

BORGONOVO (PC), AL VIA LA 1^FESTAMERCATO ACQUA&FARINE E VINI RIFERMENTATI



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

A **Borgonovo Val Tidone**, in provincia di **Piacenza**, si svolgerà, domenica 4 giugno, la 1^edizione della **Festamercato dedicata ad acque, farine e vini rifermentati** dell'Emilia Romagna, per gustare, capire, acquistare e mangiare negli stand di grandi chef "stellati".



Con stand gastronomici con alcuni dei migliori chef dell'Emilia Romagna, mercatini di qualità ed il convegno "Antiche e nuove farine per una cucina d'autore"

Una festa per tutti in una realtà, Borgonovo Val Tidone, che può fregiarsi di essere una delle 12 "Città della Gastronomia" dell'Emilia Romagna. Città che, sotto la regia e gli input dell'associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi, hanno scommesso su progetti di crescita collettiva della qualità gastronomica nelle proprie comunità.

Così, alle 12 verrà aperto lo stand gastronomico, in piazza Garibaldi, nel quale saranno attivi alcuni dei migliori chef dell'Emilia Romagna che proporranno la propria

interpretazione di pietanze create su di una semplice "base" con farina e acqua, rifacendosi alla tradizione dei propri territori di provenienza. A rappresentare la Romagna ci saranno Carla Brigliadori, Fabrizio Mantovani e Paolo Teverini che proporranno Piadine e Tortelli alla Lastra; mentre dal cuore dell'Emilia arriveranno Emilio Barbieri, Gianni e Federico D'Amato con Tigelle, Borlenghi e Gnocco fritto. A fare gli onori di casa, i piacentini Isa Mazzocchi, Danila Ratti, Manuela Pedrini, Roberto e

Maurizio Mera e la Proloco di Borgonovo con il Batarò, la Bortolina dolce, la Bortolina classica e con cipolla, la focaccia con i ciccioli De.Co.

Atavici e primari prodotti ottenute dai cereali di cui tutta la regione è ricchissima, oggi continua la riscoperta di antichi grani grazie a un'industria molitoria attenta alla sana e moderna alimentazione.

Ad accompagnare le prelibatezze preparate dagli chef, saranno abbinati i vini rifermentati in bottiglia di: Azienda Agricola Lusenti e Vitivinicola Valla di Ziano Piacentino (Pc), Cantina della Volta di Bomporto (Mo) ed Orsi Vigneto San Vito di Monteveglio (Bo).

Quindi, alle ore 17 nel cortile della Rocca si svolgerà il convegno "Antiche e nuove farine per una cucina d'autore". Dopo il saluto del sindaco Pietro Mazzocchi, interverranno la chef Isa Mazzocchi, Davide Cassi e Silvana Chiesa Future Cooking Lab - Università di Parma, Marco Crotti, Presidente Coldiretti Piacenza, Sabrina Dallagiovanna del Molino Dallagiovanna e gli chef ospiti della Festamercato.



Nel corso dell'intera giornata il centro storico di Borgonovo sarà animato dai negozi in strada, da mercatini di artigianato e biologico e saranno allestite anche aree dedicate ai bambini e mini luna park e saranno presenti con un proprio stand i produttori locali, Salumi Grossetti, Molino Dallagiovanna, Pasticceria Mera, Caseificio Val Tidone, Salumi Cotti Capitelli, Latteria La Pievetta, Azienda Agricola Lusenti, Vitivinicola Valla, Consorzio Salumi Piacentini. A questi si aggiungeranno gli stand di alcuni dei soci produttori di CheftoChef, quali Molino Spadoni (Ra), Molino Grassi (Pr), Molino Sima (Argenta - Fe), La Mora del Munio (Bagnacavallo - Ra), L'aglio di Voghiera (Fe), Officine Gastronomiche Spadoni (Ra), Consorzio Terre di Montagna - Parmigiano Reggiano.

La Festamercato è realizzata con la sponsorizzazione di Coldiretti Piacenza, Consorzio di Bonifica Piacenza, Mulino Dallagiovanna, Terrepadane e alla collaborazione di Comune e Proloco di Borgonovo, Borgonovo Futura Commercianti e La Valtidone.



CheftoChef emiliaromagnacuochi, è l'associazione che riunisce i cinquanta migliori chef, le cinquanta aziende compresi i più importanti Consorzi dei prodotti tipici ed i gourmet di riferimento dell'Emilia Romagna. Presidente dell'Associazione, unica nel suo genere, è Massimo Spigaroli, Vice Presidenti Massimo Bottura e Paolo Teverini, Presidente Onorario Igles Corelli.

Oltre a Borgonovo Val Tidone le altre "Città della Gastronomia" sono (da sud a nord della regione): Cesenatico (Fc), Roncofreddo (Fc), Bagno di Romagna (Fc), Russi (Ra), Argenta (Fe), Bologna, Valsamoggia (Bo), Bomporto (Mo), Parma (dal 2015 "Città Creativa per la Gastronomia UNESCO"), Polesine Zibello (Pr) e Fiorenzuola D'Arda (Pc).

www.cheftochef.eu

www.comune.borgonovo.pc.it

www.prolocoborgonovo.it

(i.c.)