



associazione culturale

Comunicato Stampa: PIACENZA IN TAVOLA–LA PRIMAVERA DEI GRASS–EDIZIONE 2010  
Mercoledì sera secondo appuntamento dopo il fortunato debutto della prima serata

Dopo il debutto baciato dal successo (più di cinquanta le persone che hanno affollato il Caffè Mirabilia di via Dante 21) appuntamento a domani, mercoledì 26 maggio, per la seconda serata dell'edizione 2010 di "Piacenza in tavola - La primavera dei GRASS", rassegna organizzata dall'associazione "I GRASS" per promuovere le eccellenze dell'eno-gastronomia piacentina e il suo territorio e promuovere l'educazione del gusto e il consumo consapevole dei cibi genuini.

Mercoledì 19 maggio, prima delle due serate di degustazioni e "lezioni di buon gusto", l'afflusso di pubblico è stato tanto corposo e impreveduto da dare non poco filo da torcere alle consorelle "GRASS" che hanno preparato e servito un menù di degustazioni a base di tartufo di Pecorara, filo conduttore e tema della serata. Proprio il sindaco di Pecorara (Comune che ha dato il proprio patrocinio all'iniziativa) Franco Albertini, presentato dal Gran Visir dei GRASS Edoardo Favari, ha aperto la serata con un saluto e l'invito a scoprire la Valtidone e le sue bellezze, spesso più note ai milanesi che non ai "cugini" piacentini. E' stato poi il professore Giuseppe Fricano della Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica a illustrare la biologia e l'ambiente in cui il tartufo si origina e sviluppa il proprio ciclo vitale. Spenta l'ultima diapositiva sono quindi iniziati gli assaggi, tutti a base di tartufo: tartine, ravioli e formaggi provenienti dall'agriturismo "La Matellina" di Caminata, uova e frittata. Degni protagonisti della serata sono stati gli abbinamenti dei vini dell'Azienda Vitivinicola Villa Rosalba Celleri di Carpaneto: uno spumante metodo classico Pas Dosé (70% Chardonnay, 30% Pinot Nero) e uno spumante metodo classico Pas Dosé (100% Pinot nero) magistralmente illustrati da Paolo Veneziani, titolare dell'azienda e sommelier, e da Massimo Ghezzi, sommelier e delegato provinciale della Fisar. A chiudere la serata sono stati gli assaggi di liquori casalinghi realizzati artigianalmente con i frutti e le bacche dei boschi di Pecorara (rosa canina, corniolo e ginepro) e ciambelline dolci anch'esse "made in Pecorara".

Domani, mercoledì 26 maggio alle 20,30, saliranno invece "in cattedra" i salumi biologici ricavati dai maiali allevati allo stato brado dall'Azienda Agrituristica Miranti di Rivergaro, accompagnati dalle "bionde" del Birrificio Bad - La Duchessa di Travo e dai vini della Cantina Croci di Castell'Arquato.

Domenica 6 giugno, infine, "Piacenza in tavola" tornerà idealmente a Pecorara: i partecipanti si ritroveranno in paese alle 10,45 e da qui si sposteranno lungo il Tidoncello per una dimostrazione pratica di cani da tartufo. Seguirà il pranzo in un ristorante tipico della zona.

A organizzare l'iniziativa è la confraternita dei "GRASS" ([www.igrass.it](http://www.igrass.it)), associazione di promozione sociale iscritta nel Registro provinciale delle associazioni e aderente alle Consulte comunali di Piacenza della cultura e dei giovani. Quest'anno l'iniziativa vede inoltre il patrocinio del Comune di Pecorara. La rassegna è aperta a tutti. Per partecipare è sufficiente presentarsi domani (mercoledì 26 maggio) un quarto d'ora prima dell'inizio (fissato alle 20.30) al Caffè Mirabilia, viale Dante Alighieri n.21 per iscriversi. Per motivi organizzativi è comunque gradita la prenotazione al numero di telefono 3347456248 o tramite la mail dei GRASS: [igrass@igrass.it](mailto:igrass@igrass.it). L'ingresso alla singola serata (per chi non ha acquistato l'abbonamento a entrambe, mercoledì scorso) costa 8 euro. Ai partecipanti sarà fatto omaggio di un simpatico gadget targato "GRASS".