

FERMENTO IN VAL TIDONE A BORGONOVO PREMIA PANE, VINO E TERRITORIO

Publicato il 6 Giugno 2026 di pro red



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA MANO](#)



5 giugno 2026 - Una giornata dedicata alla tradizione e al territorio con il filo rosso rappresentato dalla nostra enogastronomia: anche l'ottava edizione di Fermento in Val Tidone, secondo appuntamento del calendario eventi del progetto Welcome Val Tidone, promosso da Borgonovo Città della Gastronomia per CheftoChef Emilia-Romagna, ha assunto i contorni di un inno alle nostre eccellenze, dentro e fuori la cucina.

La giornata è iniziata alle 9 con il mercato del buono curato da Laura Cignatta (Gallettificio Valtidone) con produttori locali di nicchia e la vendita della Chisola coi ciccioli prodotto De.Co. a cura della Pro Loco di Borgonovo. Affollato e partecipato il convegno ospitato nella Rocca di Borgonovo, con un focus sul dialetto quale lingua del dialogo e testimonianza viva di un popolo, capace di regalare allo stesso tempo curiosità e aneddoti sulle nostre origini, a cui hanno preso parte il giornalista enogastronomico Massimiliano Tonelli direttore di CiboToday, il giornalista e ricercatore Davide Rampello, il produttore di salumi Angelo Capitelli, Renato Girometta, cultore del dialetto locale e autore della traduzione in vernacolo della Divina Commedia e lo chef Danila Ratti che ha chiuso l'intervento con la lettura della ballata *Curan Curan* dedicata al piccolo borgo di Corano di Borgonovo.

A seguire, il momento clou della giornata con il contest dedicato al miglior "pane da salame", nato da un'idea di Michele Milani con il sostegno di Molino Dallagiovanna, con la giuria d'eccellenza presieduta da Francesca Casci Ceccacci da Senigallia e Renato Bosco da Verona e moderato da Giorgio Lambri e Giulia Golino. Dopo gli assaggi dei circa trenta pani in competizione abbinati ovviamente a una fetta del nostro salume offerto da Consorzio dei Salumi Piacentini, ad aggiudicarsi i riconoscimenti sono stati il casereccio a lunga conservazione e farina zero Dallagiovanna di Mirco Remondini, panificatore di via Calzolari a Piacenza, e un pane fermentato il giorno precedente con la biga e cotto nel forno elettrico di Manuela Bergonzi, che ha trionfato nella categoria "lovers", cioè non professionisti.

Gli altri premiati sono stati, nella categoria professionisti, la panetteria Colla e Rustiko, mentre tra i dilettanti Cristina Cattivelli e Nicola Solenghi.

A concludere la prima parte di giornata un pranzo stellato grazie alle proposte dello chef Isa Mazzocchi del Ristornate La Palta, vicepresidente regionale dell'associazione Chef to Chef ed anima di Fermento in Val Tidone, che uscita dalla sua cucina ha proposto nell'area feste di Borgonovo alcuni suoi piatti d'eccellenza, accolti con entusiasmo dai tanti intervenuti. "E' una giornata in cui i nostri prodotti e la cucina della tradizione trovano la sua celebrazione – ha commentato Isa Mazzocchi – Borgonovo Città della Gastronomia è un progetto che abbiamo voluto e sosteniamo

con convinzione perché ci unisce come comunità e valorizza le nostre eccellenze. Voglio ringraziare tutti quelli che sono qui oggi ad assaggiare un po' della nostra cultura e chi ha permesso la realizzazione di tutto questo, dal prezioso sostegno di Pro Loco di Borgonovo con i suoi volontari e i vari sponsor che ci sostengono: Consorzio Salumi Piacentini, Cotto Capitelli, GbS, Latteria Pievetta, Molino Dallagiovanna. Oltre ovviamente al supporto fondamentale dell'amministrazione comunale".

Nel pomeriggio, nonostante il tempo inclemente, entusiasta e partecipato anche il momento dell'aperitivo con le proposte innovative ma legate alla tradizione e ai prodotti locali di Isa Mazzocchi (batarò), Manuela e Danila Ratti (burteleina), Claudio Cesena (piadina), Omar Casali (piadina frita) e Roberto Mera (Binario per l'estate, sfoglia con frutta). Per tutto il giorno il fermentato è stato proposto anche nei vini, grazie alla presenza dei produttori locali che hanno fatto conoscere le proprie eccellenze in bottiglia.

Soddisfazione viene espressa dal sindaco Monica Patelli, insieme all'assessore al commercio Serena Carella: "E' bello vedere la nostra comunità unirsi intorno ai simboli del nostro territorio, tra i quali le farine, i salumi e i vini sono sicuramente un plus che fa invidia fuori dai nostri confini – dice Patelli – Ringrazio gli organizzatori dell'evento che per l'ottavo anno ha saputo esprimere la parte migliore di noi borgonovesi".

Il programma di Welcome Val Tidone prosegue ora con Aperiwine a Castel San Giovanni, in calendario sabato 6 giugno dalle 17.00 con dieci locali della città.

