

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMUNICATO STAMPA

“AL MÈNI 2020”

A Rimini i Salumi Piacentini DOP protagonisti della manifestazione
firmata Massimo Bottura

007_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



AL MÈNI 2020

A Rimini i Salumi Piacentini DOP protagonisti della manifestazione firmata Massimo Bottura

Dal 25 al 27 settembre si è tenuta, nel cuore di Rimini, la manifestazione “AL MÈNI” Circo Mercato di Sapori e cose fatte con il Cuore e con le Mani, l’evento in cui la Rimini sognata dallo chef Massimo Bottura diventa realtà.

Giostre, tende da circo, acrobati, carovane, con grandi chef che diventano cuochi di strada, pronti a servire le proprie creazioni.

Anche quest’anno il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini era presente all’evento riminese, con i suoi tre Salumi DOP, inseriti nel progetto europeo “Europe, open air taste museum”, volto alla promozione e alla valorizzazione dei prodotti della salumeria piacentina a marchio DOP: Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP e Salame Piacentino DOP.

A farla da padrona in questa speciale edizione 2020, la Coppa Piacentina DOP, ingrediente principe di ben due ricette realizzate da due chef stellati.

Omar Casali del ristorante Marè di Cesenatico ha proposto “Cotechino di seppia con patate, chips di bucce all’inchiostro, lenticchie al fegato di seppia e bruciatini di Coppa Piacentina DOP” mentre Gianluca Gorini del ristorante daGorini “Passatelli con emulsione di olio extravergine al Parmigiano Reggiano con Coppa Piacentina DOP, limone invecchiato e macis”.

Due piatti unici che hanno esaltato le caratteristiche uniche e inimitabili di Sua Maestà la Coppa, espressione di una tradizione senza tempo e di metodi di lavorazione che la rendono un vero capolavoro alimentare.

“L’Emilia Romagna ha una qualità di materie prime talmente straordinarie che basta solo che noi cuochi le tocchiamo con rispetto per farle esprimere. Dall’estero ci guardano.

007_ITA



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

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



E vedono che siamo una regione che sa aspettare 25 anni prima di assaggiare un aceto balsamico tradizionale. Siamo matti? No, sappiamo ancora sognare”.

È con queste parole che Massimo Bottura, uno dei massimi esponenti della cucina italiana nel mondo e regista della manifestazione, rende onore ad una terra dalle risorse inestimabili, in cui la qualità dei prodotti è un patrimonio di indiscusso valore.

Piacenza, 28 settembre 2020



openairtastemuseum.eu



@EuropeOpenAirTasteMuseum

