



associazione culturale

Comunicato Stampa: PIACENZA IN TAVOLA–LA PRIMAVERA DEI GRASS–EDIZIONE 2010

Il **tartufo** e il territorio di **Pecorara**, i **salumi** e i classici **vini** piacentini sono i protagonisti dell'edizione 2010 di “**Piacenza in tavola - La primavera dei GRASS**”, rassegna nata nel 2007 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.

A organizzare l'iniziativa è la confraternita dei GRASS (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: al caratteristico paese dell'alta Valtidone sarà infatti dedicata la prima delle due serate e la conclusiva “uscita sul campo”.

La manifestazione consiste in due serate di lezioni e assaggi al Bar Caffè Mirabilia in via Dante Alighieri n. 21 a Piacenza e di un'escursione domenicale a Pecorara con una dimostrazione di cani da tartufo e il pranzo in un ristorante tipico.

La prima serata di **mercoledì 19 maggio** (inizio alle 20,30) sarà incentrata sui “sapori del bosco”: protagonisti sarà il tartufo di Pecorara, la cui biologia sarà illustrata dal professore Giuseppe Fricano della Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Alla parte teorica ne seguirà una “pratica” con la degustazione di una pietanza a base di tartufo accompagnata dai vini dell'Azienda Vitivinicola Villa Rosalba Celleri di Carpaneto. A chiudere la serata sarà una degustazione di liquori casalinghi (quali bargnolino e nocino) realizzati artigianalmente con bacche e frutti raccolti nei boschi che rendono il territorio di Pecorara un ambiente ancora incontaminato. La serata sarà aperta da un saluto del sindaco di Pecorara, Franco Albertini.

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 Birrifico Bad - La Duchessa di Travo e dai vini della Cantina Croci di Castell'Arquato.

Domenica 6 giugno, infine, “Piacenza in tavola” farà tappa a Pecorara: i partecipanti si ritroveranno in piazza Jacopo da Pecorara 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.

La rassegna è aperta a tutti. Per partecipare è sufficiente presentarsi un quarto d'ora prima dell'inizio 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. L'ingresso ad una singola serata costa 8 euro, l'abbonamento a entrambe 15 euro (abbonamento a 5 euro per i soci della Confraternita dei GRASS) A tutti i partecipanti sarà fatto omaggio di un simpatico gadget targato “GRASS”.