

AL "SAN MICHELE" PARTE LA NUOVA EDIZIONE DEL "TOUR DELLE PATACCHE DE.CO. 2025"

Publicato il 9 Dicembre 2024 di Danilo Ambrosetti



Categoria: [ROMA](#), [FROSINONE](#), [LATINA](#), [VITERBO](#)



Serrone, Grande partecipazione e plauso per l'ottima cucina tradizionale, l'accoglienza e per l'eccellente elogio delle patacche

Dal ristorante "Il San Michele" lo scorso giovedì è partita l'edizione 2024/25 del "Tour delle Patacche de.co. 2025", un itinerario enogastronomico che vede la partecipazione dei ristoratori di Serrone, che in ogni tappa presentano la loro preparazione del piatto tipico della cucina serronese : "le Patacche". Un evento inaugurale che ha visto una grande partecipazione di commensali, presente anche il Sindaco Giancarlo Proietto (nella foto in alto con Fabio Lolli) e vari amministratori dei paesi limitrofi, ed in rappresentanza della Regione Lazio il consigliere regionale Flavio Cera. La locanda de "Il San Michele", di per sé rappresenta un luogo simbolo della cucina serronese e di riferimento per tutta l'area nord della Ciociaria, accogliente, curato nei particolari, con una cucina di eccellenza e sapientemente guidato da Fabio Lolli e Barbara Proietto, che hanno raggiunto egregiamente l'obiettivo della serata deliziando tutti i partecipanti, con la preparazione tradizionale e variata di questo primo piatto emblema della gastronomia serronese. *"Un piatto -sottolinea Fabio Lolli- che racchiude in sé non solo sapori unici, ma anche antiche usanze e importanti significati. un piatto tipico di Serrone che ne racconta la storia ed ancora oggi, le patacche sono il piatto della domenica per i serronesi , nel menu de "Il San Michele" le patacche non mancano mai, e sono ricercatissime. Qui rispettiamo la tradizione dei prodotti della gastronomia locale, li valorizziamo ed in essi investiamo il nostro interesse verso l'innovazione".* C'è da dire che il risultato, di quest'impegno e passione che si manifesta al San Michele, ottiene come giovedì scorso, il plauso di tutti che hanno gradito ed elogiato il menù. Il tour continua con la seconda tappa il prossimo 16 gennaio 2025 al Ristorante La Conca.

