

PIAC(eccell)ENZA

PIACENZASSAPORA

Il 1 luglio, all'Hotel Colombara di Pigazzano le icone dell'enogastronomia piacentina in nuove simbiosi di gusto

Le morbide colline di Pigazzano ospiteranno l'evento d'inaugurazione del progetto Piac(eccell)enza, e la sua declinazione PiacenzAssapora 2010 - anno dedicato all'enogastronomia di città e provincia.

Il Gruppo Giovani Industriali ospiterà infatti l'evento di debutto all'interno dell'annuale Festa d'Estate, nella bellissima cornice dell'Hotel Colombara, edificio senza tempo nel cuore della Val Trebbia.

Un appuntamento all'insegna del gusto, dell'innovazione e dell'eccellenza, che vedrà impegnate in un menù tutto da scoprire, tra tradizione e nuove simbiosi, le migliori imprese del territorio, secondo una logica di vero e proprio Sistema delle Eccellenze Piacentine.

Obiettivo: la promozione delle realtà locali di prestigio, aziende e produttori di quegli ingredienti che da sempre fanno parte della nostra cultura enogastronomica: pomodori nostrani, formaggi e salumi DOP, pollame ruspante, vini e primi piatti unici al mondo.

Il menu propone dunque una degustazione delle icone della cucina piacentina, preparate da grandi Maestri e Chef professionisti secondo abbinamenti originali ed innovativi. Uno tra tutti il "tortello con la coda in barrique": sfoglia con riduzione di Gutturnio 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.

Appuntamento dunque il 1 luglio, presso l'Hotel Colombara Relais Wellness, Pigazzano - Piacenza, dalle ore 19.30.

Il ricavato della serata sarà devoluto alla preparazione dei pacchi alimentari Caritas.

