

A Lodrone degustazioni eccellenti

Di Gianpaolo Capelli

Una serata di grande valore gastronomico con abbinamenti di qualità quella che propone questo venerdì sera il Bar Bice di Lodrone



Questa sera al Bar Bice di Lodrone, che si trova in prossimità dei “Tri puc del Cafer” e davanti alla chiesetta “Madonna dell’Aiuto di Lodrone”, Mirco Fusi, titolare e chef del locale cercherà di prendere tutti per la gola con quanto preparerà con le degustazioni a tema scelte per l’occasione in abbinamento agli splendidi vini della “Madonna delle Vittorie” di Arco.

Si cenerà nella tavernetta del locale con inizio alle ore venti.

Ecco quanto proposto dallo chef Mirco:

Antipasto misto della casa, a seguire due bis di primi: da degustare risotto con zucchine, gamberi e scamorza al profumo di rosmarino e “mereconde” alla bagossa.

Le “mereconde” piatto tipico locale: gnocchetti con erbe di montagna, pane grattugiato e formaggio bagoss, scelto speciale dal papà Giorgio che vuol esaltare con questo piatto le sue origini bagosse. Giorgio “sommelier” farà la scelta degli abbinamenti dei vini con le pietanze servite.

Mirco con il secondo darà spazio al cervo, cucinato alla sua maniera con un abbinamento di contorni che non deluderanno i commensali.

Si chiude con la torta: degustazione a sorpresa.

Naturalmente non mancherà la convivialità e la simpatia di mamma Rodolfa che farà la padrona di casa. E buona serata!

Gianpaolo Capelli

Concertino degli “Amici delle note” per i clienti del Bar Bice

I contitolari del Bar Bice Giorgio e Rodolfa

La crostata di Mirco Fusi

Foto Gianpaolo Capelli.

DATA DI PUBBLICAZIONE: 24/10/2025 – AGGIORNATO IL 22/02/2026 ALLE 02:00

2026 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 – SISTEMA [GLACOM®](#)