



EUPILIO - Il Gir de la Lumaga torna con una nuova edizione interamente dedicata ai sapori e prodotti locali. La kermesse enogastronomica si propone di valorizzare e far conoscere ai partecipanti le prelibatezze di lago, collina e montagna che solo il nostro territorio sa regalare.

L'evento si propone di riscoprire il "Gir de la lumaga" una tradizionale usanza locale che prevedeva il trascorrere le giornate domenicali a piedi passeggiando in paese da un bar all'altro degustando cibi, vino e prodotti territoriali. L'iniziativa, organizzata dal Parco Lago del Segrino, andrà in scena presso il Lido Aquilegia sulle rive del lago il prossimo 25 settembre dalle ore 11.00 alle ore 21.00. Cucina locale, prodotti del territorio e artigianato sono gli ingredienti di questa nuova edizione.

I visitatori potranno degustare alcuni piatti tipici accompagnati da un bicchiere di vino oppure di birra. Ad arricchire l'iniziativa è la confermata presenza dei migliori artigiani locali che esporranno le proprie realizzazioni.

"Attraverso il Gir de la Lumaga il Parco Lago del Segrino intende rinnovare il proprio impegno a favore del parco, nell'intento di valorizzare le sue risorse e virtù. Paesaggio e produzione locale rappresentano infatti un binomio prezioso tramite cui dare nuovo slancio alle risorse ambientali, umane e produttive del territorio."- ha dichiarato Roberto Vignarca, Presidente del Parco Lago del Segrino. A differenza delle precedenti edizioni non è previsto un ticket per le degustazioni, ma sarà possibile scegliere la propria specialità culinaria da assaggiare direttamente presso i singoli operatori enogastronomici. In caso di maltempo l'evento sarà rimandato a domenica 2 ottobre 2016.

Per informazioni: www.girdelalumaga.org