



COMUNE
DI FIORENZUOLA



Camera di Commercio
Piacenza



CONFINDUSTRIA
PIACENZA



Regione Emilia-Romagna

A Fiorenzuola d'Arda la seconda edizione del festival dell'Anolino Il 10 e l'11 marzo alcuni dei migliori chef dell'Emilia Romagna interpreteranno le paste ripiene dei propri territori, come omaggio alla prelibatezza di casa

Dopo il successo e i tanti positivi apprezzamenti dello scorso anno, **sabato 10 e domenica 11 marzo a Fiorenzuola d'Arda** (Piacenza) prenderà vita la seconda edizione del “**Festival dell'Anolino**”, che si propone anche come un omaggio culinario alle principali paste fresche ripiene in brodo dell'Emilia Romagna. Infatti, oltre alla prelibatezza di Fiorenzuola, all'evento parteciperanno anche alcuni dei migliori chef dell'Emilia Romagna, tutti soci dell'Associazione CheftoChef, che interpreteranno le paste ripiene dei propri territori.

Il sabato e la domenica per cena, all'interno dello stand allestito nel centro del paese, sarà possibile degustare gli Anolini nelle varianti di carne e di formaggio. Domenica a pranzo, invece, sarà l'occasione per assaporare ben 4 paste ripiene tipiche dell'Emilia Romagna, oltre ovviamente al padrone di casa l'Anolino: **Filippo Chiappini Dattilo di Piacenza** proporrà Anolini in vellutata di funghi e cubetti croccanti di goletta piacentina, il decano degli chef **Silverio Cineri di Faenza** presenterà un originale piatto del XIV secolo “*Borse Pine amoliate et lakte et croco*” (pasta farcita, con formaggio e carne di maiale, in brodo con l'aggiunta di latte e zafferano e una fetta di pane tostato appena toccato d'aglio); **Pier Luigi di Diego di Ferrara** rivisiterà i Cappelletti con l'anguilla selvaggia in brodo speziato; **Emilio Barbieri di Modena** presenterà i tradizionali Tortellini in brodo di cappone. Infine, lo chef di casa, **Claudio Cesena** proporrà l'Anolino della Val d'Arda tartufato con salsa al Parmigiano e Asparago piacentino. Ad accompagnare e completare la parte gastronomica degli chef presenti la domenica a mezzogiorno ci saranno le **cantine vinicole della Val Tidone, Valla e Lusenti, e la Pasticceria Mera di Borgonovo Val Tidone (PC)**.

La giornata della domenica sarà inoltre arricchita, dalle 10.30, da una **tavola rotonda dal titolo “Acque&Farine: tipicità regionali in filiera”** alla quale parteciperanno: Massimo Spigaroli, presidente di CheftoChef, Bruno Orzi del Molino Grassi, lo Chef Claudio Cesena, Lara Gandolfi della torneria per pasta Ga.Ri.; coordina il Professor Davide Cassi dell'Università di Parma.

Nel pomeriggio, inoltre, dalle 15.30 **gli chef racconteranno i loro piatti**, chiacchierando con Silvana Chiesa, docente di storia e cultura dell'alimentazione, e Giulia Golino food blogger.

Sabato 10 marzo e domenica 11 marzo alcuni ristoratori e alcune gastronomie locali proporranno dalle ore 18 in piazza Caduti la propria interpretazione dell'anolino piacentino nelle sue due versioni: con ripieno di formaggio e ripieno di carne. Per entrambe le giornate saranno presenti i gazebo dei commercianti del centro storico, bancarelle e animazione.

Fiorenzuola d'Arda è una delle 12 “**Città della Gastronomia**” dell'Emilia Romagna. Città che, sotto la regia e gli input dell'associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi, hanno scommesso su progetti di crescita collettiva della qualità gastronomica nelle proprie comunità, sulla base dei principi della “cucina d'autore”, che implica un atteggiamento di continua innovazione in un settore strategico per l'economia del nostro territorio. Oltre a Fiorenzuola d'Arda le altre “**Città della Gastronomia**” sono (da sud a nord della regione): Cesenatico (FC), Roncofreddo (FC), Bagno di Romagna (FC), Russi (RA), Argenta (FE),

Bologna, Valsamoggia (BO), Bomporto (MO), Parma (dal 2015 “Città Creativa per la Gastronomia UNESCO”), Polesine Zibello (PR), Borgonovo Val Tidone (PC).

Per informazioni: tel. 0523 989312 - 0523 989311 commercio@comune.fiorenzuola.pc.it

Ufficio stampa CheftoChef emiliaromagnacuochi: Pierluigi Papi, tel. 338 3648766

press@cheftochef.eu