

Dalle gelatine di vino, al «trapizzino» fino al profumo del pane fresco

Emilia, Marche e Sicilia: trionfo di sapori

■ Le gelatine di vino tipicamente siciliane sono l'ideale per accompagnare infinite varietà di formaggi o piatti a base di pesce. E che dire del «trapizzino», che tanto nel nome quanto nel gusto fonde la pizza al tramezzino, condito con una squisita trippa alla canapina marchigiana. Infine, la bontà del pane fresco, quello che da sempre trionfa sulle tavole dei parmigiani.

Basta percorrere pochi passi, in centro città, per immergersi in un tour alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche rigorosamente «Made in Italy». Emilia Roma-

gna, Marche e Sicilia s'incrociano con le loro storie e la loro cultura in una sorta di triangolo ideale fatto di sapori, colori e profumi. È la magia di «Cibus in città», la kermesse che accompagna il Salone internazionale dell'alimentazione e fortemente voluta da Fiere di Parma per consentire agli operatori del settore di promuovere le proprie specialità «en plein air», fra i consumatori. Il «cibo da strada» trova la sua più fulgida espressione nell'Uliassi Street Food, la roulotte dal design accattivante che in piazzale della Steccata propone i migliori piatti della tradizione marchigiana. A

coordinare le operazioni di cucina, è Mauro Uliassi, titolare dell'omonimo ristorante di Senigallia insignito di 2 stelle Michelin.

Da molto più lontano arrivano invece le quattro imprenditrici che qualche anno fa diedero vita ad «Altra Sicilia», azienda catanese specializzata nella produzione di condimenti, marmellate, patè e gelatine di vino. Il loro stand, presente fino a ieri in piazzale Paer, era un vero e proprio inno alla genuinità. Tra il pesto alla catanese (con pomodori secchi, finocchietto selvatico e pinoli) e quello di mandorle, con

pesce spada affumicato, scegliere diventa impossibile.

Per assaporare le specialità di casa nostra l'appuntamento è invece in piazzale Barezzi: è lì che il Gruppo provinciale panificatori artigiani aderenti ad Ascom ha ricreato un vero e proprio laboratorio all'aperto, per mostrare i segreti legati alla realizzazione di pane e focacce farcite. E gustando queste specialità si potrà anche fare del bene, sostenendo con un'offerta libera l'associazione «Noi per loro», che supporta i piccoli pazienti dell'Oncematologia pediatrica del Maggiore e le loro famiglie. ■ V.R.