

SABATO 3 LUGLIO 2010

Debutta Piac(eccell)enza Il meglio di tutto, insieme

*All'Hotel Colombara di Pigazzano parte PiacenzAssaporando
Evento che unisce il top dell'enogastronomia di città e provincia*

Difficile immaginare una serata più gradevole. Difficile davvero quando tutti gli "ingredienti" sono al top: luogo, clima, compagnia e soprattutto il mangiare e il bere. E' proprio il caso di parlare di ingredienti, quindi, se si vuole parlare del giovedì sera che nell'impareggiabile cornice dell'Hotel Colombara Relais Wellness di Pigazzano di Travo ha visto salire in scena l'evento d'inaugurazione del progetto Piac(eccell)enza e la sua declinazione PiacenzAssapora 2010, anno dedicato all'enogastronomia della nostra città e della nostra provincia. Un evento all'insegna del gusto, dell'innovazione e dell'eccellenza, che ha visto impegnate in un menù da applausi, tra tradizione e nuove "simbiosi", le migliori imprese del territorio secondo una logica di "sistema" che porta in primo piano le eccellenze piacentine fondendole in un'eccellenza delle eccellenze: l'enogastronomia piacentina. Un'eccellenza da far conoscere e da esportare con sempre maggiore spirito imprenditoriale. E proprio in quest'ottica, dunque, chi meglio del Gruppo Giovani Industriali di Piacenza poteva farsi promotore di un'iniziativa del genere?

L'annuale Festa d'Estate Giovani di Confindustria, con Nicola Parenti presidente, è stata il contesto che ha ospitato e lanciato l'evento di debutto di Piac(eccell)enza con PiacenzAssapora in presenza di numerosi ospiti, tra autorità, esponenti del mondo politico e rappresentanti delle associazioni: prime fortunatissime "cavie" di quella che per quest'anno già si preannuncia una lunga serie di appuntamenti del gusto in grado di promuovere sul serio un territorio come quello Piacentino, che del gusto ha sempre fatto una bandiera.

Ma l'obiettivo del progetto non si ferma certo all'enogastronomia, che pure è stato scelto come settore di lancio; l'obiettivo è più ambizioso ed è la promozione delle migliori realtà imprenditoriali del territorio piacentino, di tutti i settori, creando un vero e proprio Sistema delle Eccellenze. Dall'agricoltura al manifatturiero, alla logistica, per arrivare all'arte e. Ogni anno verrà presa in esame una delle eccellenze del nostro territorio e promossa con una serie di eventi: cene, conferenze, vetrine reali e web. Il denominatore comune sarà sempre la "piacentinità", simbolo delle potenzialità della nostra terra e risultato di un impegno combinato di fattori naturali, sociali, culturali e produttivi. Il tutto interpretato dalle migliori realtà territoriali che l'altro ieri, nel primo giorno di quello che si preannuncia un produttivo percorso anche in vista dell'Expo milanese del 2015, hanno unito le loro forze per donare "vita propria" al "Sistema delle Eccellenze Piacentine".

Ideatore del progetto, DRG Comunicazione che, in questo primo anno, avrà come co-organizzatore l'azienda Molino Dallagiovanna, che ci mette l'arte e il mestiere, grazie alla presenza dello chef Raimondo Mendolia, mastro pastaio di fama internazionale, testimonial del molino e definito un "creativo estremo" di paste e sughi.

E già l'altra sera ha dimostrato tutto il suo talento innovativo proponendo, tra i vari piatti, un "tortello" che di certo rimarrà ben impresso



nella memoria e soprattutto nel palato degli ospiti: "tortello con la coda in barrique", una sfoglia con riduzione di Gutturino delle nostre valli ripiena di ricotta e coppa Dop. Dimostrazione della forza e dell'identità culinaria territoriale anche in un'ottica più "globale" e meno legata alla mera riproposizione di

ricette consolidate.

Partner dell'evento di giovedì sono stati per le farine: Molino Dallagiovanna Grv srl; la location: Hotel Colombara Relais Wellness; il consorzio: Consorzio Piacenza Alimetare; per i nettari e le giardinere: Azienda agricola Pizzavacca; per la frutta: Campo dei frutti; per il Grana Pada-



Da sinistra, il direttore di Confindustria Piacenza, Cesare Betti, il presidente della Provincia Massimo Trespidi, il presidente dei Giovani Industriali Nicola Parenti e il padre Giuseppe Parenti, commissario straordinario della Camera di commercio

no: Colla spa; per i vini: il Poggiarello - Ferrari e Perini; per la carne: Fiorani & c. spa; per i liquori: Giarola Savem srl; per la pizza e la focaccia: la Pizza + 1 srl; per i vini: la Tollara società agricola ss; per la pasticceria creativa: Rebecchi fratelli Valtrebbia srl; per i salumi: Salumificio San Carlo spa; e ancora per i sa-

lumi: Salumificio Valnure srl; per il caffè: Torrefazione Musetti srl; per la ricotta, il burro, il latte: Valcolatte srl; per l'acqua: Valtrebbia Acque Minerali spa; e infine per le comunicazioni: Gedionline by Drg systems srl.

Andrea Pasquali
a.pasquali@cronaca.it

Facoltà di Agraria della Cattolica, orgoglio italiano Il preside Morelli: come unire tradizione e innovazione

Chi da un professore Microbiologia agraria si aspettava un intervento ipertecnico e noioso è rimasto deluso. Lorenzo Morelli, ordinario della Cattolica nonché preside di quella che viene ritenuta una delle eccellenze universitarie assolute in Italia, ovvero la facoltà di Agraria, ha preso la parola dopo il presidente dei Giovani Industriali e immediatamente di cena; e già questo non era un compito facile. Ha preso la parola per un intervento brillante e preciso intitolato "Assaporando". Un'analisi che si è tradotta in un percorso «da edonismo a scienza e da scienza a mercato» partendo dalle origini - 1953 - della Facoltà da lui presieduta, Agraria, che nel 2003 ha celebrato il mezzo secolo di vita che oggi rappresenta «il motore dell'innovazione,



ne, della partecipazione ad Expò, partner di Efsa» e che «ha conferito oltre 3500 titoli universitari di vario livello (circa 3000 laureati)». Tant'è che Piacenza, insieme a Cremona, «è la provincia italiana con il maggior numero di imprenditori dell'agroalimentare laureati».

Un settore, l'agroalimentare, in cui spesso la parola d'ordine è la tradizione; e la tradizione non si sposa tanto bene, in teoria, con il concetto di innovazione. Non è d'accordo il professor Morelli: «Se i monaci cistercensi del Medioevo l'avessero pensata così, oggi non avremmo "il grana"; ma se, al contrario, avessimo seguito l'esempio anglosassone oggi avremmo il "parmesan" made in China». In altre parole è quindi possibile innovare partendo dalla tradizione; anzi, sfruttando la tradizione, valorizzandola.