

La primavera dei GRASS il risveglio dei sensi

# PIACENZA *in tavola*

**RASSEGNA DI ASSAGGI GUIDATI**  
*restando coi piedi per terra e coi soldi in tasca*



3 marzo  
18:45-19:50



**Il tartufo di Pecorara**  
Comune di Pecorara

10 marzo  
18:45-19:50



**Provolone e Grana Padano: formaggi sempre in "forma"**  
ONAF, prof. Annalisa Rebecchi  
Cantina Brizzolara, Ing. Daniela Brizzolara

&



24 marzo  
18:45-19:50



**Slow Food e le Strade del Gusto**  
Slow Food, Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini e Strada del Po e dei Sapori della Bassa, con Marengoni (vino); Birrificio Duchessa; Pizzavacca (succhi di frutta, confetture, giardinieri); Caseificio Borgonovo



Comune di Piacenza

31 marzo  
18:45-19:50



**Castell'Arquato e i suoi nicchi**  
Vini Cardinali - Salumificio La Rocca



14 aprile  
20:00



**Cena all'Accademia della Cucina Piacentina in onore di Jack Horner**  
Prenotazione necessaria, 35,00 euro a persona  
(30,00 euro per i soci delle associazioni organizzatrici)



POLITECNICO  
DI MILANO

21 aprile  
18:45-19:50



**Cioccolato e caffè: le delizie del nuovo mondo a Piacenza**  
Bardini - Torrefazione La Hacienda



28 aprile  
18:45-19:50



**La torta di patate de.c.o. di Farini e i prodotti dell'alta Val Nure**  
Comune di Farini



5 maggio  
18:45-19:50



**Salumi bio**  
Azienda Agricola Miranti  
Tenuta Vitivinicola Croci  
Azienda Agrituristica il Giaciglio di Annibale



8 maggio  
dalle 9:00



**Visita al Parco del Piacenziano e al Museo Geologico di Castell'Arquato;**  
pranzo conviviale al ristorante Don Ferdinando.  
Prenotazione necessaria, 30,00 euro a persona

FONDAZIONE  
DI PIACENZA E VIGEVANO

Urban Center, Via Scalabrini 107, Piacenza  
Info e prenotazioni: +393347456248 - [www.igrass.it](http://www.igrass.it)

