

## **GIORN@LISTINEWS**

Via del Battirame, 6/3a · 40138 Bologna - Italy

Tel +39 051 531800

E-mail: redazione@giornalistinews.it Website: www.giornalistinews.it

## Il edizione della rassegna enogastronomica Chef Stellati a Castello

## L'incantesimo è nel piatto

14 Chef per 4 cene stellate in Manieri e Rocche da sogno.

Tornano i lunedì esclusivi dell'Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza in collaborazione con Associazione "CHEF to CHEF emiliaromagnacuochi". Dal 10 giugno al 7 ottobre 2013.

Importanti partnership con produttori locali e cantine vitivinicole.

Accanto alle grandi firme della cucina – tra cui quest'anno 3 donne – i giovani dei più rinomati Istituti Alberghieri-Ristorativi di Parma e Piacenza.

Talentuosi, creativi, appassionati e un po' magici. Gli chef conquistano i castelli e diventano i nuovi re del 2013 portando in dono – come nelle più belle fiabe – la magia delle stelle e l'intreccio di nuovi sapori. Quattro grandi occasioni dal 10 giugno al 7 ottobre 2013 sul vassoio e nel piatto per assaggiare la cucina dei migliori cuochi stellati emiliano-romagnoli nella seconda edizione di "Chef Stellati a Castello – Ricordanze di Sapori nei Castelli del Ducato di Parma e Piacenza". Al debutto lo scorso anno la rassegna enogastronomica ha registrato il tutto esaurito. Quest'anno saranno addirittura 14 i grandi maestri che offriranno una vera e propria festa del gusto nella kermesse proposta da Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza con la regia dello chef stellato Massimo Spigaroli, reduce dai trionfi in Australia dove ha rappresentato l'Italia, e dell'Associazione "CHEF to CHEF emiliaromagnacuochi" che racchiude i 30 migliori Chef stellati della Regione Emilia Romagna.

Quest'anno un tocco di rosa in più. Ci saranno anche **3 regine della cucina stellata** in carnet, tre donne che faranno sognare con il loro tocco tipicamente femminile: Isa Mazzocchi, Aurora Mazzucchelli e Giuliana Paragoni. Assaggerete, inoltre, speciali creazioni culinarie di nuovi cuochi in rassegna come Riccardo Agostini, Marcello Leoni, Raffaele Liuzzi, Luca Marchini, Luigi Sartini. E ci saranno gli amatissimi e già apprezzati sopraffini Stefano Ciotti, Filippo Chiappini Dattilo, Gianni D'Amato, Valentino Marcattilii, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini.

I 4 blasonati manieri prescelti per la seconda edizione di "Chef Stellati a Castello" sono: l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR), ribattezzata il Castello sul Grande Fiume Po con le più antiche cantine d'Italia, che presenta "Con Verdi...a rimirar le Stelle" lunedì 10 giugno con i grandi chef Valentino Marcattilii, Isa Mazzocchi, Stefano Ciotti, Massimo Spigaroli; il millenario Castello di Scipione dei Marchesi Pallavicino situato sulle verdeggianti colline tra Parma e Piacenza, nel Borgo Medievale di Scipione Castello, a 2 km da Salsomaggiore Terme (PR), con l'elegante loggiato seicentesco e preziosi affreschi che vi invita ad una "Notte incantata con le Stelle" lunedì 1 luglio, con i grandi chef Gianni D'Amato, Aurora Mazzucchelli, Massimo Spigaroli, Marcello Leoni;; il Castello di Rivalta sul tranquillo fiume Trebbia a Rivalta di Gazzola (PC) sontuosa residenza che ospita il Museo del Costume Militare e di Lepanto che vi dà appuntamento con le più "Nobili Stelle" lunedì 16 settembre con i grandi chef Filippo Chiappini Dattilo, Giuliana Paragoni, Raffaele Liuzzi, Luigi Sartini; ed il Castello e Rocchetta di Sarmato a Sarmato (PC) di proprietà dei Conti Zanardi Landi, entrato dal 2013 nei Circuito dell'Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza che vi farà sognare con "Stelle di pane alla tavola dei Conti" lunedì 7 ottobre con i grandi chef Massimo Spigaroli, Paolo Teverini, Luca Marchini, Riccardo Agostini.

Sarà che il Lunedì è protetto dalla Luna. E le Stelle attorno non stanno a guardare. Sarà che le giornate si

allungano e le stelle, nelle notti più belle, brillano anche in cucina. Il consiglio è concedersi allora un dono nei 4 lunedì d'autore, dove ogni evento è molto più di una cena. E' un'esperienza esclusiva con il meglio che il Ducato, nel Bicentenario Verdiano, può offrire: prodotti emiliano-romagnoli tipici di qualità; Castelli millenari che punteggiano le province di Parma e Piacenza, straordinari biglietti da visita del territorio dove gli chef sono maghi e le cuoche sono fate; l'alta cucina rielaborata dai Maestri secondo un tema ogni volta diverso e l'abbinamento con vini bianchi e rossi in grado di raccontare attraverso i migliori calici il rapporto tra colline e pianura grazie ai produttori vitivinicoli; e per i commensali l'opportunità di incontrare al proprio tavolo nuove persone, a sorpresa.

I Castelli del Ducato di Parma e Piacenza aprono i loro giardini e saloni arredati agli ospiti che assaggeranno vere e proprie prelibatezze da principi. E attraverso l'arte della cucina regalano al palato un viatico di felicità.

"In Chef Stellati a Castello sarà possibile assaporare piccoli capolavori di affermati Maestri della Cucina che esprimeranno un pensiero legato al territorio, valorizzando i prodotti della terra. I produttori vitivinicoli si affiancano da protagonisti in questa avventura sensoriale abbinando rossi e bianchi Doc che danno risalto al sapore dei piatti. Il servizio, elegante e consono all'ambientazione nei Castelli, vede emergere i giovani delle Scuole Alberghiere di Piacenza e di Salsomaggiore Terme che rappresentano il futuro nel campo della ristorazione, dell'accoglienza e della ricettività. E poi le imprese che hanno saputo diventare un marchio nazionale come l'Acqua Norda ed il Caffè Musetti che hanno accettato di diventare nostri sponsor, insieme all'Azienda Fratelli Piacentini e Marengoni' come spiega lo chef Massimo Spigaroli, in una nota stampa di anticipazione del progetto.

"La prima edizione della rassegna ha riscosso il tutto esaurito e ci ha convinto a proseguire sulla strada intrapresa – ha sottolineato il Conte Orazio Zanardi Landi, Presidente dell'Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza - l'obiettivo dell'Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza resta creare una proposta esclusiva abbinata a itinerari consigliati e pacchetti con possibilità di soggiorni di due o tre giorni, o di una settimana, da offrire non solo al nostro territorio ma anche all'estero. "Riteniamo necessario oggi più di ieri continuare a coinvolgere tutto il territorio – ha aggiunto il vicepresidente dell'Associazione Castelli del Ducato Domenico Altieri, sindaco di Fontanellato – dai castelli alle Strade del Vino e dei Sapori fino a produttori, artigiani e strutture ricettive di entrambi i territori di Parma e Piacenza per promuovere e far conoscere gli eccellenti prodotti tipici, collegati ai buyer dei ristoranti, botteghe, cantine ed enoteche".

L'idea è invitare i produttori non solo a "presentare" i propri prodotti tipici "cucinati e serviti" con l'estro degli chef migliori della regione – in piatti esclusivi - ma anche offrire una "vetrina d'eccellenza" durante le Cene agli Stand ospiti. Si potrà infatti degustare e acquistare. Di fatto sarà un tour del gusto attraverso alcuni dei prodotti migliori dell'enogastronomia parmense e piacentina: alcuni esempi? Il prosciutto di Parma, il culatello di Zibello, la coppa di Piacenza, il Parmigiano Reggiano ed il Grana Padano, il Provolone Valpadana. E fra tutti trionferanno i Vini DOC dei Colli di Parma e i vini DOC dei Colli Piacentini.

La rassegna realizzata da Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza è in collaborazione con Chef to Chef Emilia Romagna Cuochi, Regione Emilia Romagna - Unione Appennino e Verde, Provincia di Parma, Provincia di Piacenza, Camera di Commercio di Parma e Camera di Commercio di Piacenza, Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Magnaghi di Salsomaggiore Terme, Istituto Statale di Istruzione Superiore Agraria e Alberghiera G. Raineri-G. Marcora di Piacenza. Partecipano con i loro prodotti sponsorizzando la rassegna Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, Az. Marengoni Silvio Lino e Flavio s.s. di Ponte dell'Olio, Cantina Valtidone di Rivalta, Fratelli Piacentini Di Piacentini Valentino & C.Snc di Ziano Piacentino, Salumificio La Rocca di Castell'Arquato, Caffè Musetti di Piacenza, Acqua Norda.

I menù ed il programma completo della rassegna "Chef Stellati a Castello – Ricordanze di Sapori nei Castelli del Ducato di Parma e Piacenza" sarà disponibile nei dettagli sul sito www.castellidelducato.it