



Tanti prodotti e piatti cucinati della tradizione italiana in piazza Duomo, ma con incursioni anche nelle cucine internazionali. Oggi l'iniziativa resta aperta sino a mezzanotte FOTOSERVIZIO DEL PAPA

Cannoli e arrosticini in piazza le vie della fede servite a tavola

Sotto il Duomo un carosello di profumi, di gusti e di specialità "firmate" Unesco. Dall'India al Belgio, dalla Puglia al Piemonte

PIACENZA

● Mezzogiorno è passato da poco e da Piazza Duomo sale un profumo di cucina indecifrabile in cui si mescolano sensazioni olfattive di ogni tipo. E si va avanti dalle 9 fino a mezzanotte, anche oggi. Le grigliate, le frittate, i formaggi, le focacce, i dolci. E' la tappa nostrana del "Borgo Food 2023" con dodici stand (su 25 normalmente itineranti) piazzati sotto il Duomo. E per la verità, nonostante certi timori, anche i locali storici della

piazza risultano pieni di avventori. Il filo conduttore sono le vie della fede, in primis quella Francigena, con cibi che i pellegrini gustavano an-



E nelle prossime edizioni inseriremo anche l'antica ricetta dei pisarei piacentini»

che secoli fa e che oggi l'Unesco ha dichiarato beni immateriali dell'umanità.

Francesco Porco porta i cibi di Calabria, salumi artigianali «cucina più rustica la nostra, per chi ama sapori forti», pasta al forno con polpette, pasta con l'induja (tagli di carne di maiale con paprica, peperone rosso, peperoncino) e salicce di Camigliatello silano, del maialino nero che ha la fortuna di vivere all'aperto. I clienti apprezzano.

Due passi più in là un camion ipercolorato, moderna versione di un carrello siciliano, condotto da Giovanna, offre cannoli (i più gettonati, con ricotta di pecora), arancini, caponata e delizie assortite. Norcia e Amatrice, vincendo le ben note traversie che hanno colpito queste località, si fregiano di salumi celeberrimi. Il Piemonte con Cirio Mat-

tia propone le specialità del grana di pecora, friabile e granoso, il filetto magro tenero o lonza di maiale. La gente comincia ad arrivare e prende posto sulle panche di legno. Fra taralli, pasta di Altamura, "puccia" pugliese, burrata di Andria e panzerotti fritti al momento, ecco le rinomate bombette di Alberobello, al capocollo di maiale riempite di caciocavallo e prosciutto cotto, che sfrigolano sulla griglia.

Nell'area show cooking dedicata al grande Pellegrino Artusi, Antonio Casamento con un altro chef dell'Associazione cuochi di Torino (nata nel 1722) mostrano come si prepara la ricetta del ragù. In piena attività la Cascina Artusiana (toscana) eccelle sugli hamburger di chianina. E poi ancora l'Abruzzo con i suoi arrosticini, le Delizie di Mare, la focaccia ligure artigianale al for-



maggio e c'è pure una sezione internazionale: la cucina indiana speziata, la Spagna con la paella anche da asporto, il Belgio con le birre. La formula più contenuta di questa galleria di cibi a cielo aperto dipende dal fatto che inizialmente si doveva tenere l'evento a Palazzo Farnese, poi la Half Marathon ha richiesto una formula ridotta, spiega il project manager Gianni Spina: «Ma l'iniziativa sta andando bene, la gente è contenta perché qui trova un tono culturale, la piazza poi è bellissima. C'è il monitor che rac-

conta e gigantografie vicino ad ogni struttura spiegano il valore del patrimonio immateriale Unesco, come l'Abruzzo, per esempio, con il suo Cammino di San Tommaso e l'antica pastorizia dell'anno Mille. Ci interessano i cammini di fede. Le eccellenze delle regioni attraversate da queste vie. Oggi ci hanno contattato persone di Piacenza per fare show cooking e per valorizzare i vostri pisarei, ricetta antica, abbiamo preso i contatti, saranno con noi nelle tappe di Sassuolo e di Reggio Emilia». **.pat.sof**

