



Aperitivo del territorio sulla strada della sostenibilità



Venerdì 7 giugno 2019

Bar della Borsa, 28 - Galleria della Borsa – Piacenza

Un brindisi con Bollicine sostenibili

Vini ViVa certificati sostenibili - Cantina di Vicobarone – Vicobarone (Ziano)

Bocconcini di Coppa piacentina DOP e bastoncini di pancetta piacentina DOP realizzati a lievitazione naturale con pasta madre

Salumi Salumificio Val d'Ongina (Monticelli d'Ongina) e Ristorante Fricandò - Rete RicibiAMO

Focaccia speciale e tocchetti di Grana Padano Dop 24 mesi

Grana Padano 24 mesi Caseificio Stallone di Villanova sull'Arda, Focaccia Chef Stefania Molaschi

Fragole da agricoltura sociale e sostenibile

Produzione da agricoltura sociale e sostenibile della Cooperativa Orto Botanico di Piacenza

Sostenibile perché abbiamo scelto per Voi in collaborazione con Bar della Borsa di Andrea Parisi

Un servizio professionale che propone un assaggio del territorio, selezionando ingredienti da fornitori locali che si impegnano per produzioni sempre più sostenibili. Tale scelta favorisce l'economia locale e le produzioni tipiche locali, così come quelle della tradizione. L'aperitivo offerto oggi da Piacecibosano è il prodotto di una filiera corta, con prodotti di zona che valorizza la filiera, esalta la tipicità e valorizza la varietà, attento all'ambiente perché offerto su fantasie di porcellane e bicchieri di cristallo per ridurre i rifiuti e l'uso della plastica.

Organizzato da



**Piace
CIBO SANO**



Per informazioni su sostenibilità e trasparenza

ETTORE CAPRI
ettore.capri@unicatt.it

MIRIAM BISAGNI
miriambisagni@piacecibosano.com

per saperne di più...



Dal 1900 ad oggi si è perduto il **75% della diversità delle colture**; ed i **tre quarti dell'alimentazione mondiale dipendono da 12 specie vegetali e 5 animali**: questo rappresenta una **grave minaccia alla sicurezza alimentare**.



Abbiamo scelto di:

Promuovere i prodotti locali, **la tradizione del buon cibo** e di coloro che s'impegnano per tramandarla, che mettono **la passione per il proprio lavoro** e l'attenzione ai **processi produttivi naturali** sono gesti per investire sul territorio, promuoverlo e valorizzarlo, con ricadute positive per tutta la comunità che lo abita.



Promuovere il **cibo locale** e le **produzioni di piccola scala** e di **qualità**, rivolte a **proteggere razze animali e varietà vegetali** con **capacità di adattarsi** a un determinato contesto biologico e pedoclimatico, **mature in millenni di evoluzione**.



Sostenere prodotti da aziende che investono nella sostenibilità economica, sociale e ambientale per premiare il loro percorso di crescita. Aziende che decidono di intraprendere un **vero e proprio percorso di sostenibilità**, che le porterà a **migliorarsi continuamente**, cogliendo **sfide sempre più ambiziose**.

Si ringraziano

*Elena Antonetti del Gola Gola festival,
Chef Stefania Molaschi – ristorante Fricandò – rete RicibiAMO
Fabrizio Samuelli di Confesercenti di Piacenza
Claudio Barocelli - Cantine Vicobarone Ziano*

*per la collaborazione nella realizzazione dell'evento e per aver condiviso la scelta alimentare di un aperitivo sulla strada della sostenibilità promossa e sostenuta da Piacecibosano
www.piacecibosano.com*



7 giugno 2019 – Piacenza



WWW.CAFFEXPO.COM

TWITTER: