



Omaggio a Veronelli e partnership con la "Ricci Oddi": Slow Food scalda i motori

■ Dal Salone del Gusto di Torino alle collaborazioni con la galleria Ricci Oddi e l'associazione "Archistorica", dal ricordo di Luigi Veronelli ai corsi di educazione al gusto. È ricchissimo il calendario degli appuntamenti che attendono la condotta Slow food di Piacenza che ha sede alla Libreria Fahrenheit: il più vicino, lo abbiamo detto, è appunto il Salone del Gusto di Torino che vede tante realtà piacentine protagoniste con le eccellenze del nostro territorio, ma indubbiamente gli impegni dell'associazione, che attualmente è guidata da Fernando Tribi in qualità di fiduciario provinciale, non si esauriscono nella tappa alla kermesse piemontese.

Nello specifico infatti, la condotta piacentina ha ad esempio già avviato una proficua collaborazione con la galleria Ricci Oddi per l'iniziativa "Menù in Galleria", che è partita lo scorso 12 ottobre ed è andata avanti con un appunta-

piacentine evidenziate dalla nuova Guida 2015. A chiudere il ricco calendario sono la presentazione ufficiale degli osti e dei vignaioli piacentini riconosciuti e valorizzati dalle Guide 2015 di Slow Food, Osterie d'Italia e Slow Wine a gennaio e i corsi di educazione al gusto e "master of food" che si terranno fra gennaio e maggio del 2015.

"La condotta di Piacenza è inoltre impegnata a fondo nel progetto Slow Food Planet, ovvero una nuova app che sarà presentata e distribuita in occasione di Expo 2015 e dove si potrà trovare in connessione la mappa del territorio con i riferimenti non solo di ristoranti o cantine selezionati, ma anche di luoghi dove comprare prodotti di qualità o dove passare piacevolmente qualche ora in compagnia di una birra, visitando un museo, degustando un gelato o un aperitivo" ha spiegato Tribi.

Parab.

mento il 19 per concludersi il 26. Occorrerà invece aspettare più tempo per l'avvio concreto della collaborazione con l'associazione "Archistorica" che prevede l'abbinamento, in occasione di visite guidate alla città e al territorio piacentino, della storia eno-gastronomica piacentina in tema con il periodo storico trattato nella visita dall'età medievale all'età farne-siana fino all'epoca napoleonica: in questo caso infatti il progetto entrerà nel vivo fra l'inverno e la primavera del prossimo anno.

A fine novembre invece la condotta piacentina sarà impegnata nell'organizzazione di un momento ricordo di Luigi Veronelli in occasione del decennale della scomparsa realizzato in collaborazione con la Fivi (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), mentre in dicembre è prevista la manifestazione "Cento cene per Slow Wine", con la presentazione e la degustazione di etichette non