

Europe

OPEN AIR
TASTE MUSEUM



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

“AL MÈNI 2020”

A Rimini les Salumi Piacentini AOP protagonistes de l'événement
signé Massimo Bottura



AL MÈNI 2020.

A Rimini les Salumi Piacentini AOP protagonistes de l'événement signé Massimo Bottura.

Du 25 au 27 septembre a eu lieu, au coeur de Rimini, la manifestation "AL MÈNI" Circo Mercato di Sapori et des choses faites avec le Coeur et avec les Mains, l'événement dans lequel Rimini rêvé par le chef Massimo Bottura devient réalité.

Manèges, tentes de cirque, acrobates, caravanes, avec de grands chefs qui deviennent cuisiniers de rue, prêts à servir leurs propres créations.

Cette année encore le Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini était présent à l'événement de Rimini, avec ses trois Salumi DOP, insérés dans le projet européen "Europe, open air taste museum", visant à la promotion et à la valorisation des produits de la salumeria piacentina à marque AOP : Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP et Salame Piacentino DOP. La Coppa Piacentina AOP, ingrédient principal de deux recettes réalisées par deux chefs étoilés, en sera la maîtresse dans cette édition spéciale 2020.

Omar Casali du restaurant Marè de Cesenatico a proposé "Cotechino di seppia con patate, chips di bucce all'inchiostrato, lenticche al fegato di seppia e bruciatini di Coppa Piacentina DOP" tandis que Gianluca Gorini du restaurant daGorini "Passatelli con emulsione di olio extravergine al Parmigiano Reggiano con Coppa Piacentina DOP, limone invecchiato e macis". Deux plats uniques qui ont exalté les caractéristiques uniques et inimitables de Sa Majesté la Coupe, expression d'une tradition intemporelle et de méthodes de travail qui en font un véritable chef-d'œuvre alimentaire.

"L'Émilie-Romagne a une qualité de matières premières si extraordinaire qu'il suffit seulement que nous cuisiniers les touchons avec respect pour les faire exprimer. De l'étranger ils nous regardent.

Et ils voient que nous sommes une région qui sait attendre 25 ans avant de goûter un vinaigre balsamique traditionnel. Sommes-nous fous ? Non, on peut toujours rêver".

C'est avec ces mots que Massimo Bottura, un des plus grands représentants de la cuisine italienne dans le monde et réalisateur de l'événement, rend honneur à une terre aux ressources inestimables, dans laquelle la qualité des produits est un patrimoine de valeur indiscutable.

Piacenza, le 28 septembre 2020



openairtastemuseum.eu



@EuropeOpenAirTasteMuseum