



Festival dell'Anolino 2018, a Fiorenzuola d'Arda si gustano le paste ripiene

La seconda edizione della manifestazione, si svolge il 10 e 11 marzo e porta in scena importanti chef dell'Emilia Romagna con le loro interpretazioni dei tipici primi piatti regionali.

Sabato 10 e Domenica 11 Marzo
Fiorenzuola d'Arda

Sabato per Cena
Anolini di carne
Anolini di formaggio

Domenica a Pranzo
5 versioni di paste
ripiene in brodo
dell'Emilia Romagna

Domenica per Cena
Anolini di carne
Anolini di formaggio

FIORENZUOLA
Città della Gastronomia
rende omaggio alle paste fresche
ripiene in brodo, tradizione unica
dell'Emilia-Romagna: tortellini nel
bolognese e nel modenese, cappelletti
nel ravennate e nel reggiano, anolini
nel piacentino e nel parmense, con la
presenza di alcuni dei migliori chef
della food valley più famosa del mondo.

Festival dell'Anolino 2018 a Fiorenzuola d'Arda.

A meno di un mese dalla presentazione del programma delle [attività 2018 di CheftoChef](#), l'Associazione inaugura il primo evento in cartellone, che riunisce i migliori chef dell'Emilia Romagna e che celebra le paste fresche ripiene in brodo. Sabato 10 e domenica 11 marzo, infatti, torna il "Festival dell'Anolino" che si svolge nel **centro storico di Fiorenzuola d'Arda** (Piacenza) dove sarà allestito uno stand per degustare gli [Anolini](#) nelle varianti di carne e di formaggio.

Il pranzo della domenica, oltre all'anolino, prevede anche **4 paste ripiene tipiche dell'Emilia Romagna**, che verranno proposte nelle seguenti versioni:

- Anolini in vellutata di funghi e cubetti croccanti di goletta piacentina dello chef **Filippo Chiappini Dattilo** di Piacenza,
- Borse Pine amoliate et lakte et croco (pasta farcita, con formaggio e carne di maiale, in brodo con l'aggiunta di latte e zafferano e una fetta di pane tostato appena toccato d'aglio), un piatto del XIV secolo preparato dallo chef **Silverio Cineri** di Faenza;
- Cappelletti con l'anguilla selvaggia in brodo speziato, rivisitati da **Pier Luigi di Diego** di Ferrara;
- Tortellini in brodo di cappone di **Emilio Barbieri** di Modena,
- Anolino della Val d'Arda tartufato con salsa al Parmigiano e Asparago piacentino di **Claudio Cesena**.

Non possono mancare i vini regionali con le degustazioni offerte dalle cantine vinicole della Val Tidone, Valla e Lusenti, e i dolci della Pasticceria Mera di Borgonovo Val Tidone (PC).

Ad arricchire di contenuti culturali la giornata di domenica, ci saranno anche una **tavola rotonda** dal titolo "**Acque&Farine: tipicità regionali in filiera**" (alle 10.30) e un incontro alle 15.30 in cui gli chef racconteranno i loro piatti a **Silvana Chiesa**, docente di storia e cultura dell'alimentazione,

e **Giulia Golino** food blogger.

Alla tavola rotonda del mattino, coordinata dal Professor Davide Cassi dell'Università di Parma, parteciperanno **Massimo Spigaroli**, presidente di CheftoChef, **Bruno Orzi** del Molino Grassi, lo Chef **Claudio Cesena** e **Lara Gandolfi** della torneria per pasta Ga.Ri.

La manifestazione interesserà anche i ristoratori della zona e alcune gastronomie locali che, nelle due giornate dalle ore 18.00 in piazza Caduti, proporranno la propria interpretazione dell'anolino piacentino nelle sue due versioni: con ripieno di formaggio e ripieno di carne. Inoltre, saranno presenti i gazebo dei commercianti del centro storico, bancarelle e animazione.

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

Data di creazione

06/03/2018

Autore

enzo-radunanza