



Tre giorni ricchi di eventi per Mi Piace Tipico 2014

Presentati in Camera di Commercio, alla presenza del Presidente Giuseppe Parenti, gli eventi collaterali relativi alla manifestazione **Mi Piace Tipico 2014** che, dal 2013, ha riunito due eventi consolidati quali **Premio Coppa d'Oro** e **Gutturmo Festival**.

Tre giorni di importanti presenze e di grandi eventi.

Per il primo anno la manifestazione vuole promuovere non solo i prodotti del territorio ma anche gli chef che esaltando questi prodotti d'eccellenza creano grandi piatti.

Saranno quattro i momenti di showcooking che si svolgeranno tra sabato 11 e domenica 12 ottobre. Aprirà sabato 11 ottobre alle 12 **Matteo Anselmi** con gli studenti della Scuola Alberghiera che proporranno i *Tortelli con la coda rivisitati con Coppa Piacentina DOP e Gutturmo*, alle 18 ci sarà **Claudio Cesena** del Relais Cascina Scottina, con la *Coppa leggermente affumicata con funghi finferli composta di pere e riduzione al Gutturmo*, seguirà alle 12,30 di domenica 11 ottobre **Filippo Chiappini Dattilo** de l'Antica Osteria del Teatro con il *Piatto segreto dello Chef* e chiuderà sempre domenica 12 ottobre alle 18 **Ettore Ferri** de La Colonna con i suoi *Panzerotti di coppa gratinati con cialda di Coppa piacentina DOP*.

Dato il numero di posti limitati per gli showcooking è possibile prenotarsi visitando il sito www.gutturmo festival.it e seguendo le istruzioni presenti nella sezione showcooking.

Gli chef realizzeranno ed illustreranno i loro piatti che sarà possibile degustare, insieme ad una selezione di salumi piacentini DOP e un vino abbinato dal sommelier, acquistando il biglietto (costo di 12 euro, i posti sono limitati). La **semplice degustazione di salumi e vini** sarà **sempre possibile**, al prezzo di 5 euro nell'Osteria dei Saperi DOP, allestita per la prima volta sotto i portici di Palazzo Gotico.

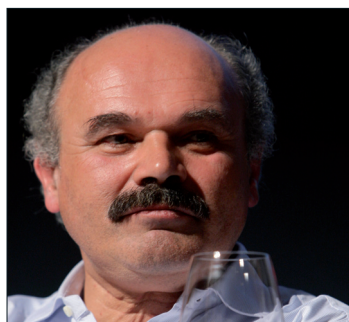
In contemporanea, dal 3 al 10 ottobre, si svolgerà la **rassegna enogastronomica "Mi Piace Tipico"** che coinvolge oltre ai 3 ristoratori sopra menzionati anche: **Trattoria Cattivelli** di Isola Serafini, **La Pieve** di Pieve Dugliara, **Ristorante Riva** a Riva di Ponte dell'Olio e **Da Giovanni** a Cortina di Alseno, i quali proporranno nel loro menù un piatto dedicato alla rassegna che vedrà sempre protagonisti Coppa Dop e Gutturmo Doc.

Anche alcuni agriturismi del circuito Terra Nostra di Coldiretti Piacenza parteciperanno alla rassegna con il loro menu "Mi Piace Tipico".

segue



Domenico Giorgi



Oscar Farinetti



Massimo Montanari

Nei week end del 4/5 e 11/12 ottobre offriranno un menù ad hoc dedicato alla manifestazione: Azienda agricola Villa Enrichetta, Podere Palazzo Illica, agriturismo Val Riglio, agriturismo Casa nuova, Le Rondini, cascina Morina, Poggio d'incanto, il Vallone, la Matellina, il Sassone, il Cinghialino, Cascinema e Ronco delle Rose (tutti i dettagli sul sito www.gutturniofestival.it).

Per il secondo anno sotto le arcate di Palazzo Gotico sarà allestita la **Bottega dei Sapori DOP** nella quale sarà possibile acquistare la **Coppa d'Oro** (stagionatura minima di 8 mesi) e gli altri fantastici salumi DOP piacentini, così come i vini delle trenta cantine presenti al Gutturnio festival (elenco in allegato). L'assaggio dei **vini presenti sarà possibile nel salone di Palazzo Gotico** (calice o scudlei al costo di 12 euro).

Infine, per gli studenti è stata pensata l'iniziativa **Telodoioilpanino, panino imbottito con autentica Coppa piacentina DOP**, disponibile con il coupon distribuito presso le scuole (2 euro).

Quattro i Premi Coppa d'Oro che verranno assegnati nel corso della manifestazione, che si terrà venerdì 10 ottobre nel Salone monumentale di Palazzo Gotico. Riceverà il premio il piacentino **Domenico Giorgi**, Ambasciatore d'Italia in Giappone, che proprio in questi giorni ospita il Sindaco Paolo Dosi per la presentazione della mostra dedicata al Tondo del Botticelli.

Sarà quindi la volta di **Oscar Farinetti**, reduce dalla recentissima inaugurazione di Eataly Piacenza, e conosciutissimo per la sua incessante attività a favore del cibo d'eccellenza Made in Italy.

Verranno poi incoronate anche le due squadre di pallavolo piacentine **Nordmeccanica Rebecchi Volley** e **Copra Ardelia Volley**, due testimoni dell'eccellenza piacentina anche nel campo sportivo, che hanno riportato agli onori della cronaca italiana e mondiale lo sport piacentino.

La consegna dei premi avverrà, come tradizione, al termine del convegno "*La Scelta della Qualità*" moderato dalla giornalista Rai **Camilla Nata** in cui si alterneranno le voci di **Oscar Farinetti**, **Andrea Grignaffini**, giornalista e critico enogastronomico, **Nicola Levoni**, Presidente dell'Istituto Salumi Italiani Tutelati, **Andrea Sinigaglia**, Direttore generale di Alma, Scuola internazionale di Cucina, introdotti da **Massimo Montanari**, storico e docente dell'Università di Bologna, esperto di Storia dell'Alimentazione.

Immane anche quest'anno l'assegnazione del **Premio Qualità Gutturnio Frizzante**, particolarmente atteso dalle cantine partecipanti.

Segreterie organizzative:

Premio Coppa d'Oro
Consorzio Salumi Tipici Piacentini
tel. 0523.59.12.60
info@salumidoppiacentini.it

Gutturnio Festival
Mood eventi e comunicazione
tel. 0523 385130
info@studiomood.it

UFFICIO STAMPA
Mood eventi e comunicazione
tel. 0523 385130
info@studiomood.it