



Il Viaggiatore Magazine – Anolini con stampo – foto di Giulia Golino

Sabato 11 e domenica 12 marzo a Fiorenzuola d'Arda (in provincia di Piacenza) si svolgerà la prima edizione del **“Festival dell'Anolino e delle paste ripiene in brodo dell'Emilia Romagna”**.

Una festa per tutti in una realtà, Fiorenzuola d'Arda, 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, sulla base dei principi della **“cucina d'autore”**, che implica un atteggiamento di continua innovazione in un settore strategico per l'economia del nostro territorio.



Il Viaggiatore Magazine – Anolini in brodo

Organizzato da Comune di Fiorenzuola, Associazione Vetrine in Centro Storico e CheftoChef, il festival vuole rendere omaggio alle paste fresche ripiene in brodo come patrimonio unico della regione e delle tradizioni locali dei vari territori: cappelletti nel ravennate e nel reggiano, tortellini nel bolognese e nel modenese, e ovviamente anolini nel piacentino e nel parmense.

Sabato 11 marzo alcuni ristoratori e alcune gastronomie locali proporranno dalle ore 18 in piazza Caduti la propria interpretazione dell'anolino della Val d'Arda. Per tutta la giornata saranno presenti i gazebo dei commercianti, bancarelle e animazione.



Il Viaggiatore Magazine – Anolini

Domenica 12, il clou del Festival con la presenza di alcuni dei migliori chef dell'Emilia Romagna che proporranno la propria interpretazione di pasta ripiena, rifacendosi a quella dei propri territori di provenienza. Dalle ore 12 saranno presenti: Isa Mazzocchi del Ristorante "La Palta" di Borgonovo Val Tidone (PC), Silverio Cineri del Ristorante "La mia infanzia a tavola" di Faenza (RA), Mario Ferrara del Ristorante "Scacco Matto" di Bologna, Emilio Barbieri del Ristorante "Strada Facendo" di Modena, e ovviamente non poteva mancare "l'autoctono" Claudio Cesena della "Locanda San Fiorenzo" di Fiorenzuola D'Arda. Dalle 15 alle 17 gli chef racconteranno i loro piatti, condotti dalla foodblogger Giulia Golino (Cook Eat Love) e con gli approfondimenti del Professor Davide Cassi dell'università di Parma, esperto di analisi sensoriale, e Carla Brigliadori, cuoca e gastronomo di CheftoChef.



Il Viaggiatore Magazine – Parrocchia di San Fiorenzo –
Fiorenzuola d'Arda, Piacenza

CheftoChef emiliaromagnacuochi (www.cheftochef.eu) è l'associazione che riunisce i cinquanta migliori chef, le cinquanta aziende compresi i più importanti Consorzi dei prodotti tipici e 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 Iglés Corelli.

**Per informazioni: tel. 0523 989312 – 0523 989311
commercio@comune.fiorenzuola.pc.it**