

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)