



## Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

### COMUNICATO STAMPA

#### I SALUMI DOP PIACENTINI PROTAGONISTI ANCHE AD ALMENI

Giostre, tende del circo, acrobati, carovane e strisce colorate sopra piazza Cavour con grandi chef pronti a servire le proprie creazioni. Questa è l'edizione 2020 di ALMENI, evento in scena nel cuore di Rimini.

La Rimini sognata da **Massimo Bottura** si trasforma in realtà.

**Grandi chef** diventano cuochi di strada manipolando i prodotti della nostra terra; **giovani designer** producono idee con le proprie mani; **agricoltori e vignaioli** propongono le loro eccellenze. Tutto questo è **ALMèni** le cose fatte con le mani e con il cuore.

**A tal proposito Massimo Bottura da dichiarato:** *“L’Emilia Romagna ha una qualità di materia prime talmente straordinarie che basta solo che noi cuochi le tocchiamo con rispetto per farle esprimere. Dall’estero ci guardano. E vedono che siamo una regione che sa aspettare 25 anni prima di assaggiare un aceto balsamico tradizionale. Siamo matti? No, sappiamo ancora sognare”.*

In contemporanea a “Coppa d’Oro” si è tenuta nel centro di Rimini (Piazza Cavour) la manifestazione “ALMENI” Circo Mercato di Saperi e cose fatte con il Cuore e con le Mani.

Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini era presente con un proprio stand e la **Coppa Piacentina DOP** è stata protagonista in ben due ricette proposte da due chef stellati.

**Omar Casali** chef stellato del Maré di Cesenatico ha proposto una ricetta molto particolare e articolata “Cotechino di seppia con patate, chips di bucce all’inchostro, lenticchie al fegato di seppia e bruciatini di Coppa piacentina DOP.

Mentre **Gianluca Gorini** ha proposto nella sera di domenica 27 “Passatelli con emulsione di olio extravergine al Parmigiano Reggiano con Coppa Piacentina DOP, limone invecchiato e macis.

Tre giornate intense dove migliaia di visitatori sono stati proiettati nel mondo “felliniano” nell’anno del centenario dalla nascita del Maestro del cinema.

