

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

scritto da Enzo Radunanza | 06/03/2018



Sabato 10 e Domenica 11 Marzo
Fiorenzuola d'Arda

Festival dell'Anolino
DI FIORENZUOLA

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 savennate e nel reggiano, anolini nel piacentino e nel parmense, con la presenza di alcuni dei migliori chef della food valley più famosa del mondo.

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

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.

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)