



*Tartufo, bolliti, birra, pesce di fiume e batarò nel programma 2012*

## Presentata Piacenza in Tavola

La Confraternita dei Grassi propone 5 eventi a km 0

“Chilometro zero sì, ma senza esagerare”: è questo lo spirito che anima l'edizione 2012 di “Piacenza in tavola”, la rassegna gastronomica che la confraternita piacentina dei Grass organizza dall'ormai lontano 2007 per salutare l'inverno e accogliere “il risveglio dei sensi” della primavera. Per quest'edizione la scelta è stata quella di promuovere il “chilometro zero”. Protagonisti delle serate saranno quindi i prodotti del Piacentino: il tutto, però, senza cadere in atteggiamenti da “talebani” della tavola.

«Le ricchezze del territorio in cui si vive sono il primo patrimonio culturale, tradizionale e gastronomico a cui attingere - sottolinea Edoardo Favari, Gran Priore della confraternita - ma il concetto di “chilometro zero” non si deve fossilizzare in un inutile e pervicace “campanilismo gastronomico” con la chiusura a ogni specialità che non provenga dall'orto dietro casa. Se così fosse, per fare due esempi, noi piacentini dovremmo rinunciare (a malincuore, mi sia concesso) a specialità come il lardo di Colonnata o al Primitivo di Manduria e altrettanto dovrebbero fare a Carrara e in Puglia, rifiutandosi per partito preso di mangiare la nostra squisita Coppa Doc e bere il nostro eccellente Gutturino».

Meglio dunque lavorare per una gastronomia che esalti, promuova e faccia conoscere le singole specificità gastronomiche, fonte di ricchezza per le microeconomie locali, il tutto però accompagnato da modalità di produzione e distribuzione ecocompatibili e trasparenti.

L'edizione 2012 vedrà quindi l'esordio con la cena di venerdì 24 febbraio 2012 che celebrerà il ritorno di un'eccellenza del Piacentino già apprezzata nelle ultime due edizioni della rassegna: si tratta del tartufo di Pecorara, paese della Val Tidone “epicentro” di una zona eccellente per la raccolta di questo “oro nero”. Alla serata, che si terrà al ristorante Villa Giarona di Pontenure, è prevista la partecipazione di Giorgio Sandrinelli, presidente dell'Associazione provinciale tartufai piacentini, e del sindaco di Pecorara Franco Albertini.

Il calendario prevede poi per venerdì 9 marzo 2012 una “cena dei bolliti”: «L'occasione della crisi è ghiotta ai Grass per riscoprire cibi dimenticati - spiega Favari -. E' questo il caso del carrello dei bolliti, che propone da sempre parti gustose come testina di vitello, lingua, piedino di maiale e altri ancora, ma che negli ultimi vent'anni sono quasi scomparse dalle carte dei ristoranti a favore della cultura del “filetto sempre” ».

Anche il successivo appuntamento organizzato per venerdì 23 marzo, la “Cena delle birre di pianura”, andrà a scovare una peculiarità vivace e in crescita ma meno nota del Piacentino: «Il movimento dei microbirrifici si è diffuso in Italia negli ultimi dieci anni, ma la qualità delle birre prodotte non è seconda a quelle prodotte nei Paesi di più lunga tradizione - rimarca Favari -. Una visita a un microbirificio e una degustazione a base di birre prodotte in loco con prodotti in abbinamento è una tappa doverosa e imperdibile per la rassegna».

Venerdì 27 aprile tocca poi alla “Cena del grande fiume”, con tappa lungo le rive del corso d'acqua cantato da Zavattini e Guareschi (che teneva a sottolineare che “il Po nasce a Piacenza e fa benissimo..”): «Il fiume Po è da sempre una componente fondamentale dello scenario gastronomico della Pianura padana – commenta Favari -. L'organizzazione di questo evento all'interno della rassegna è una sfida perché richiede una riflessione sul significato di “chilometro zero” da applicare al Grande Fiume. Chi verrà vedrà! ».

Chiusura domenica 13 maggio, infine, con la gita “Tra cantine e mulini” che prevede alle 11 una visita al Mulino del Lentino, in Val Tidone, seguita da un pranzo conviviale e da una visita a una cantina locale. Per partecipare a tutti gli eventi è obbligatorio contattare, senza impegno, il 334 7456248 o l'indirizzo e-mail [igrass@igrass.it](mailto:igrass@igrass.it). Informazioni dettagliate sono visibili sul sito [www.igrass.it](http://www.igrass.it).