

PIAC(eccell)ENZA

LE PREMESSE

Un territorio generoso, una posizione privilegiata, il principale fiume italiano e una storia prestigiosa fanno di **Piacenza un luogo ricco di potenzialità**, che hanno permesso di realizzare **progetti e prodotti importanti** oggi, ponendo la nostra realtà ad un livello qualitativo che non ha nulla da invidiare alla metropoli-Milano o all'intraprendente Parma, ma che non ha ancora trovato **un canale di valorizzazione su scala più ampia**.

IL PROGETTO

L'obiettivo è promozione delle migliori realtà imprenditoriali del territorio piacentino, creando un vero e proprio Sistema delle Eccellenze. Dall'agricoltura alla piccola e media industria, alla logistica, per arrivare all'arte e all'enogastronomia, ricca e pregiata: 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...

Denominatore comune: 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, primo giorno di un interessante percorso - anche **in vista dell'Expo milanese del 2015** - uniranno le proprie potenzialità **per il Sistema delle Eccellenze Piacentine**.

Ideatore del progetto, DRG Comunicazione che, in questo primo anno, avrà come co-organizzatore l'azienda Molino Dallagiovanna.

IL 2010: PIACENZASSAPORA

Partenza golosa, per la prima edizione del **Piac(eccell)enza: il 2010 sarà l'anno dedicato al gusto**, sotto l'etichetta "PiacenzAssapora": molteplici iniziative a tema enogastronomico.

Il progetto vedrà il suo **debutto la serata del 1 luglio**, in collaborazione con il **Gruppo Giovani Industriali Piacentini** che dedicheranno al Piac(eccell)enza l'annuale **Festa d'estate**, nell'ottica della promozione di un sistema territoriale delle migliori realtà imprenditoriali di città de provincia.

Il Molino Dallagiovanna, invece, ci metterà l'arte e il mestiere, grazie alla presenza dello Chef Raimondo Mendolia, Mastro Pastaio di fama internazionale, testimonial del molino e creativo estremo di paste e sughi, che dimostrerà la forza della nostra identità agroalimentare anche nei contesti più innovativi.

Sarà la suggestiva cornice dell'Hotel Colombara, a Pigazzano, ad ospitare l'evento; una cornice a sua volta specchio delle meraviglie locali e della loro valorizzazione.

Un'inaugurazione "buona", in tutti i sensi, poiché l'intero ricavato della serata sarà devoluto in favore dei pacchi alimentari Caritas.

A seguire programma e interpreti della prima edizione di Piac(eccell)enza 2010.

