

PANSA &... EVENTI

Domenica sera l'eccellenza d'Emilia sbarca in piazza Cavalli



Da sinistra, Isa Mazzocchi e Carla Brigliadori

Torna per il diciassettesimo anno consecutivo **Tramonto DiVino**, la rassegna promossa dall'**Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna**, partita il 22 luglio da Cesena per arrivare domenica prossima, **25 settembre** a Piacenza, in piazza Cavalli, ultima tappa, che segna la chiusura di questo tour enogastronomico. Tramonto DiVino è un evento itinerante, che nel corso dell'estate ha portato i vini delle migliori cantine selezionate dai sommelier di Ais Emilia e Romagna, e i prodotti D.O.P. e I.G.P. dell'Emilia Romagna, nelle più belle piazze delle città e borghi della nostra regione.

Una sinergia importante, che mira a non solo a trasmettere la cultura e la piacevolezza dei vini regionali, ma anche la loro valorizzazione attraverso gli abbinamenti con i prodotti tipici, creati dalle sapienti mani degli chef dell'**Associazione CheftoChef Emilia Romagna Cuochi** e di **Casa Artusi**.

Quest'anno il menu della serata è stato affidato a **Isa Mazzocchi**, chef del ristorante stellato "La Palta" di Biadene, Borgonovo Val Tidone e vicepresidente di CheftoChef, che ha ideato un viaggio goloso che si snoda lungo la via Emilia, portando con sé i meravigliosi prodotti certificati della nostra gastronomia regionale. Dal Delta del Po, percorrendo i crinali per giungere a Piacenza, Isa si sofferma sulle ricette della tradizione emiliana, estrapolando originali spunti dallo storico volume di Pellegrino Artusi, che nonostante i suoi 131 anni, è ancora di grande attualità. Ed ecco la bomba di riso, un classico primo piatto servito nelle case nobiliari, che al posto dei raggi di piccione, viene proposto con la zucca bertina, la coppa piacentina D.O.P. e i porcini I.G.P. di Borgotaro. Anche il secondo piatto, la Braciolina Artusiana, si ispira alla ricetta originale delle "Bracioline alla Contadina n. 309", che Isa valorizza con scalogno I.G.P. di Romagna e olio EVO di Brisighella D.O.P. Per chiudere la Zuppetta di pere dell'Emilia Romagna I.G.P. con Squacquerone di Romagna D.O.P. e meringa con erbe aromatiche, un dessert intrigante che porta in tavola uno degli abbinamenti classici più apprezzati: il formaggio con le pere. Durante la serata Isa, insieme a **Carla Brigliadori**, maestra di cucina di **Casa Artusi**, sarà protagonista di uno show cooking, che contribuirà alla narrazione dei prodotti protagonisti del territorio. Ad accompagnare i piatti un generoso assaggio di Salumi Piacentini D.O.P. cui seguiranno le principali D.O.P. e I.G.P. dell'Emilia Romagna. **gielle**