I pasticci di Terry (http://www.ipasticciditerry.com/)

Un angolo tutto mio dove scrivere i miei pensieri e condividere quello che so fare in cucina …

#Ororosso Il festival del pomodoro

settembre 11, 2015 (http://www.ipasticciditerry.com/ororosso-il-festival-del-pomodoro/) ipasticciditerry (http://www.ipasticciditerry.com/author/ipasticciditerry/) 10 Comments (http://www.ipasticciditerry.com/ororosso-il-festival-del-pomodoro/#comments)

L'altro giorno ho avuto l'onore di partecipare alla presentazione dell'evento Oro rosso (http://www.ororosso.net/), a Piacenza. E' stata una giornata molto istruttiva e interessante, per molte ragioni. Una che ho visitato, molto sommariamente per la verità, Piacenza. Città molto carina e particolare. L'altra che ho avuto modo di visitare e conoscere la filiera del pomodoro e tutta la catena di lavorazione del pomodoro stesso. Andiamo con ordine:

Questa immagine presa dal web è quella che più mi assomiglia: impasto da sempre con gioia e passione

DOLCE SOFFICE AL CIOCCOLATO

(http://www.ipasticciditerry.com/?s=Torta)
I miei dolci: prossimamente
Clicca sopra per l'archivio

TRECCIA DI PANE AI SEMI

(http://www.ipasticciditerry.com/ororosso-il-festival-del-pomodoro/ororosso/)
Non prendete impegni il 2, il 3 e il 4 ottobre! A Piacenza ci sarà l'evento "Oro Rosso, il festival del pomodoro del nord". Una manifestazione che si svolgerà tra le vie di Piacenza, nelle sue bellissime piazze ci saranno chef stellati che presenteranno questa eccellenza del nord Italia, l'oro rosso appunto. Molte le attrattive e le esposizioni in quei giorni. Le piazze della città cambieranno nome, a seconda dei piatti che si prepareranno con questi splendidi pomodori.

Piazza Duomo si trasformerà in Piazza della Pizza, nel corso dei tre giorni della manifestazione, si sforneranno pizze di ogni genere e forma.

Piazza Plebiscito diventerà Piazza della Bruschetta e dello street food con questa eccellenza, prettamente italiana.

Infine Piazza Sant'Antonio si trasformerà in Piazza della Pasta, altra eccellenza della cucina italiana.

Vi do un po' di numeri
2.6 milioni di tonnellate di pomodoro è prodotto nel distretto del nord Italia
200 milioni di euro il valore complessivo della produzione
Oltre 3000 le persone che lavorano nell'indotto
15 gli stabilimenti di trasformazione
1874 il numero degli agricoltori impegnati nella produzione

Ci sono molte cooperative agricole, che si sono riunite in un consorzio. Questo consorzio si occupa della produzione di questo prezioso vegetale, ogni lattina prodotta ha la sua tracciabilità. Noi abbiamoa avuto il piacere di visitare l'Azienda agricola di Arata Simone, il quale ci ha fatto vedere come raccolgono i pomodori, spiegandoci tutto il processo di semina e di trattamento del terreno. Si può sapere quel determinato pomodoro, utilizzato in quella latta, da dove arriva, come è stato prodotto, come è stato trattato … insomma tutto tracciato. Il distretto di produzione del pomodoro abbraccia città come Piacenza, Parma, Cremona, Mantova, Ferrara, Lodi, Alessandria e Pavia.

Siamo stati direttamente in una delle aziende che raccoglie poi questo pomodoro, lo lavora e lo inscatola, in polpa o in passata. Abbiamo potuto seguire tutta la filiera della produzione e ringrazio davvero di cuore l'ARP (http://www.arptomato.com/)per averci fatto scoprire tutte le varie fasi di produzione. Una realtà che io non conoscevo e mi ha fatto molto piacere conoscere. La commercializzazione riguarda non solo l'Italia ma molti paesi esteri, tra cui la Germania, il Regno Unito e la Francia ma anche gli Stati Uniti e il Giappone.

Vorrei soffermarmi sulla manifestazione Oro rosso (http://www.ororosso.net/) e suggerirvi di dare un occhiata al programma, secondo me molto molto interessante. Oltre alla cucina ci saranno anche dei laboratori per bambini che dipingeranno in piazza, direttamente con il pomodoro. Ci sarà musica e si potrà cantare e ballare. Ci sarà una infiorata di 80 mq che riproduce un enorme pomodoro rosso ma anche una bellissima riproduzione dell'Italia in miniatura, 50 mq dove saranno evidenziate le principali città di produzione.

Insomma, spero di avervi fatto venire voglia di andare. Guardate il programma della manifestazione e organizzatevi per tempo. Albergatori e ristoratori partecipano a questo evento e sono pronti a

VARI

(http://www.ipasticciditerry.com/?s=Pane)
Il mio Pane; prossimamente
Clicca sopra per l'archivio

MACCHERONCINI LISCI

(http://www.ipasticciditerry.com/?s=Pasta+fresca)
La mia Pasta fresca; prossimamente
Clicca sopra per l'archivio

TRANSLATE:

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore (https://translate.go

ULTIME RICETTE INSERITE

Dolcetto al tiramisù
(http://www.ipasticciditerry.com

Translate »