

Parma

Gastronomia Tavole sotto le stelle in centro il 6 settembre

Già sold out la Cena dei mille

Tutto esaurito a due settimane dal via alle prenotazioni

» La «Cena dei mille», che il prossimo 6 settembre tornerà ad animare il centro storico di Parma, è ufficialmente sold out: esauriti i biglietti disponibili su VivaTicket e all'ufficio Iat di piazza Garibaldi. Irresistibile il richiamo della presenza di due grandi maestri della cucina italiana d'autore come Chicco Cerea ed Enrico Crippa, in arrivo rispettivamente da Bergamo e Alba, città che condividono con Parma l'onore di essere inserite nella lista Unesco delle Città Creative della Gastronomia.

I due chef tre stelle Michelin saranno affiancati in cucina dalla squadra di Parma Quality Restaurants e di ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi.

È raggiante chef Massimo Spigaroli, presidente della Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy, che promuove l'evento insieme con il Comune di Parma: «È un risultato eccezionale per Parma, soprattutto se pensiamo che il traguardo dei mille biglietti venduti è stato raggiunto a



distanza di poco più di due settimane dall'apertura della prevendita. C'è voglia di stare insieme, di riscoprire il piacere della convivialità, di vivere la città e il suo centro

storico in modo diverso, apprezzando sotto le stelle le creazioni in cucina di grandi chef». «Per Parma la «Cena dei mille» ha un valore partico-

Gli chef
Quest'anno sono Chicco Cerea ed Enrico Crippa, in arrivo da Bergamo e Alba.

lare - continua Spigaroli - Da un lato è uno straordinario volano di promozione, con le eccellenze made in Parma che diventano la chiave di accesso per scoprire un territorio che offre molto altro, dall'arte alla musica. Dall'altro è un evento che ha un importante risvolto sociale e che ribadisce la vocazione solidale della nostra città: la «Cena dei mille», infatti, concorre a sostenere economicamente le attività di Emporio Solidale, che aiuta ben 1.600 famiglie tra Parma e provincia».

«Dalle istituzioni, con cui il dialogo è stato proficuo, alle aziende di filiera al nostro fianco nel progetto del «Settembre Gastronomico», dai guest chef Cerea e Crippa agli chef Parma Quality Restaurants e ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi, dagli sponsor ai partner tecnici, il mio ringraziamento va a tutte le persone che si sono impegnate per rendere possibile questo evento straordinario», conclude Massimo Spigaroli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Piazza della Pace
Lanterne
sull'acqua,
venerdì
la cerimonia

» La Biblioteca Internazionale Ilaria Alpi organizza, in collaborazione con la comunità giapponese di Parma, la tredicesima edizione del TCBINagashi, la cerimonia delle lanterne sull'acqua che commemora le vittime delle bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki.

La cerimonia si svolgerà venerdì 5 agosto a partire dalle 21 in piazza della Pace.

Durante la serata si terranno letture poetiche tradizionali recitate da Ritsuki (9 anni) e Asia (8 anni). Seguirà l'esibizione del gruppo di tamburi giapponesi Taiko del Tempio Zen di Fudenji. Il concerto sarà arricchito dalle melodie dei flauti giapponesi Shakuhachi. Infine si esibirà il tenore giapponese Shohei Ushiroda con il canto a cappella «Le campane di Nagasaki».

A seguire avrà luogo la vera e propria cerimonia di TCBINagashi durante la quale verranno distribuite le lanterne ai partecipanti. Chi vorrà potrà personalizzarle con disegni o parole di pace.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nomina «Impegno a dare risalto alla professionalità degli operatori»

Mercanti d'arte, Tomasi confermato ai vertici nazionali



Tommaso Tomasi
Vice presidente vicario nazionale di Fima.

» Si sono tenute nei giorni scorsi, a Milano, le elezioni dell'Assemblea dei Delegati di Fima, Federazione Italiana Mercanti d'Arte, aderente a Confindustria, che hanno riconfermato Tommaso Tomasi alla carica di vice presidente vicario nazionale per il quinquennio 2022-2027.

Tomasi, già membro di Giunta Ascom Parma e Presidente di Fima Parma, aderente ad Ascom, fin dal 1999, consolida così la rappresentanza delle imprese del settore del nostro territorio anche a livello nazionale.

«È con piacere che accolgo questo secondo mandato, - ha commentato Tomasi - simbolo di fiducia da parte del consiglio, ma anche degli oltre 400 associati e colleghi della Federazione Mercanti d'Arte. Una conferma che mi consentirà di dare continuità agli obiettivi di Fima, mediante iniziative e attività di comunicazione che pongano in risalto sia la professionalità degli operatori sia la qualità e l'autenticità delle loro opere. Anche a livello provinciale, il nostro impegno andrà nella stessa direzione: nel 2023, in autunno,

si terrà la 10^a edizione della Mostra Immagine Parma Antica negli spazi del Museo Glauco Lombardi. Si tratta dell'unico esempio, anche a livello nazionale, in cui pubblico e privato si incontrano in un contesto museale, dando vita a una prestigiosa mostra che ogni anno registra importanti flussi di visitatori. Per l'occasione, verrà riproposto uno specifico catalogo realizzato proprio con l'intento di valorizzare la cultura come linea guida dell'attività antiquariale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ParmaInfanzia, boom di iscrizioni ai centri estivi nel post-Covid

La presidente di ParmaInfanzia (la società mista pubblico-privata che gestisce una parte dei servizi educativi 0-6 del Comune di Parma) Chiara Allegri ha visitato i centri estivi Gelsomino e Millecolori con il direttore di ParmaInfanzia Andrea Pezzatini. «Dà soddisfazione a me e a tutte le persone che lavorano a ParmaInfanzia verificare l'apprezzamento delle famiglie per i nostri servizi», dice Allegri. «Quest'anno le iscrizioni ai centri estivi sono state quasi mille, raddoppiate rispetto ai numeri pre-Covid - dice Pezzatini - Un incremento che credo sia dovuto alla cresciuta consapevolezza nelle famiglie, dopo le limitazioni imposte dalla pandemia, del forte valore educativo delle relazioni tra bimbi e della condivisione all'interno di un percorso pedagogico pensato per tempi ed esigenze estivi».

I mercati agricoli della Corte di Parma

Dalla Terra alla Tavola!

Mercoledì mattina

Piazza Lubiana

Sabato mattina

Piazza Imbriani

Produttori selezionati, controllati e certificati