

GUSTO | DIARI PARMIGIANI

Nuovi ingredienti | Un incontro organizzato dalla Fipe

Il bambù senza segreti

«BambuMed», il workshop sulla dieta mediterranea fa il tutto esaurito

di Chiara De Carli

La curiosità di conoscere meglio un ingrediente che sta entrando nella cucina mediterranea, ma anche la voglia di rivedersi tutti insieme e di «gustare» uno speciale show cooking nella cornice del ristorante Parma Rotta, hanno fatto registrare il «tutto esaurito» al workshop «BambuMED – il bambù nella dieta mediterranea» proposta dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Parma aderente ad Ascom.

«Dopo tanto tempo, è il primo evento che facciamo in presenza, ovviamente con tutte le accortezze e attenzioni del caso, ed è bello rivedere tanti colleghi e appassionati - ha commentato il Presidente di Fipe Parma Ugo Bertolotti -. L'incontro è il risultato della partecipazione di Fipe Parma al concorso di idee promosso dalla Regione Emilia Romagna nell'ambito del progetto "Interreg MDNet" per la valorizzazione della dieta mediterranea. Il bambù viene solitamente associato alla cucina orientale, ma esiste una filiera anche in Italia, che parte dalla coltivazione e arriva alla tavola».

Un ingrediente come il bambù può quindi «sposarsi» con un cotechino o con un arrosto di coniglio? A rispondere, con i fatti, sono stati Rocco Stabellini, oggi ai Due Platani ma per tre anni chef del Bambù al Labirinto; Enrico Brancato, pastry chef del Meme; e Corrado Parisi, nuovo ingresso della cucina del «Da Matt» e, secondo la giuria del Best Chef Awards, uno tra i 300 migliori al mondo, che hanno offerto al palato dei colleghi diverse letture dell'ingrediente protagonista dell'incontro.

Ed ecco quindi il germoglio di bambù sorprendere i presenti diventando contorno e dessert, trasformandosi in mousse salata, mostarda e sottolio, e passando persino da gregario a leader. «Che affinità può avere questa pianta che viene da lontano con la cucina mediterranea? La stessa che ha il pomodoro: originario dell'America è oggi considerato uno degli elementi principali della nostra tradizione culinaria» ha assicurato



Rocco Stabellini durante il dialogo con Angela Zaffignani. E per tutti c'è stata anche l'opportunità di approfondire le caratteristiche della pianta, a partire dalla coltivazione fino alle peculiarità nutrizionali, grazie agli interventi di Massimo Patrizio Franco di Vitalgreen, azienda agricola specializzata nella coltivazione di bambù, e Fabiana Carella, esperta in scienze dell'alimentazione. «Abbiamo voluto incuriosire i professionisti della ristorazione anche attraverso l'esperienza diretta dell'uso del bambù nei piatti della cucina occidentale e tradizionale» - ha concluso Bertolotti - dando visibilità a un prodotto ancora poco conosciuto ma molto interessante e adattabile a mille soluzioni e che potrebbe diventare parte integrante anche dei loro menu».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Show cooking
Alcuni chef di Parma hanno «discusso» delle potenzialità del bambù in cucina, realizzando anche alcuni ricette direttamente «live» a Parma Rotta.

La curiosità Qualità e attenzione alle materie prime



Il pesce a Parma, semplicemente Fish tra panini e piatti

Malinverni (nella foto da sinistra Davide, Leonardo, Niccolò e Marinella), gestori del F.I.S.H. (Food Italian sea harvest, in via Maestri 15 a Parma), hanno puntato sulla materia prima di grande qualità e sulla semplicità, ovvero sul «far sentire i clienti come fossero a casa», spiegano in coro. Da qui un menu selezionato e realizzato dal chef Marco Buccella e dalla sua brigata: si va dai panini di pesce (c'è anche un hamburger classico in carta) per arrivare alle crudité (tanto amate dai parmigiani), le fritture (irresistibili) che consigliamo come antipasto, pochi primi e pochi secondi (un paio anche per chi non ama il pesce). In degustazione un panino (13 euro) con gamberi rossi crudi, bufala campana dop, maionese piccante e porro fritto: colpisce la semplicità del boccone e il tratto distintivo di ogni ingrediente, in un equilibrio gustoso sino alla fine del panino, che non stanca. Anzi...

S.P.

I NOSTRI MERCATI A KM0

Piazzale Lubiana MERCOLEDÌ MATTINA

Produttori in Piazza!

via Ambriani SABATO MATTINA

Verranno rispettati i requisiti del nuovo decreto. Mascherine e guanti sono obbligatori per tutti.

La Corte di Parma CONSORZIO AGRICOLO