12606)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [A tutta zucca... Berettina!](#)
- » [Sagra del peperone di Voghera](#)
- » [Sagra della Lomellina](#)
- » [La zucca è servita...](#)
- » [44^ Sagra della Rana](#)
- » [42^ Sagra della Ciliegia](#)
- » [Sagra della Cipolla 2016](#)
- » [La Dolcissima di Breme](#)
- » [XVII Sagra delle Ciliegie della Valle Schizzola](#)
- » [Sagra del Pursè negàr](#)
- » [Brasadè a Pasquetta](#)
- » [Scarpadoro di Babbo Natale](#)
- » [Mele d'Oltrepò](#)
- » [Domo e la sua zucca!](#)
- » [Sagra delle ove contadine](#)
- » [Sagra dell'anguilla e della trota](#)
- » [Breme: A tutta "Cipolla Rossa DeCo"](#)
- » [Le ciliegie della Valle Schizzola](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18^ edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)