BASSA PIACENTINA, UNO SCRIGNO DI SAPORI CHE ESALTANO QUALITÀ E GUSTO DEI PRODOTTI TIPICI



Category: Enogastronomia

La **Bassa piacentina** compone un territorio ricompreso nella parte meridionale del territorio della provincia di **Piacenza**, che costeggia la sponda destra del **fiume Po**.
La nebbiosa Bassa padana del maestoso **fiume Po,** dei suoi affluenti, dei canali e dei pioppeti, caratterizza questa parte di territorio piacentino, che attraversa i Comuni rivieraschi del grande fiume, con le tradizioni e le culture di cui il territorio è profondamente segnato.



Così, il turista e visitatore, oltre alle peculiarità dei tanti prodotti tipici, rimane attratto anche dal forte senso di identità che si respira lungo tutto il percorso, fatto di storia e tradizioni.



Identità che si esprime anche attraverso la produzione di salumi di qualità e gustosi formaggi degustati magari dopo aver visitato uno tra i tanti castelli ed il centro storico dei borghi ubicati lungo l'itinerario oppure dopo avere percorso gli argini in bicicletta.
Un modo per andare alla (ri)scoperta, nell'ambito di un'economia ecosostenibile, delle attrattive naturalistiche, storiche, culturali e ambientali presenti sul territorio.



Tra le diverse dimore e costruzioni nobiliari presenti nel territorio, una visita merita il **Castello di San Pietro**, che sovrasta il bordo di **San Pietro in Cerro**. Si tratta di una quattrocentesca dimora storica della Bassa Piacentina.
Il Castello è interamente visitabile; il tour guidato prevede la visita delle sale del piano terreno e dei saloni del piano nobile, l'ingresso alla sala delle Armi, al **MiM-Museo in Motion** ed alla **Mostra Cina Millenaria-I Guerrieri di Xian**, allestita nei sotterranei della roccaforte. (www.castellodisanpietro.it)



Nell'ambito dei progetti e delle iniziative di tutela ambientale e della fauna anche ittica, rientra il qualificante intervento realizzato preso la centrale idroelettrica di **Isola Serafini** nel Comune di **Monticelli d'Ongina**, che produce energia sfruttando il dislivello indotto da un doppio sbarramento.



Gli sbarramenti, fino al marzo 2017 rappresentavano la causa principale del declino dello storione. Così, per ricavare un "corridoio" di passaggio, una vera e propria scala di risalita, è stato realizzato un impianto, aperto al pubblico, che permette ai pesci di risalire dal mare superando agevolmente lo sbarramento, per proseguire fino al **lago di Lugano**. (www.risalitadeipesci.com)





La gastronomia è protagonista anche del territorio della **Bassa piacentina** che vanta di diversi piatti tipici come i pasarei e fasò, piatto tipico della tradizione, così come i tortelli.
Ma un significativo ruolo nella gastronomia anche di questa parte di territorio provinciale è detenuto dai salumi dei quali i tre più famosi a marchio DOP sono, il **salame**, la **coppa** e la **pancetta** piacentini.



Per questi tre tipici e squisiti prodotti, il territorio piacentino è l'unica provincia italiana ad annoverare tre salumi DOP.
Altri salumi che, pure gustosi e molto apprezzati non godono dell'indicazione Dop, sono il **salame gentile** ed il **lardo** che, pestato insieme al prezzemolo, viene anche usato come ingrediente in diversi piatti.



Notevoli e di elevata qualità sono anche i formaggi D.O.P. come il **Grana Padano** oltre ad un apprezzato e gustoso **Cacio del Po**, che per sapore e qualità è molto apprezzato sia a tavola che come ingrediente di numerosi gustosi piatti tipici.
Ed è solo in uno piccolo caseificio artigianale, il **Borgonovo** che deve il nome all'omonima piccola frazione di **Monticelli d'Ongina**, di proprietà della **Famiglia Palormi**, noto non solo per le pregiate forme di Grana Padano DOP e la speciale ricotta cremosa, che viene prodotto questo formaggio di nicchia. (www.caseificioborgonovo.com)



Tanti prodotti di qualità che possono essere abbinati ai vini tipici di questo variegato e sorprendente territorio ricavati dai vitigni a bacca rossa, **Barbera** e **Croatina** (localmente denominata **Bonarda**), da cui si trae il



Gutturnio. Oltre ai vitigni a bacca bianca, **Malvasia di Candia** aromatica ed **Ortrugo**, da cui sono tratti gli omonimi vini.
Tra i numerosi ed apprezzati ristoranti del territorio che propongono un variegato menu fatto di prodotti tipici, una sosta merita l'**Antica Trattoria Cattivelli**, in attività dal 1947 e situata sull'Isola Serafini.
I piatti proposti incontrano il territorio ed i suoi e realizzati utilizzando materia prime di produttori ed agricoltori della **Bassa piacentina**. (www.trattoriacattivelli.it)



In questo contesto, la **Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina** (www.stradadelpo.it) e la **Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini** (www.stradadeicollipiacentini.it), sono impegnate a promuovere e fare conoscere storia, tradizioni e sapori genuini di questa parte di territorio provinciale.



Anche attraverso lo sviluppo di un'offerta turistica integrata, costruita sulla qualità dei prodotti e dei servizi, sulla valorizzazione delle produzioni vitivinicole ed agricole, nonchè delle attività agroalimentari e delle specialità enogastronomiche.
E proprio per valorizzare e promuovere ulteriormente territorio e prodotti locali tipici, è stato elaborato un progetto di costruzione di un brand territoriale distintivo che parte dalle eccellenze enologiche di Emilia, denominato **Emilia Wine Experience**. (www.emiliawineexperience.it)

Piergiorgio Felletti