



Il taglio del nastro della tre giorni che raccoglie le imprese coinvolte nella progettazione, costruzione e manutenzione di gasdotti, oleodotti e reti di distribuzione. FOTO LEZOLI



## «Seme per il futuro, Piacenza si candida a essere una città rilevante per l'idrogeno»

**Il commento del responsabile energia di Confindustria all'inaugurazione della doppia mostra Pipeline&Gas Expo**

Filippo Lezoli

PIACENZA

«Qui si getta un seme per il futuro». Così il responsabile energia di Confindustria Piacenza, Stefano Riva, saluta l'avvio della doppia mostra-convegno Pipeline & Gas Expo, che raccoglie le imprese coinvolte nella progettazione, costruzione e manutenzione di gasdotti, oleodotti e acquedotti, ma anche reti di distribuzione gas, e la prima edizione

dell'Hydrogen Expo, che mette sul palcoscenico tutta la filiera dell'idrogeno. Ieri mattina, già prima dell'inaugurazione, a camminare tra i 200 stand allestiti nei due padiglioni del polo fieristico piacentino - di cui uno dedicato solo all'idrogeno con 45 aziende presenti - si potevano notare diversi visitatori.

«Se il buon giorno si vede dal mattino - dice Fabio Potestà, responsabile di MediaPoint che organizza l'evento - supereremo i 7 mila visitatori, un numero elevatissimo».

A dare ufficialmente il via alla tre giorni è stata la benedizione di don Giuseppe Sbuttoni, parroco di Mortizza, cui è seguito il taglio del nastro da parte delle autorità. «Questo appuntamento è una novità a livello internazionale - prosegue Potestà - che trova una rispondenza notevole in quello che è l'indotto industriale del nord Italia, quello piacentino compreso, dal momento che Pia-

7

**le migliaia di visitatori che si pensa di superare. Taglio del nastro con la benedizione**

cenza, Parma e San Donato Milanese, dove ha sede l'Eni, costituiscono un distretto industriale di aziende che costruiscono macchine e attrezzature per i gasdotti, per la posa delle condutture e per la saldatura».

Sono una decina le imprese piacentine presenti a Piacenza Expo, fra cui Drillmec, Fulgosi, Jmg, Sitav e Brian & Partners, un numero che però a Potestà suscita un po' di rammarico. «Nel settore operano un centinaio di imprese. Forse manca l'ascolto rispetto alle iniziative che proponiamo - afferma - oppure c'è chi si sente già appagato e non ha valutato le opportunità offerte dall'idrogeno». Stefano Riva, oltre a sottolineare la grande attenzione del territorio al mercato delle fonti di energia alternative, fornisce una spie-

gazione. «L'idrogeno è il tema del futuro - afferma - è la fonte destinata a rivestire grandissima importanza nei prossimi anni. Il nostro territorio ha progetti importanti, molti dei quali sono nella fase di ricerca, mentre in una fiera si trovano quelli in fase già più avanzata, pronti alla commercializzazione».

«Grazie al Pnrr - continua - Piacenza si candida a essere una città rilevante per l'idrogeno, questo è un segnale che lanciamo a tutte le istituzioni, nazionali e regionali. D'altronde settori come l'Oil & Gas e la mobilità devono guardare all'idrogeno, si pensi ad esempio a quello dell'Automotive». La fiera si presenta con un ricco programma di convegni, che ne fa un appuntamento fondamentale per le industrie "energi-

vere", oggi penalizzate dalla congiuntura internazionale. «Diversificare le fonti energetiche è fondamentale - dice Riva - tale scelta non è stata compiuta con il gas e oggi avvertiamo il problema».

«L'opportunità è grande - aggiunge Francesco Rolleri, presidente di Confindustria Piacenza - sul territorio c'è una strutturata e competente rete di fornitori, che aiuta le aziende interessate all'idrogeno a sviluppare i propri progetti».

Nel frattempo Giuseppe Cavalli, amministratore unico del polo fieristico piacentino, si dice «soddisfatto della vivacità del primo giorno di fiera, che conferma come Piacenza sia ormai da annoverare nella fascia alta per gli eventi fieristici che hanno al centro la tecnologia».

## LE SERATE DI EATALY ALL'APERTO: NEI VENERDÌ DI GIUGNO SAPORI E PROFUMI DELLA CUCINA ETNICA

VENEZUELA, SPAGNA E PERÙ: MENU, COCKTAIL E MUSICA IN UN CICLO DI APPUNTAMENTI A TEMA

Tre serate dedicate alla buona cucina, etnica, alla scoperta di sapori lontani; dedicate alla musica, che animerà aperitivo e cena; ma soprattutto dedicate allo stare insieme, al ritrovarsi in un'occasione di divertimento e leggerezza, godendosi quel po' di fresco che le serate piacentine possono regalare.

Ecco il programma dei "Venerdì Sera di Eataly all'aperto", la nuova iniziativa di Eataly Piacenza, pensata per i giovani e per le famiglie.

Ogni venerdì di giugno, dalle 18,30 alle 23, l'ampio Parco della Cavallerizza accoglierà tavoli, cucine ed altoparlanti per offrire agli ospiti una serata diversa, divertente e rilassante.

La scelta è ampia, adatta a tutti i gusti e a tutte le età: gli ospiti potranno scegliere se accomodarsi per un aperitivo insolito, oppure scegliere di godersi un'intera cena al fresco. E naturalmente c'è una terza alternativa: iniziare con l'aperitivo e rimanere poi per una cena completa, particolare ed originale!

Tutte le serate saranno accompagnate dalla musica, che incornicerà nel miglior modo possibile le atmosfere latine proposte dai menu.

Si comincia domani, 10 giugno, con un evento dedicato alla cucina del Venezuela: le rinomate Arepas, gustose focaccine ripiene di ogni sorta di prelibatezza, saranno il fulcro di un menu dai forti sapori caraibici.

In abbinamento, grazie alla collaborazione con Il Salotto - Wine & Food, si potranno assaggiare i cocktail più adatti ad accompagnare queste specialità: si consigliano i buonissimi Mojito e Caipiroska Maracuja.

Venerdì 17 giugno i profumi saranno quelli del Mediterraneo: protagonista della serata sarà infatti la Spagna, per la serata a base di "Paella y Sangria" in collaborazione con Taberna Movida. Nei piatti degli ospiti si troveranno le immancabili e sfiziose Tapas, mentre per la cena non ci si potrà sottrarre al fascino "caliente" della Paella (in doppia versione, marinera con pesce, e vegetariana). Ad accompagnare il tutto non potrà che essere la Sangria, uno dei tanti "cavalli di battaglia" della tradizione spagnola.

Conclude gli eventi di giugno, venerdì 24, la cucina del Perù, in collaborazione con Don Teo. Il Pisco Sour, la famosissima bevanda nazionale dello stato sudamericano, farà da "guida" ad un menù che racchiude tutte le

influenze di un Paese così particolare e variegato: specialità a base di carne, di pesce, ma anche alternative gustosissime adatte a vegetariani e vegani, come il "Solterito di quinoa".

Per maggiori info e per prenotazioni (consigliate) è possibile contattare il numero 0523-1737000.



EATALY