

A Piacenza la prima grigliera in Italia a chilometri zero

di Redazione - 03/07/2009 9.57.48

Nasce a Piacenza la prima grigliera con prodotti enogastronomici provenienti esclusivamente dal territorio piacentino

Piacenza si dimostra ancora una volta una realtà d'avanguardia nel settore enogastronomico. Nasce, infatti, nel nostro territorio la prima grigliera in Italia ad offrire esclusivamente prodotti provenienti dalle terre circostanti.

L'iniziativa, denominata "l'Agriglieria", parte dall'azienda avicola Viustino 65 in collaborazione con Cantine 4 Valli, Acqua Alta Valle del Trebbia, Birrificio Agricolo Duchessa, Salumificio Val d'Ongina e Campus Agroalimentare di Piacenza degli istituti Raineri e Marcora.

Il progetto l'Agriglieria rientra nella nuova tendenza del mondo agroalimentare dove le parole chiave sono:

- **BASSE EMISSIONI** - Il 70% degli italiani si dice attento all'etica mentre fa la spesa, il 65% attribuisce importanza alla voce ambiente/inquinamento e addirittura l'83% dà valore a una produzione con basse emissioni di CO2.
- **CHILOMETRI ZERO** - Una conseguenza di questa crescente consapevolezza è l'acquisto "a chilometri zero", ovvero direttamente dalle aziende agricole che secondo Coldiretti fanno segnare un aumento dell'8%. In media un pasto percorre più di 1.900 chilometri su camion, nave e/o aereo prima di arrivare in tavola e spesso ci vuole più energia per portare il cibo di quanto poi questo offra in termini nutrizionali, senza contare gli effetti sull'atmosfera e sui cambiamenti climatici provocati dall'emissione di gas serra.
- **GENUINITA'** - Sempre di più aumenta la consapevolezza che il prodotto nato e allevato all'aria aperta (come una volta), usando mangimi naturali, lasciando il tempo alla natura, è molto migliore, sano e buono di quello industriale.

Partendo da questi presupposti, l'Agriglieria nasce con l'obiettivo di mettere intorno al tavolo ragazzi, famiglie ed amici come una volta, nella splendida cornice della corte della Fortezza d'Avamposto del Castello di Vistino. Numerosi eventi enogastronomici, sportivi e musicali sono previsti per tutta l'estate; e per i più piccoli l'Agriglieria offre tanti giochi all'aperto ed un campo da calcetto.

Il menu tipo dell'Agriglieria prevede bortellina e salumi, volatili alla griglia (anatra, pollo e faraona), verdure nostrane grigliate, dolci della tradizione, il tutto accompagnato da buon vino, birre artigianali ed acqua delle nostre colline.

Da questo sabato, l'Agriglieria rimarrà aperta tutti i weekend fino a settembre.

Info: www.viustino65.com - Loc.Viustino, 65 (San Giorgio Piacentino) - tel.0523-530517