

PIAC(eccell)ENZA

IL TORTELLO IN BARRIQUE INAUGURA LE ECCELLENZE PIACENTINE

Sarà il tortello in barrique il primo protagonista nel debutto del progetto Piac(eccell)enza, il Sistema delle Eccellenze Piacentine.

L'edizione del 2010, il PiacenzAssapora - dedicata alle eccellenze enogastronomiche di città e provincia - ha come esordio giovedì 1 luglio: una cena di beneficenza a favore di Caritas, in occasione della Festa d'estate del Gruppo Giovani Industriali cittadino, che avrà come tema la rivisitazione di alcune icone della cucina piacentina, presentate secondo abbinamenti insoliti.

Dirige la "brigata di cucina" il Maestro Raimondo Mendolia, creativo estremo di paste e sughi che, con i suoi quattro chef, darà vita a nuove simbiosi di gusto e dimostrerà come è possibile creare innovazione anche partendo da prodotti esclusivamente locali.

Degna cornice, le migliori aziende dell'enogastronomia piacentina, che forniranno le materie prime per il menu, la location e le attrezzature per l'evento, in un sistema di collaborazione reciproca per la promozione della propria terra.

La risposta alto-emiliana alla globalizzazione? Forse solo una ricetta metaforica, sulla necessità di mantenere le tradizioni della propria realtà senza rinunciare alle aperture del mondo odierno.

Verso l'Expo milanese del 2015, sarà questa la nostra idea: identificare e proporre nuove identità territoriali che portino dentro di sé la storia di un'eccellenza, la contemporaneità di un'innovazione e il futuro dell'arte creativa.

Piacenza, 18 giugno 2010

