



Cerca:



Il Presidente

URPEL

posta certificata

RSS

mappa del sito

suggerimenti

accesso facilitato

ISTITUZIONE



Organi Politici
Organizzazione
Statuto e Regolamenti
Bilanci

ALBO PRETORIO VIRTUALE

LINEE PROGRAMMATICHE DI MANDATO 2009/2014

TRASPARENZA, VALUTAZIONE E MERITO

SUSSIDIARIETA', AGENZIA PER LA FAMIGLIA E TAGESMUTTER

SEZIONI



Agricoltura
Ambiente
Artigianato
Commercio
Consigliera di parità
Cultura
Formazione prof.le
Associazionismo e
Immigrazione
Comunicazione
Lavori pubblici
Lavoro
Infanzia e adolescenza
Sistema Informativo Socio-
Educativo-Assistenziale
Pari opportunità
Politiche abitative
Politiche giovanili
Polizia provinciale
Politiche Scolastiche
Progetti europei

IN PRIMO PIANO

Comunicato del 15/02/2013



Bit 2013, le eccellenze turistiche ed enogastronomiche piacentine protagoniste allo stand dell'Emilia Romagna

In vetrina a FieraMilano i prodotti locali interpretati da tre chef piacentine. Camera di Commercio, Provincia e Comune: "Un impegno comune"

Terra ed enogastronomia a braccetto per presentare Piacenza al turismo internazionale. E' questa la formula scelta da camera di Commercio, Provincia di Piacenza e Comune di Piacenza alla Borsa Internazionale del Turismo 2013, in scena a FieraMilano fino a domenica. Questa mattina all'interno dello stand della Regione Emilia Romagna, dove anche il territorio piacentino è ospitato, la cucina locale ha conquistato il pubblico milanese nell'elegante cornice di una degustazione realizzata da tre chef piacentine. Centinaia di giornalisti e operatori hanno potuto assaggiare un mix di sapori nostrani accompagnati da un calice di vino piacentino: la degustazione si è ispirata al progetto innovativo "Alla scoperta delle terre e dei tesori piacentini", presentato recentemente dalla Strada dei vini e dei sapori dei Colli Piacentini e dalla Strada del Po e realizzato in collaborazione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore e I.TER. L'iniziativa propone una nuova carta delle terre e dei prodotti tipici locali da scoprire attraverso una nuova metodologia di degustazione che collega terra-prodotto-territorio.

"Nonostante il periodo di crisi - ha spiegato l'assessore a Cultura e Turismo della Provincia di Piacenza Maurizio Parma - le istituzioni piacentine hanno deciso di fare promozione del territorio nelle giuste occasioni con altrettanto giusti sforzi: la Bit, insieme all'Artigiano in Fiera, rappresenta sicuramente uno di questi momenti. La piazza milanese si è dimostrata fondamentale per la promozione del territorio piacentino anche e soprattutto in vista dell'appuntamento di Expo 2015. Ringrazio chi ha collaborato con le istituzioni: nei momenti di crisi bisogna unire forze e risorse". "La Camera di Commercio - ha sottolineato Domenico Toscani delegato per il turismo - è impegnata nella promozione del territorio e dello sviluppo dell'economia: la partecipazione alla degustazione è alta e ci auguriamo che questa si possa tradurre in un riscontro positivo per il territorio. L'industria del turismo è a livello generale quella che può dare maggiori risposte". "Il territorio piacentino - ha sottolineato la responsabile del Servizio Turismo del Comune di Piacenza Annamaria Carini - ha molto da offrire e la presenza in Bit rappresenta un indirizzo chiaro in vista di Expo 2015. Proprio domenica, in concomitanza con la Bit, saranno a Piacenza 9 operatori stranieri nell'ambito del circuito delle Città d'Arte della pianura Padana".

Protagoniste della degustazione (organizzato da Bloomet Srl), si diceva, tre chef piacentine: Isa Mazzocchi del ristorante La Palta, Patrizia Dadomo del ristorante La Fiaschetteria e Emanuela Cattivelli dell'Antica Trattoria da Cattivelli. Le cuoche, che hanno incontrato in fiera l'ex direttore della Guida Michelin Fausto Arrighi, hanno proposto un menu

PROTEZIONE CIVILE

Sanità

Territorio

Tributi

Trasporti e Mobilità

Turismo

Tutela Faunistica, Caccia e

Pesca

Tutela animali d'Affezione

SCELTI PER VOI

d'eccezione: zuppa d'aglio bianco di Monticelli con luccio-perca mantecato e dolcetti di carnevale (Cattivelli), ravioli ripieni di faraona su fonduta di grana padano e zabaglione alla Malvasia passita piacentina e sfoglie di sbrisolona (Dadomo) e, infine, millefoglie di coppa e patate con maionese al Gutturmo e latte in piedi con frutta secca (Mazzocchi). Accanto al menu esclusivo anche una degustazione di prodotti tipici piacentini con: salumi Dop, grana padano Dop, provolone Valpadana Dop, Cacio del Po, ribiola della Bettola con miele, torta di patate Deco, giardiniera, pane piacentino, torta di Vigolo, spongata, ciliegie di Villanova sciropate il tutto inaffiato da acqua minerale della Valtrebbia e vini Doc dei colli piacentini. I vini scelti in abbinamento ai piatti sono stati serviti da sommelier professionisti Fisar e AIS, mentre il servizio di sala è stato gestito dall'Istituto Alberghiero Marcora. Presenti in fiera i Consorzi alimentari e di tutela dei prodotti Dop e la Strada dei vini e dei sapori dei Colli Piacentini e della Strada del Po e dei sapori della Bassa Piacentina.

"Tutta la filiera agroalimentare piacentina – ha concluso il dirigente del settore Turismo cultura e Marketing della Provincia di Piacenza Fabrizio Bernini, in fiera con l'ex dirigente Bruno Bedani – è stata protagonista della promozione del territorio: la collaborazione tra mondo agricolo e settore turistico è il cuore dell'attrattiva del suolo piacentino".

La presenza piacentina all'interno dello stand della Regione Emilia Romagna proseguirà anche domani e domenica. Al pubblico e agli operatori saranno distribuite delle borse promozionali con all'interno materiale turistico, la cartine Michelin della provincia di Piacenza e il nuovo flyer dedicato all'enogastronomia piacentina.

Comuni

VAI



Provincia di Piacenza
Via Garibaldi 50 29121 Piacenza
Tel. 0523/7951 - Fax 0523/326376
Codice Fiscale 00233540335

15/02/2013 - A cura dell'Ufficio Stampa della Provincia di Piacenza

101 letture  StampaSei il visitatore n° **3282156**