

Parma

FOOD VALLEY LA KERMESSA E' IN PROGRAMMA DAL 19 AL 21 GIUGNO IN CITTA' E PROVINCIA

Un menù di eccellenze con «Ingrediente Parma»

Presentata a Expo la rassegna enogastronomica

MILANO

Alberto Rugolotto

Il l'antipasto sotto i portici dell'Ospedale Vecchio, il primo piatto in Ghiaia, il secondo in piazza Garibaldi, il dolce ancora in Ghiaia. Un pranzo o una cena itinerante nel cuore della città, per le vie del centro storico, attraverso stand e bancarelle. Parma come «ingrediente» vero e proprio per un pasto da ricordare, soprattutto per un turista o un visitatore.

Si parla non a caso di «Ingrediente Parma», l'evento arrivato alla seconda edizione in programma da venerdì 19 a domenica 21 giugno. L'iniziativa, che vuole far conoscere e degustare le eccellenze enogastronomiche in modo creativo ma in tutta la loro tradizione, è stato presentato nella prestigiosa cornice di Expo, all'interno del padiglione «Cibus è Italia». Presenti il sindaco Pizzarotti, l'assessore alle attività produttive e al turismo, Casa e l'assessore allo Sport, Marani. Il comune è tra i promotori dell'evento: «Vogliamo mettere a disposizione Parma come ingrediente per un weekend all'insegna dei nostri prodotti - spiega Casa - Parmigiano Reggiano, prosciutto, culatello di Zibello insieme ai nostri vini saranno i protagonisti indiscussi. Dal sabato sarà possibile pranzare in centro in più punti della città».

Pizzarotti aggiunge: «Portiamo il «food» nel cuore di Parma perché questo connubio deve essere sempre più conosciuto nel mondo. Dobbiamo giocare in



Ingrediente Parma Da sinistra: Marani, Pizzarotti, Casa e Dodi.

squadra per valorizzare il territorio: per questo ci sembrava ideale partire Langhirano, patria del nostro prosciutto».

L'antepremia dell'iniziativa sarà infatti una serata unica in una cornice magica, una cena al castello di Torrediaro venerdì 19. Alla presentazione da Expo anche il sindaco di Langhirano, Giordano Bricoli: «Sarà una cena speciale in uno scenario meraviglioso e suggestivo, il castello è un gioiello della provincia nel quale valorizzeremo i nostri prodotti».

Torniamo in città. A rappresentare Parma ci saranno diversi chef

della città, da Davide Censi a Franco Madama, da Alberto Rossetti a Roberto Pongolini. Saranno capitanati da Massimo Spigaroli, presidente dell'associazione Chef to Chef, tra gli organizzatori del weekend: «Abbiamo la fortuna di avere prodotti con «nome e cognome», come culatello di Zibello, salame di felino, funghi di Borgotaro. Questo è un riconoscimento e un privilegio. Parma deve interloquire con i produttori per fare buona cucina. Serve coesione per intercettare il turismo gastronomico». Sarà possibile passeggiare per le vie del centro assaggiando i piatti degli chef,

ma anche degustando buon vino. Tra gli organizzatori diversi consorzi di prodotto, a partire dal Consorzio dei Vini dei Colli con il suo presidente Maurizio Dodi: «Ci occupiamo di tutelare la qualità dei prodotti e fare promozione. Serve sinergia in ottica export, sempre più importante».

Non a caso, in piazza Garibaldi sarà presente una delegazione giapponese, che proporrà la pasta della città di Kagawa. Ma il gran finale sarà un'eccezione italiana: nel pomeriggio di domenica 21 spettacolo in cielo con le Prece Tricolori. ♦

InBreve

CON I PARLAMENTARI PD

Incontro sulla riforma della scuola

Una occasione importante per discutere del futuro della nostra scuola e della riforma appena licenziata dalla Camera e prima del passaggio al Senato, un testo arricchito e modificato con la discussione in Commissione, poi in aula e dopo il confronto con le forze sociali. Dei contenuti della riforma si parlerà in un appuntamento promosso dai parlamentari di Parma Romani, Maestri e Pagliari con la deputata Simona Malpezzi, componente della VII Commissione Scuola e Cultura della Camera. L'incontro è in programma oggi alle ore 17.30 alla Corale Verdi di vicolo Asdente, 9. I tre parlamentari invitano tutti i cittadini e il mondo della scuola a partecipare all'incontro.

PRESENTAZIONE

Un libro su Alessandro Malaspina

Alla Rocca di Soragna la presentazione del libro «Alessandro Malaspina-Gli oceani. La prigione. Le illusioni», domani alle 18, nella cornice della Sala delle Grottesche. Alessandro Malaspina, per parte di madre anatenato del Principe, visse a cavallo tra '700 e '800 in un contesto di grandi rivolgimenti storici. Viaggiatore e avventuriero, legato alle corti europee e a doppio filo a Parma, condusse spedizioni naturalistiche e antropologiche nei luoghi più sperduti del globo, finanziato dal re di Spagna. Numerosi i colpi di scena nella sua vita, da intrighi di corte a quelli amorosi che lo porteranno addirittura al carcere.

EVENTO NEL FINE SETTIMANA IN VIA VERDI



Il mercato europeo ritorna a Parma dopo otto anni

I sessanta espositori arriveranno da Francia, Germania, Olanda, Spagna e Svizzera

Vittorio Rotolo

Arriveranno da ogni parte d'Europa, portando in dote il meglio delle specialità enogastronomiche dei rispettivi paesi d'origine. Sapori e profumi che, tra domani e domenica, invaderanno via Verdi in occasione del Mercato Europeo 2015, manifestazione promossa da Ascom Parma e realizzata da Fiva (Federazione italiana venditori ambulanti, aderente a Concommercio), con il patrocinio del Comune di Parma.

Un evento che torna nella nostra città a distanza di diversi anni (l'ultima volta fu nel 2007, in viale Piacenza) e che vedrà al centro i prodotti della tradizione tirolese ed austriaca, come i canederli, lo speck affumicato e la squisita torta sacher; da Amburgo, invece, ecco il grill gigante di Markus Foog, mentre dalla Russia una buona sorta di vodka e caviale nero, per veri intenditori.

Gli espositori, una sessantina in tutto, giungeranno in città anche da Francia, Olanda, Spagna, Svizzera oltre che dalle diverse regioni italiane. Negli stand sarà possibile

inoltre acquistare oggetti lavorati artigianalmente, come i bulbi olandesi o le marionette di pezza provenienti dall'Ungheria. Domani e sabato, in via Verdi, la rassegna sarà aperta dalle ore 10 alle 24; nella giornata di domenica, dalle 10 alle 20.

«La richiesta di proporre un mercato ampio ed alternativo, è arrivata direttamente dai commercianti di via Verdi - sottolinea Claudio Franchini, direttore Area Associativa di Ascom Parma - l'obiettivo è rivitalizzare questa strada, a beneficio di chi la vive, di quanti la frequentano e vi operano con le proprie attività. Il Mercato Europeo avrà pure notevoli ricadute sul piano turistico: con 60 stand, saranno infatti davvero tantissime le persone che pernoveranno nei nostri alberghi».

«Puntiamo a valorizzare il nostro centro storico con eventi dal livello qualitativamente elevato: il Mercato Europeo è uno di questi - afferma l'assessore comunale al Commercio ed al Turismo, Cristiano Casa - siamo certi che le tre giornate, attraendo numerosi visitatori anche da fuori, darà un impulso significativo alle attività commerciali». In occasione del Mercato Europeo 2015, da questo pomeriggio alle 16 e fino alla mezzanotte di domenica, l'intero tratto di via Verdi sarà interessato dal divieto di sosta. ♦

SIMPLY CLEVER

ŠKODA



NUOVA ŠKODA FABIA. DESIGNED FOR RELAX.



Da 9.950 Euro, Anticipo 0 TAN 0%.

Connettività MirrorLink™, sistema di asciugatura freni e bagagliaio ai vertici della categoria* per rendere la vita in città molto più comoda.

Arriva Nuova ŠKODA Fabia. Designed for relax.

Di serie: • 5 porte • Clima • Euro 6 con start&stop e recupero energia in frenata

PROVALA ANCHE SABATO 23 E DOMENICA 24.

TAEG 2,40%

Vedi efficacia indicativa gamma Fabia con erogazione mensile opzionale pagamento. ŠKODA Fabia 1.0 Active MPI 44kW/60CV da € 9.950 (chilovi in mano: IPT esclusa) in caso permessa vettura immatricolata entro 31/07/2014, con contributo Concessionarie ŠKODA - Anticipo € 0 con Spese istruttoria pratica € 300,00 - Finanziamento € 9.950,00 in 48 rate da € 207,29 - Interessi € 0,00 - **TAN 0,00% fisso - TAEG 2,40%** - Importo totale credito € 9.950,00 - Spese di incasso rate € 300/mese - Costo comunicazione per sollecito € 4,00 - Imposta bollo/sostitutiva € 248,7 - Importo totale dovuto dal richiedente € 10.122,79 - Gli importi fin qui indicati sono da considerarsi IVA inclusa ove previsto - Informazioni europee di base/foogli informativi e condizioni assicurative disponibili presso Concessionarie ŠKODA. Salvo approvazione ŠKODA FINANCIAL SERVICES. Offerta valida sino al 31/05/2015. Consumo massimo carburante, urbano/extraurbano/combinato 5,7/4,1/4,7. Emissione massima bollo di carbonio CO₂ (g/km) 105. Dati riferiti ŠKODA Fabia 1.0 Active MPI 44kW/60CV.

www.skoda-auto.it **800-100600**



Skodaitalia



@Skodaitalia

ŠKODA Financial Services finanzia la vostra ŠKODA

120 YEARS ŠKODA AUTO
SIMPLY CLEVER
SINCE 1895



ŠKODA raccomanda **Castrol** **EDGE** Professional

Autocentro Baistrocchi

Via Giuseppe Zanardelli 16/A Parma - Tel. 0521982800
Sito: www.baistrocchi.it Email: skoda@baistrocchi.it