

Cibo «made in Italy» La festa comincia

Cibusland, l'esperienza gastronomica approda in città

Nelle piazze più belle stand, incontri e mostre
E domani alle Fiere grande apertura di Cibus

Katia Golini

I motori di Cibus romano: domani alle Fiere di Parma apre i battenti la più grande fiera internazionale dedicata al «food made in Italy»: 2700 aziende alimentari italiane presenti, 10 mila operatori commerciali da 115 Paesi già prenotati. Ma in città la festa è iniziata ieri. Partenza lenta, la mattina, per colpa del tempo incerto, e ritirata anticipata in serata, per via del violento temporale. Ma boom di curiosi nel pomeriggio, non appena il sole ha fatto capolino tra le nubi.

La vetrina di Cibusland, il «fuori salone», organizzato dalle Fiere con il patrocinio del Comune, ha acceso le luci. E i parmigiani hanno gradito. Tante le iniziative, le proposte, le curiosità. Soprattutto gli stand per le degustazioni, sparsi in varie zone del centro storico. E oggi si replica ovunque.

Nuova stazione ferroviaria

Tanti gli appuntamenti nella piazza della nuova stazione ferroviaria. Il taglio del nastro è fissato per martedì, ma l'area circostante è ormai aperta al pubblico e tirata a lucido per l'occasione. Raggiungibile a piedi, ma anche in auto, da viale Botteghe («vietato» farsi trarre in inganno dalle transenne) e da via Alessan-

dria, questo nuovo scorcio di città ospita bancarelle di prodotti tipici e di originali specialità gastronomiche: dai cannoli siciliani al caffè di «drink different» (per degustare un caffè tutto italiano alla maniera degli americani: take away), dai gelati agli assaggi di vini nostrani - con scaglie di Parmigiano-reggiano - nelle postazioni del Consorzio volontario dei vini e dei Colli di Parma.

Oltre alle proposte golose, aperitivi, musica e divertimento per tutta la giornata. E un pizzico di estro con la mostra fotografica «#Emiliamagnaintavola», raccolta di clic degli Instagramers emiliano-romagnoli.

Il pane in piazza Garibaldi

Crocante fuori, morbida dentro. La focaccia servita in piazza Garibaldi è da leccarsi i baffi. E poi pagnottine, pagnotte, micchette, ciabatte. Il Gruppo panificatori artigiani dell'Ascom di Parma dà spettacolo. Impasta, stende nelle teglie, informa e sforna montagne di pane soffice e profumato. Ce n'è per tutti, basta fare un'offerta all'associazione «Noi per loro» e la squisita merenda è servita.

«Il segreto della focaccia? La lievitazione. La pasta va fatta lievitare più volte. E a lungo». I panettieri non solo danno spettacolo, ma anche consigli preziosi ai

tanti curiosi che si fermano a guardare e si fanno avanti con le domande.

«Il cibo immaginario»

Proseguono la mostra «Il cibo immaginario 1950-1970. Pubblicità e immagini dell'Italia a tavola» al Palazzo del Governatore. Storia di un ventennio, raccontata attraverso la comunicazione del «food», settore in cui l'Italia ha fatto scuola nel mondo, grazie a grandi firme come Erberto Carboni, indiscusso capostipite del marketing moderno.

Gli altri appuntamenti di oggi

Oltre alle degustazioni di prodotti della tradizione al TPalazzo e al TCafè (piazza Duomo), «Sinfonia di sapori» in piazzale San Francesco (con brunch dalle 12,30) e lancio del Festival del prosciutto nella nuova stazione ferroviaria. E ancora, tre appuntamenti legati all'arte e alla storia: alla Galleria Centro Artstecata apre la rassegna «Il cibo nell'arte»; al Museo Glauco Lombardi la mostra «Louis Frères, la via delle spezie porta in Italia»; all'Archivio di Stato prosegue l'esposizione di carte storiche «Gustosamente», viaggio nelle tradizioni gastronomiche italiane, attraverso i documenti conservati nel nostro Archivio. ♦



«Fuori salone» Festa del pane in piazza Garibaldi (in alto) e degustazioni tra gli stand nella piazza della nuova stazione (qui sopra).

Appuntamento in piazzale San Francesco

E oggi brunch con i personal chef

Il Chef a pieno titolo, ma in chiave casalinga. E per di più «in affitto». Se l'occasione lo merita, e non si ha voglia di andare al ristorante, arrivano loro a salvare la situazione. Sono i cosiddetti «personal chef», professionisti della cucina d'alto rango, che non lavorano nei ristoranti, ma nelle case dei privati o per aziende e istituzioni.

A Cibusland, e a Cibus, la Federazione italiana professional personal chef - capitanata dal presidente Giorgio Trovato, ex allievo di Alma - ci voleva essere. Per farsi conoscere. «La nostra



peculiarità è che non facciamo catering - spiega Stefania Eroi, della segreteria della Fippc - Noi cuciniamo in diretta. Nelle case o nei luoghi in cui siamo chiamati. E siamo sempre, perché questo è previsto nel nostro codice deontologico, molto attenti alle materie prime. In realtà la nostra missione è anche quella di formare nuovi chef, anzi personal chef. E lo facciamo in tutte le città in cui c'è richiesta, in tutta Italia».

E oggi, allo stand in piazzale San Francesco, davanti alla Casa della musica, alle 12,30, un assaggio delle capacità culinarie per il brunch a base di prodotti tipici in arrivo da tutte le regioni d'Italia. ♦

Massima tutela
per i consumatori.

Internazionalizzazione
del sistema
agroalimentare.

Più qualità
italiana in Europa.



PAOLO
DE CASTRO

PRESIDENTE COMMISSIONE AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE DEL PARLAMENTO EUROPEO

il mio programma su
www.paolodecastro.it



L'EUROPA CAMBIA VERSO.

25 MAGGIO / EUROPEE

InBreve

STAND SAN CARLO
Domani arriva lo chef
Carlo Cracco

La collaborazione tra il leader delle patatine e lo chef stellato, San Carlo e Carlo Cracco, va in scena in occasione della 17a edizione di Cibus. Domani, giorno di inaugurazione della fiera, dalle 12 alle 14, San Carlo e Carlo Cracco, sostenitori di un'idea di cibo votata al gusto e all'eccellenza e decisamente non convenzionale, danno vita a un live showcooking la cui protagonista sarà la Rustica® di San Carlo. In occasione di Cibus San Carlo insieme a Carlo Cracco lancia anche un concorso dedicato ai consumatori, invitandoli a proporre sulla pagina Facebook e sul sito dell'azienda le loro ricette e creazioni con la Rustica che saranno giudicate secondo due criteri: «Occhio all'audacia» e «Il gusto di osare».

ANTEPRIMA FILO ROSA
A tu per tu
con la mortadella

«Anteprima Filo Rosa», fa tappa a Cibus. Prosegue l'iniziativa itinerante del Consorzio Mortadella Bologna. A partire dalle 18 di domani, nello stand del Consorzio (padiglione 3), degustazioni aperte al pubblico con protagonista la Mortadella Bologna Igp. Per tutta la giornata, lungo i padiglioni della fiera si aprirà la caccia alla «Sposa perfetta».

PROGETTO ALL'ASSOCIAZIONE «GAIBAZZI»

Quegli autoritratti gastronomici firmati Fornaciari

Martedì alle 18.30
la presentazione degli
scatti, a cui seguirà
una degustazione

Alessandra Pradelli

L'edizione 2014 di Cibus vede protagonista anche il centro storico con numerosi eventi collaterali all'alimentazione: tra questi, anche il progetto fotografico realizzato dal master Comet del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Parma per Cibusland.

La presentazione degli scatti firmati dal fotoreporter Edoardo Fornaciari si terrà martedì all'associazione Remo Gaibazzi a Parma, a partire dalle 18.30, a cui seguirà degustazione di alcune eccellenze del territorio: vino Ariola, Parmigiano Reggiano, creazioni artigianali delle pasticcerie Lady e Tabiano.

Gli interpreti di questa inedita riflessione sull'autoritratto sono i venti studenti del Master Comet, il primo corso universitario interamente dedicato allo studio del prodotto tipico. Guidati da Edoardo Fornaciari, docente del master e autore delle fotografie, ognuno dei corsisti ha scelto di raccontare la cultura gastronomica in cui si



riconosce attraverso la progettazione di uno scatto.

«L'associazione Remo Gaibazzi - ha spiegato il presidente Mario Bertoni - ha accettato con piacere di ospitare questa iniziativa coerentemente con le finalità dell'associazione che prevedono la promozione della cultura e delle arti, relazionandosi con la realtà del territorio, aprendo le porte a un progetto che coniuga l'arte della fotografia, tema principale del ciclo di incontri del 2014, e il cibo, elemento di vitale importanza nella tradizione parmigiana ed emiliana».

«Nel progetto fotografico - l'intervento di Elena Fava, docente del corso «Il cibo nell'arte» - è stato chiesto ai corsisti di «autoproiettare» il proprio ritratto, in modo da esprimere con piena consapevolezza la propria identità alimentare, mettendo a fuoco le tipicità e le peculiarità di ognuno di loro». ♦