

LE BIRRE AMARCORD PROTAGONISTE A “UMILI MA RICCHI” IN OCCASIONE DELLA CENA DI BENEFICENZA A CURA DELLO CHEF PLURISTELLATO PIER GIORGIO PARINI

Riccione, 11 novembre 2017 – Birra Amarcord si conferma ancora una volta punto di riferimento per le manifestazioni e gli eventi che prevedono la degustazione di piatti proposti da Chef stellati del territorio.

Tre dell'etichette prodotte da Birra Amarcord, infatti, saranno protagoniste alla cena di beneficenza che si terrà lunedì 13 novembre alle ore 20.00 presso il Ristoro-Mensa Sociale ACLI di Imola e che vedrà all'opera lo Chef stellato Pier Giorgio Parini.

L'appuntamento s'inserisce nell'ambito di "Umili ma ricchi", un evento a più ampio respiro di valorizzazione dei prodotti alimentari agricoli della nostra regione all'interno del Bacchanale edizione 2017 (Imola 4-26 novembre), promosso da CheftoChef emiliaromagnacuochi in collaborazione con il Comune di Imola e con il Patrocinio della Regione Emilia Romagna, che prevede un'intera giornata dedicata alle tre liliacee -aglio, cipolla e scalogno.

Il ricavato della cena di beneficenza durante la quale le preparazioni gourmet dello Chef Pier Giorgio Parini saranno abbinare all'Ama Pilsner, alla Doppelbock e alla Riserva speciale di Birra Amarcord, sarà devoluto a favore di "Mense Aperte", progetto a dimensione sociale avviato dai cuochi stellati di CheftoChef emiliaromagnacuochi a seguito dell'esperienza del Vice Presidente Massimo Bottura.

Nello specifico, l'incasso della serata andrà a sostenere la Mensa Sociale ACLI "Ristoro", il luogo che accoglie la cena di beneficenza.

L'appuntamento all'insegna della solidarietà sociale di lunedì 13 dicembre alle ore 20.00, che ha tra i protagonisti Birra Amarcord e il menù inedito di Pier Giorgio Parini, rappresenta il gran finale di una giornata nella quale spicca per importanza il Convegno "Umili ma ricchi" organizzato per sottolineare il valore di tre realtà della nostra regione, Aaglio di Voghera, Cipolla di Medicina e Scalogno di Romagna con un unico storico fulcro produttivo a Riolo Terme e per presentare un progetto che ha come tema l'innovazione di prodotto, la volontà di lavorare insieme anche dal punto di vista della promozione e della distribuzione e l'alleanza con il mondo della ricerca, della ristorazione e della medicina.

Tale Convegno, che gode del Patrocinio dell'Assessorato all'Agricoltura della regione Emilia-Romagna, vede tra i relatori il Prof. Davide Cassi dell'Università di Parma che interverrà in qualità di esperto di analisi sensoriale e gustativa.

Laura Ravasio – Nuova Comunicazione Ufficio Stampa

email ravasio@nuovacomunicazione.com – 348 9330574

www.nuovacomunicazione.com

<https://www.facebook.com/NuovacomunicazioneRimini/>