

Dal quotidiano

Libertà

14 Giugno 2006

San Giorgio, serata per valorizzare gli allevamenti avicoli locali **La cucina piacentina mette le ali**

SAN GIORGIO: “I cuochi, la terra e la buona compagnia” atto secondo. Dopo la prima parte dedicata al calcio benefico a favore dell’ Aismo con gare disputate allo stadio di Pontenure tra le nazionali dei ristoratori italiana e austriaca, giornalisti del Nordest e vip piacentini, l’iniziativa promossa da Luciano Pigorini si è spostata in Valriglio, nell’azienda Viustino 65.

La seconda parte della rassegna si proponeva di promuovere gli allevamenti avicoli piacentini che è stato ribadito - «offrono ampie garanzie di qualità e di sicurezza» e di recuperare antiche tradizioni locali. In vista di una valorizzazione di questo settore è stata promossa una serata a tavola, vicino agli allevamenti sperimentali e specializzati, all’ombra di un antico maniero, sotto una barchessa trasformata in ristorante con tavole imbandite e tricolori. Una serata dedicata al futuro della gastronomia piacentina. Nel menù offerto ai numerosi ospiti, oltre ai salumi dop di casa nostra (coppa, salame e paricetta), ai vini del Mosaico Piacentino (Gutturnio e Malvasia) e al Grana Padano, sono finite in tavola prelibatezze culinarie cucinate sul momento e sotto gli occhi di tutti in quattro cucine. Dalla prima Chiara Rizzi, cuoca del “Caput Mundi” di Mantova, ha fatto uscire germani al forno e cosce di faraona arrostate. Dalla seconda

Franco Provini di Roveleto di Cadeo e Anna Repetti di Caorso hanno sfornato pollastrelle e germanino in umido con verdure di stagione, perniciato in fantasia e torta di patate. Flaviano Battaglia, di Case Riglio di Carpaneto, ha guidato la terza cucina per mettere sulla griglia pollastrelle ermellinate e faraone di campo mentre dalla quarta cucina e dalle mani di Giovanna Bosto sono uscite tante tegoline alle mandorle, note un tempo come “brutti ma buoni”.

Durante la serata si sono tenuti la premiazione del torneo di calcio, un momento musicale e la diretta della partita Italia-Ghana. Fra gli ospiti i sindaci di San Giorgio Claudio Consiglieri e di Pontenure Angela Fagnoni, l’assessore alle attività produttive del comune di Vigolzone Francesco Cesura, Massimo Sbordi per la Fondazione Piacenza e Vigevano, il presidente della Banca di Piacenza Corrado Sforza Fogliani, il professor Andrea Matti del Politecnico di Milano, il presidente del Consiglio provinciale Gabriele Gualazzini, l’assessore provinciale all’agricoltura Mario Spezia, il presidente dell’ Aismo Renzo De Grandi, il professor Alessandro Roversi della Catholic university. Alla serata è intervenuta anche la presidente dell’Editoriale Libertà Donatella Ronconi.

Franco Lombardi

San Giorgio, serata per valorizzare gli allevamenti avicoli locali **La cucina piacentina mette le ali**

SAN GIORGIO - "I cuochi, la terra e la buona compagnia" atto secondo. Dopo la prima parte dedicata al calcio benefico a favore dell'Aismo con gare disputate allo stadio di Pontenure tra le nazionali dei ristoratori italiana e austriaca, giornalisti del Nordest e vip piacentini, l'iniziativa promossa da **Luciano Pigorini** si è spostata in Valiglio, nell'azienda Viustino 65.

La seconda parte della rassegna si proponeva di promuovere gli allevamenti avicoli piacentini che - è stato ribadito - «offrono ampie garanzie di qualità e di sicurezza» e di recuperare antiche tradizioni locali. In vista di una valorizzazione di questo settore è stata promossa una serata a tavola, vicino agli allevamenti sperimentali e specializzati, all'ombra di un antico maniero, sotto una barchessa trasformata in ristorante con tavole imbandite e tricolori. Una serata dedicata al futuro della gastronomia piacentina. Nel menù offerto ai numerosi ospiti, oltre ai salumi dop di casa nostra (coppa, salame e pancetta), ai vini del Mosaico Piacentino (Gutturnio e Malvasia) e al Grana Padano, sono finite in tavola prelibatezze culinarie cucinate sul momento e sotto gli occhi di tutti in quattro cucine. Dalla prima **Chiara Rizzi**, cuoca del "Caput Mundi" di Mantova, ha fatto uscire germani al forno e cosce di faraona arrostiti. Dalla seconda **Franco Provini** di Roveleto di Cadeo e **Anna Repetti** di Caorso hanno sfornato polla-



VIUSTINO di SAN GIORGIO - Il gruppo dei cuochi austriaci [foto Franzini]

strelle e germanino in umido con verdure di stagione, perniciato in fantasia e torta di patate. **Flaviano Battaglia**, di Case Riglio di Carpaneto, ha guidato la terza cucina per mettere sulla griglia polastrelle ermellinate e faraone di campo mentre dalla quarta cucina e dalle mani di **Giovanna Bosto** sono uscite tante tegoline alle mandorle, note un tempo come "brutti ma buoni".

Durante la serata si sono tenuti la premiazione del torneo di calcio, un momento musicale e la diretta della partita Italia-Ghana. Fra gli ospiti i sindaci di San Giorgio **Claudio Consiglieri** e di Pontenure **Angela Fagnoni**, l'as-

sessore alle attività produttive del comune di Vigolzone **Francesco Cesura**, **Massimo Sbordi** per la Fondazione Piacenza e Vigevano, il presidente della Banca di Piacenza **Corrado Sforza Fogliani**, il professor **Andrea Matti** del Politecnico di Milano, il presidente del Consiglio provinciale **Gabriele Gualazzini**, l'assessore provinciale all'agricoltura **Mario Spezia**, il presidente dell'Aismo **Renzo De Grandi**, il professor **Alessandro Roversi** della Catholic university. Alla serata è intervenuta anche la presidente dell'Editoriale Libertà **Donatella Ronconi**.

Franco Lombardi