



## Festival dell'Anolino e delle Paste Ripiene, Fiorenzuola d'Arda celebra la tradizione

**A Fiorenzuola d'Arda (PC), il primo Festival dell'Anolino e delle paste ripiene, per due giorni (11 e 12 marzo) ospita alcuni dei migliori chef dell'Emilia Romagna che proporranno la loro interpretazione della pasta ripiena dei propri territori di provenienza.**



Festival dell'Anolino e delle paste ripiene a  
Fiorenzuola d'Arda.

L'Emilia Romagna è una terra dalla gastronomia ricca di piatti gustosi composti da prodotti tradizionali famosi in tutto il mondo. Fra questi, è impossibile non conoscere le tante paste all'uovo ripiene che caratterizzano le diverse province della regione: i **cappelletti romagnoli** e di Reggio Emilia, i **tortellini** tipici delle città di Bologna e Modena e gli **anolini**, cucinati nella "parte alta" dell'Emilia Romagna, nei territori di Parma e Piacenza.

Saranno proprio le paste fresche ad essere protagoniste della prima edizione del "**Festival dell'Anolino e delle paste ripiene in brodo dell'Emilia Romagna**" che si terrà nelle giornate di **sabato 11 e domenica 12 marzo** a Fiorenzuola d'Arda, in provincia di Piacenza.

---

## Festival dell'Anolino e delle paste ripiene in brodo dell'Emilia Romagna

---

Il festival è organizzato dal **Comune di Fiorenzuola d'Arda**, dall'Associazione Vetrine in Centro Storico e da **CheftoChef EmiliaRomagnaCuochi**, l'associazione che promuove l'enogastronomia della regione coinvolgendo chef prestigiosi, importanti aziende e vari Consorzi di prodotti tipici.

Fiorenzuola d'Arda è una delle dodici realtà dell'Emilia Romagna in cui hanno creduto gli esponenti di CheftoChef e che fa parte delle “**Città della Gastronomia**”, insieme ai comuni di Cesenatico (FC), Roncofreddo (FC), Bagno di Romagna (FC), Russi (RA), Argenta (FE), Bologna, Valsamoggia (BO), Bomporto (MO), Parma (riconosciuta dal 2015 come “Città Creativa per la Gastronomia UNESCO”), Polesine Zibello (PR) e Borgonovo Val Tidone (PC). In queste città, l'associazione, sta portando avanti progetti dedicati all'enogastronomia di qualità e innovativa, fondamentale anche dal punto di vista economico.

## Programma del Festival dell'Anolino e delle paste ripiene



Anolini freschi.

### Sabato 11 marzo 2017

Il “**Festival dell'Anolino e delle paste ripiene**” si aprirà nella serata di **sabato 11 marzo**, quando a partire delle 18 in Piazza Caduti a Fiorenzuola d'Arda, diversi ristoratori locali reinterpreteranno l'**anolino piacentino**. Per tutta la giornata, il centro della cittadina si animerà con gazebo di commercianti che presenteranno i loro prodotti.

### Domenica 12 marzo 2017

Il clou della manifestazione sarà invece **domenica 12 marzo** quando arriveranno diversi chef da tutta la regione che proporranno la pasta ripiena tipica della loro zona, interpretata dalla loro vena creativa, insieme a foodblogger e ad esperti gastronomi.

**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,
  - **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 Briigliadori**, cuoca e gastronomo di CheftoChef. Per tutta la giornata: bancarelle e negozi aperti.

---

## FESTIVAL DELL’ANOLINO E DELLE PASTE RIPIENE IN BRODO DELL’EMILIA ROMAGNA

**Dove:** Fiorenzuola d’Arda (PC)

**Quando:** 11 e 12 marzo 2017

**Per informazioni:** tel. 0523 989312 – 0523 989311

**E-mail:** [commercio@comune.fiorenzuola.pc.it](mailto:commercio@comune.fiorenzuola.pc.it)

**Sito web:** [www.comune.fiorenzuola.pc.it](http://www.comune.fiorenzuola.pc.it)

---

[mappress mapid=”233?”]

### Data di creazione

07/03/2017

### Autore

francesca-badiali