

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMUNICATO STAMPA

“Piacenza è un mare di sapori 2020”

L'8^a edizione della kermesse piacentina diventa A cena con Tramonto
DiVino

004_ITA



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Piacenza è un mare di sapori 2020

L'8ª edizione della kermesse piacentina diventa A cena con Tramonto DiVino

Sabato 12 settembre si è tenuta l'8ª edizione di "Piacenza è un mare di sapori", la manifestazione organizzata dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini per promuovere ed esaltare i prodotti enogastronomici della regione Emilia-Romagna, con un focus particolare sulle tre DOP Piacentine, Coppa Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP e Pancetta Piacentina DOP.

Nel pomeriggio, sotto i portici di Palazzo Gotico, si è svolto l'incontro "A lezione di DOP", un appuntamento volto a raccontare le caratteristiche uniche e inimitabili dei tre prodotti di salumeria piacentina a marchio DOP, protagonisti del progetto europeo promosso dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini e cofinanziato dall'Unione Europea "Europe, open air taste museum".

A partire dalle 19.30 i vini e i prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna quest'anno sono stati proposti e raccontati in una cena-degustazione seduti a tavola, con posti limitati e prenotazione online e non più in libero accesso ai banchi, nel rispetto delle regole di distanziamento sociale e della sicurezza collettiva.

La kermesse piacentina ha, infatti, sposato in toto il nuovo format adottato da "Tramonto DiVino", il road show del gusto dell'Emilia-Romagna, che da 15 anni Ais Emilia e Romagna, insieme ad Agenzia PrimaPagina, organizzano sulla Riviera e nelle città d'arte della regione e che negli ultimi anni si era già integrato con la manifestazione piacentina di Piazza Cavalli. Fil rouge del road show regionale (6 tappe in Emilia-Romagna e una in Germania a Francoforte) il Bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi proposto in ricette a due mani tra i grandi cuochi di ChefToChef e CasArtusi, abbinati alle etichette dei vini top regionali della Guida Emilia Romagna da Bere e da Mangiare.

004_ITA



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



In occasione della tappa piacentina, sotto il loggiato di Palazzo Gotico di Piazza Cavalli, è stata allestita una cena per 180 persone con servizio ai tavoli, musica e racconto delle eccellenze del vino e del cibo del territorio.

Ospite d'eccezione lo chef stellato Massimo Spigaroli, che in un inedito show cooking ha reso onore alle nostre eccellenze alimentari di qualità certificata dall'Unione Europea.

I piatti realizzati dallo chef sono stati serviti agli ospiti presenti dagli allievi dell'Istituto Alberghiero Raineri-Marcora.

Piacenza, 13 settembre 2020



openairtastemuseum.eu



@EuropeOpenAirTasteMuseum