



Piacenza è un Mare di Sapori offre due serate indimenticabili nella splendida cornice dei porticati di Palazzo Gotico.

Venerdì 17 Settembre viene proposto "l'AperidOP Piacentino" dove protagonisti saranno i salumi DOP Piacentini con i vini dei Colli Piacentini. Daniele Reponi, personaggio televisivo "un po' salumiere e un po' oste" assieme ad Aldo Scaglia, fine cioccolataio, interpreteranno l'aperitivo piacentino con le loro creazioni. Daniele Ronda allisterà la serata con il suo Live Set Acustico.



Sabato 18 Settembre tappa piacentina di "Tramonto DiVino" dove protagonisti della serata sono i grandi prodotti tutelati della Regione-Emilia Romagna accompagnati dai vini dell'Enoteca Regionale. Lo chef stellato Emilio Barbieri con la collaborazione di Carla Brigliadori presenteranno tre splendidi piatti in un fantastico show cooking.

Tramonto DiVino

PER PARTECIPARE

- La partecipazione all'AperidOP di **Venerdì 17 Settembre** il costo è di €20. Si può prenotare all'indirizzo mail: info@salumidoppiacentini.it oppure recarsi direttamente all'ingresso della manifestazione (fino esaurimento posti).
- Per partecipare a "Tramonto DiVino" **Sabato 18 Settembre** il costo è di €35. Si deve prenotare tassativamente al sito www.shop.emiliaromagnavini.it.

Le due serate avverranno nel rispetto delle normative vigenti dettate dall'emergenza COVID-19 e potrà essere richiesto ai partecipanti, a campione, il Green Pass.

Venerdì 17 settembre

Ore

16,00 Le Paste della Via Emilia

Laboratorio interattivo curato da "Casa Artusi".

17,00 "Il Panino lo faccio io"

Disfida per la creazione del miglior panino giudice unico Daniele Reponi.

18,00 APERIDOP Piacentino con

Daniele Reponi propone i salumi piacentini DOP in purezza e sue speciali creazioni.

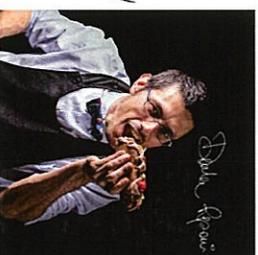
Le dolci creazioni di Aldo Scaglia

Da noi la vita si sorseggia

I vini del Consorzio di Tutela Vini D.O.C. Colli Piacentini sono protagonisti nell'APERIDOP Piacentino.

Daniele Ronda in "Live Set Acustico".

Per informazioni e prenotazioni
info@salumidoppiacentini.it



Sabato 18 settembre

Ore

10,30 Laboratorio con gli studenti

"La Comunità Europea tutela i prodotti agroalimentari di qualità contraddistinti da una lunga storia" come la storia influisce sui prodotti alimentari di un territorio.

18,00 Laboratorio riservato alla stampa sui salumi piacentini DOP con degustazione guidata.

19,30 Tramonto DiVino **Tramonto DiVino**

Entrée con i grandi salumi della Regione Emilia-Romagna

Antipasto Piacentino con Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP e giardiniera Az. Agr. Pizzavacca.

Prosciutto di Modena DOP, Prosciutto di Parma DOP, Mortadella Bologna IGP accompagnati da Piadina Romagna IGP.

Parmigiano Reggiano DOP con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Show cooking a cura di: **Emilio Barbieri**

Chef Stellato Ristorante "Strada Facendo" di Modena Carla Brigliadori responsabile della Scuola di Cucina di Casa Artusi, Forlimpopoli, FC.

PROPONGONO:

Risotto con riso del Delta del Po IGP, zucca "Bertina" e Pancetta Piacentina DOP croccante.

Stinco di vitello in terrina con finocchi gratinati e julienne croccante di Coppa Piacentina DOP.

Latteruolo (ricetta Artusi 694) con croccante di cioccolato e salsa ai frutti di bosco.

Intrattenimento musicale.

Biglietto su prenotazione

www.shop.emiliaromagnavini.it