

Dal quotidiano

Libertà

24 Aprile 2008

Menu tutto nostrano per lo chef dell'Antica Osteria al prestigioso Saveurs Ticino 2008

Chiappini Dattilo testimonial "piasintein"

In Svizzera piccione di Viustino, tortelli e "pisarei e fasò"

Altro che nouvelle cuisine! Lo chef Filippo Chiappini Dattilo è stato prestigioso testimonial della tradizione enogastronomica piacentina a "Saveurs Ticino 2008", manifestazione internazionale che per due settimane ha visto come protagonisti i più celebri cuochi italiani e svizzeri in serate che avevano lo scopo di difendere e promuovere il "mangiar bene" europeo di alto livello.

Il patron dell'Antica Osteria del Teatro è stato ospite di Gian Luca Bos, chef del Ristorante Concabella di Vacallo di Ruth Montereale ed ha proposto - per la prima delle serate del Festival Gastronomico - sei portate: "composizione di piccione di "Viustino 65" con gamberi di fiume e asparagi di Riviera all'aceto balsamico tradizionale di Modena", "tortelli del Farnese al burro e salvia", "pisarei e fasò", "lombatina di agnello pré salé con zucchina novella in fiore e patate "ratte" al profumo di timo", "cremino pralinato al fegato grasso d'anatra e tartufi neri dei Colli Piacentini", "zuppetta di rabarbaro e fragoline di bosco con gelato alla vaniglia di Bourbon".

Il tutto abbinato a vini rigorosamente nostrani: "L'Alba e la Pietra 2004" dell'Azienda Agricola Poggiarello, malvasia "Sorriso di Cielo" 2006 e Gutturino 2007 dell'Azienda Agricola La Tosa, Gutturino Riserva "La Barbona" 2005 dell'Azienda

Agricola Poggiarello e malvasia passito "Vigna del Volta" 2006 dell'Azienda Vitivinicola La Stoppa.

Sono state ben dieci le serate in programma, tutte ospitate nei migliori ristoranti e alberghi del Sopraceneri (Ascona, Locarno e Brissago) e del Sottoceneri (Lugano e Vacallo). Cene eleganti e raffinate, da vivere fra atmosfere da sogno, abbandonandosi alle prelibatezze in menu. A cucinare - come accennato - gli chef svizzeri, affiancati, di volta in volta, da un grande collega italiano, in un continuo scambio di saperi e sapori, tecnica e creatività. Per una vera e propria liason sul filo dell'eccellenza.

"Saveurs Ticino" è stata un'opportunità per ammirare i paesaggi ticinesi e farsi un bel giro per le viuzze di cittadine dal fascino storico oltre che per godere delle prelibatezze italiane di chef del calibro di: Antonino Cannavacciuolo ("Villa Crespi" di Orta San Giulio), Silvia Regi Baracchi ("Il Falconiere", di Cortona), Valentino Marcattili ("San Domenico" di Imola), Gennaro Esposito ("Torre del Saracino" di Vico Equense), Giancarlo Morelli ("Osteria del Pomiroeu" di Seregno).

red.cro.

Menu tutto nostrano per lo chef dell'Antica Osteria al prestigioso Saveurs Ticino 2008

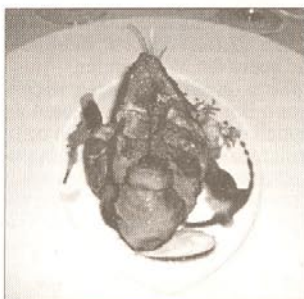
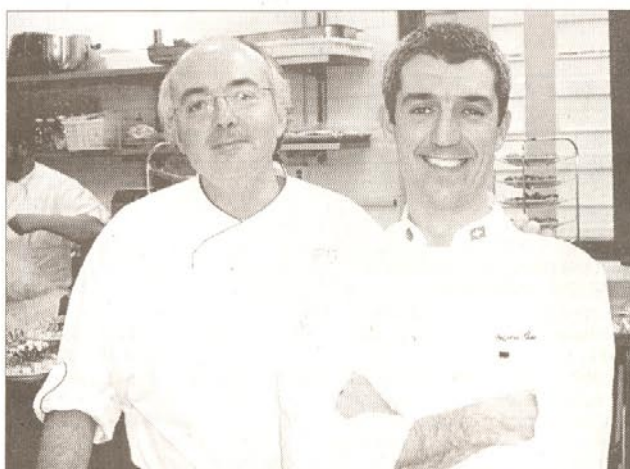
Chiappini Dattilo testimonial "piasintein"

In Svizzera piccione di Viustino, tortelli e "pisarei e fasò"

Altro che *nouvelle cuisine*! Lo chef **Filippo Chiappini Dattilo** è stato prestigioso testimonial della tradizione enogastronomica piacentina a "Saveurs Ticino 2008", manifestazione internazionale che per due settimane ha visto come protagonisti i più celebri cuochi italiani e svizzeri in serate che avevano lo scopo di difendere e promuovere il "mangiar bene" europeo di alto livello.

Il patron dell'Antica Osteria del Teatro è stato ospite di **Gian Luca Bos**, chef del Ristorante Concabella di Vacallo di **Ruth Montereale** ed ha proposto - per la prima delle serate del Festival Gastronomico - sei portate: "composizione di piccione di "Viustino 65" con gamberi di fiume e asparagi di Riviera all'aceto balsamico tradizionale di Modena", "tortelli del Farnese al burro e salvia", "pisarei e fasò", "lombatina di agnello pré salé con zucchini novella in fiore e patate "ratte" al profumo di timo", "cremino pralinato al fegato grasso d'anatra e tartufi neri dei Colli Piacentini", "zuppetta di rabarbaro e fragoline di bosco con gelato alla vaniglia di Bourbon".

Il tutto abbinato a vini rigorosamente nostrani: "L'Alba e la Pietra 2004" dell'Azienda Agricola Poggiarello, malvasia "Sorriso di Cielo" 2006 e Gutturino 2007 dell'Azienda Agricola La Tosa, Gutturino Riserva "La Barbona" 2005 dell'Azienda Agricola Poggiarello e malvasia passito "Vigna del Volta" 2006 -dell'Azienda Vitivinicola La Stoppa.



Filippo Chiappini Dattilo con Gian Luca Bos e una delle portate presentate

Sono state ben dieci le serate in programma, tutte ospitate nei migliori ristoranti e alberghi del Sopraceneri (Ascona, Locarno e Brissago) e del Sottoceneri (Lugano e Vacallo). Cene eleganti e raffinate, da vivere fra atmosfere da sogno, abbandonandosi alle prelibatezze in me-

nu. A cucinare - come accennato - gli chef svizzeri, affiancati, di volta in volta, da un grande collega italiano, in un continuo scambio di saperi e sapori, tecnica e creatività. Per una vera e propria liason sul filo dell'eccellenza.

"Saveurs Ticino" è stata un'opportunità per ammirare i paesaggi ticinesi e farsi un bel giro per le viuzze di cittadine dal fascino storico oltre che per godere delle prelibatezze italiane di chef del calibro di: **Antonino Cannavacciuolo** ("Villa Crespi" di Orta San Giulio), **Silvia Regi Baracchi** ("Il Falconiere" di Cortona), **Valentino Marcattili** ("San Domenico" di Imola), **Gennaro Esposito** ("Torre del Saracino" di Vico Equense), **Giancarlo Morelli** ("Osteria del Pomiroeu" di Seregno).

red.cro.

IN BREVE

STASERA ALLA SS.TRINITÀ

Serata per Padre Pio

Questa sera, alle 21, in occasione del 40° anniversario della morte, l'Associazione Pugliesi di Piacenza ha organizzato all'oratorio San Filippo Neri della parrocchia della Santissima Trinità (viale Dante angolo via Manfredi), una serata dedicata a San Padre Pio. Monsignor Riccardo Alessandrini, parroco della SS. Trinità e coordinatore diocesano dei gruppi di preghiera "Padre Pio", terrà una relazione sulla figura del santo con proiezioni di fotografie e filmati.

ALLA CASA DEL CINEMA

Anmil, Galvani a Roma

Oggi il presidente di Anmil Piacenza Bruno Galvani sarà a Roma alla Casa del cinema a Villa Borghese insieme a Mariella Nava e al presidente nazionale Anmil Pietro Mercandelli per presentare la nuova campagna di sensibilizzazione realizzata da Libero De Rienzo sulle note della canzone sulle morti bianche della Nava "Stasera torno prima" donata qualche mese fa all'Anmil. Questa campagna che vuole parlare ai giovani ed ha avuto l'alto patronato del presidente della Repubblica e il patrocinio del segretario sociale Rai, verrà presentata al pubblico in anteprima durante il concerto dedicato alle vittime del lavoro che si terrà a Piacenza in piazza Cavalli il prossimo 30 aprile