

Gastronomia, seminario sulle eccellenze piacentine

AGAZZANO - Le eccellenze enogastronomiche piacentine sono finite al centro di un seminario tenutosi al ristorante Cervo di Agazzano attraverso degustazioni dei vini delle aziende vitivinicole socie della "Strada dei vini e dei sapori dei colli piacentini" e di piatti tipici, ispirati alle terre piacentine, appositamente pensati dallo chef. L'evento è stato realizzato per presentare il progetto "Alla scoperta delle terre e dei tesori piacentini", realizzato nell'ambito del Piano di sviluppo rurale e promosso da centro formazione Tadini, Strada dei vini e dei sapori dei colli piacentini, Università cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Iter e Consorzio vini doc colli piacentini.

«Il progetto - ha spiegato Fabio Bernizzoni, presidente dell'associazione Strada dei vini e dei sapori - è da poco terminato. Ha previsto l'individuazione e la descrizione delle principali terre di produzione afferenti ai territori della "Strada dei vini e dei sapori dei colli

piacentini" e della "Strada del Po e dei sapori della Bassa piacentina". Sono stati individuati e affrontati lo studio e la ricerca di percorsi innovativi per individuare e comunicare le conoscenze delle terre di produzione e i relativi prodotti tipici. In questo ambito l'Università cattolica del Sacro Cuore di Piacenza ha realizzato specifici test di degustazione dei vini delle aziende socie delle Strade al fine di individuare un primo legame con il territorio e i caratteri del suolo. Iter, società cooperativa specializzata nello studio del suolo, ha eseguito rilievi per conoscere i suoli delle aziende socie delle "Strade".

Il concetto di "Terre", condiviso dagli attori del progetto, comprende la conoscenza dei vari elementi che compongono il paesaggio (suolo, geologia, morfologia, clima, uso del suolo, attività dell'uomo) e la comprensione delle interrelazioni che tra loro esistono con la coltivazione e produzione dei prodotti tipici.



Il seminario tenutosi ad Agazzano

«Il seminario - ha continuato Bernizzoni - è un esperimento volto a presentare, tramite strumenti innovativi, la conoscenza dei suoli e il legame con i prodotti tipici, utilizzando anche immagini e "zolle" di terra che illustrano alcune delle principali bellezze e rarità delle terre piacentine. In serata abbiamo presentato le Malvasie, prendendo in esame i vini prodotti dalle cantine piacentine in relazione alle terre e valutando diversi aspetti: concentrazione, plasticità, rocce e la presenza dei sedimenti sabbiosi costieri dell'antico mare padano».

Claudia Molinari