

■ (mir) Dopo il successo della primavera scorsa, domenica e lunedì torna in piazza Duomo "Paese e sapori", la rassegna dell'enogastronomia italiana organizzata da Totem eventi con la collaborazione del Comune e il patrocinio del ministero dell'Agricoltura. Saranno presenti 25 bancarelle provenienti da molte regioni italiane, tra cui 5 di produttori del nostro territorio. Dalla Liguria arriveranno l'olio del Levante, il pesto, le salse tipiche e la crema di olive taggiasche, dal Piemonte i salami al Barolo, dalla Lombardia i formaggi della Valcamonica e la pasta fresca mantovana, dall'Umbria il tartufo nero di Norcia, dalla Sicilia il pesto di pistacchi di Bronte. E poi i formaggi sardi, il riso veronese, i sott'oli della Puglia. «Si tratta di un mercatino che porterà in città le migliori eccellenze nazionali – ha spiegato l'assessore Sabrina



Sabrina Freda  
(foto Cravedi)

Freda – prodotte nel rispetto delle tradizioni e delle tipicità che caratterizzano ogni territorio». Chiara Barberi di Totem eventi ha sottolineato un aspetto molto importante degli espositori: «Si tratta di operatori che puntano soprattutto sulla qualità. Stiamo proponendo questa manifestazione in diverse città d'Italia».

## Domenica e lunedì In piazza Duomo tornano i banchi di "Paese e sapori"



# Piacenza si prepara a diventare la capitale del gusto italiano

Ancora una volta Piacenza si prepara a diventare, per due intere giornate, capitale del gusto italiano. Il domenica e lunedì infatti piazza Duomo ospiterà "Paesi e sapori", la manifestazione itinerante dedicata al meglio dell'enogastronomia tricolore. Dalle salse tipiche provenienti dalla Liguria, ai prodotti di pasticceria piemontesi, fino alle specialità vinicole friulane, il cuore del centro cittadino pulserà animato dalle tante bancarelle da ogni regione italiana. Un'occasione per dare libero sfogo al palato, ma non solo. «La nostra iniziativa - spiega Chiara Barbieri



In foto, Sabrina Freda e Chiara Barbieri

di Totem eventi, partner organizzativo della manifestazione, vuole valorizzare l'ineestimabile patrimonio alimentare italiano, ma anche contribuire a un'idea di consumo più consapevole e a una cultura della qualità». Un intento testimoniato anche dal patrocinio ricevuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ha riconosciuto l'importanza di questa iniziativa per tutte quelle regio-

ni, province e comuni che volessero valorizzare le proprie risorse territoriali. Non a caso, anche le aziende e i produttori piacentini (riuniti nell'associazione Colori e sapori) avranno il loro spazio in vetrina, con un'intera area riservata ai formaggi, cereali, farine e prodotti di pasticceria della nostra provincia. «Dei 25 espositori, 5 saranno aziende piacentine» commenta Sabrina Freda, che allarga il raggio d'azione dell'evento anche al resto del commercio locale. «Questa manifestazione, come le altre che abbiamo attivato e attiveremo nei prossimi mesi, ha anche l'obiettivo di animare il centro cittadino e di fornire un'opportunità in più anche ai commercianti del centro» conclude l'assessore al Commercio.

*Corrado Bongiorno*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



# In piazza Duomo profumi in tavola

Una domenica a passeggio tra le prelibatezze regionali italiane. Oggi si replica

PIACENZA - Uno spaccato sulle prelibatezze che riserva l'enogastronomia nazionale. Così si può sintetizzare la manifestazione "Paesi e Sapori", tornata a Piacenza e per la precisione in piazza Duomo, dopo il grande successo ottenuto in primavera. Per tutta la giornata domenicale, l'iniziativa che viene riproposta anche nella giornata odierna, mette in bella mostra i prodotti delle 25 bancarelle provenienti da diverse regioni italiane, tra cui 5 dal nostro territorio. Già ieri le prelibatezze esposte hanno ingolosito i tanti passanti e gli altrettanti acquirenti, ed oggi gli ambulanti sperano in un bis. La manifestazione organizzata da Totem eventi con la collaborazione del Comune e il patrocinio del ministero dell'Agricoltura, fa parte del calendario dei mercati, deliberato nelle scorse settimane dalla giunta comunale, con l'intento di rianimare il centro cittadino e offrire ai piacentini la possibilità di provare nuovi sapori.

Vasta infatti l'offerta di prodotti caseari, numerose anche le etichette di vino, e poi frutta e verdura di stagione, sottoli e sottaceti, miele e confetture. Ad attirare l'attenzione dei passanti sono state le castagne, le zucche e i cavoli viola. E ancora: riso lavorato su pietra, limoncello delle Cinque Terre, capperi siciliani sotto sale, fontina della Valle d'Aosta, nettare di vino udinese, mortadella con cinghiale direttamente dall'Umbria, canederli e speck dell'Alto Adige, focaccia toscana, spezie the e infusi, cioccolatini, salumi calabresi e formaggi sardi.

ch. ce.



Un continuo avvicendamento di consumatori ieri davanti alle bancarelle con le specialità regionali di piazza Duomo (foto Lunini)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

