



associazione culturale

Comunicato Stampa: PIACENZA IN TAVOLA–LA PRIMAVERA DEI GRASS–EDIZIONE 2010  
Domenica 6 giugno trasferita a Pecorara per il terzo e ultimo appuntamento

Dopo il debutto nel nome del tartufo di Pecorara baciato dal successo (più di cinquanta le persone che hanno affollato il Caffè Mirabilia di via Dante 21 il 19 maggio) e l'ottimo risultato della serata del 26 maggio dedicata a vino, birra artigianale e salumi "bio", l'edizione 2010 di "Piacenza in tavola - La primavera dei GRASS" (rassegna organizzata dall'associazione "Confraternita dei 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) "trasloca" a Pecorara (Comune che ha dato il proprio patrocinio all'iniziativa) per il terzo e ultimo appuntamento di questa edizione. Domenica 6 giugno, infatti, "Piacenza in tavola" farà tappa nel comune dell'alta Val Tidone protagonista della prima serata con il suo "oro nero": i partecipanti si ritroveranno nella pizza del paese alle 10,45 e da qui si sposteranno lungo il Tidoncello per una dimostrazione pratica di cani da tartufo. Seguirà poi il pranzo in un ristorante tipico della zona.

Dopo l'esordio nel nome del tartufo, mercoledì 26 maggio sono salite in cattedra le due eccellenze "storiche" (vino e salumi) dell'enogastronomia piacentina e una "stella nascente" come la birra artigianale. A rappresentare quest'ultima eccellenza è stato il BAD, il Birrificio artigianale Duchessa di Travo, con una "chiara" e una "rossa" prodotte in casa (i campi del birrificio garantiscono tutte le materie prime necessarie), illustrate e offerte in degustazione al pubblico. Qualità e attenzione all'aspetto "Bio" caratterizzano anche la produzione dell'Azienda agrituristica Miranti di Rivergaro (certificata "Bio") che parte dall'allevamento allo stato brado di maiali per ricavarne ottimi salumi (da applausi la pancetta, la coppa e il salame proposti ai presenti) senza dimenticare altre importanti produzioni come quelle di miele e formaggio. Sicuramente all'altezza di simili bontà si sono dimostrati i vini dell'Azienda Croci di Castell'Arquato, anche questi "illustrati" nella loro attenta e lunga lavorazione dalla vigna alla cantina.

Mercoledì 19 maggio, invece, le degustazioni si sono concentrate sul tartufo di Pecorara, filo conduttore e tema della serata. E' stato il sindaco di Pecorara Franco Albertini, presentato dal Gran Visir dei GRASS Edoardo Favari, ad aprire 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 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".

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. **Per partecipare alla giornata di domenica (costo 30 euro) è necessaria la prenotazione al numero di telefono 3347456248 o tramite la mail dei GRASS: [igrass@igrass.it](mailto:igrass@igrass.it).**