

Parma

L'appuntamento gourmet

Tavolo lungo 400 metri, 200 persone nello staff

Tartare, risotto, faraona e cremino: il menù dei «mille»

Svelata la lista delle portate per la maxi cena
E non mancano parmigiano e prosciutto

Sapori del territorio

Nell'eclettico menù, anche un tocco di parmigianità: le ballotte di faraona saranno farcite con salsa al Parmigiano Reggiano Dop e Prosciutto di Parma Dop, mentre il cremino sarà al gianduia e saba, sciroppo concentrato d'uva tipico della nostra regione.

Tutto è pronto per la Cena dei Mille, l'esclusivo evento enogastronomico in programma il prossimo 5 settembre nel centro storico di Parma che accompagnerà mille ospiti in un'esperienza immersiva, attraverso i piatti creati dagli chef ambasciatori del territorio e chef stellati di livello internazionale.

Molto più di una cena, è un ristorante gourmet a cielo aperto, allestito nel cuore della città con una tavolata lunga 400 metri, uno staff di oltre 200 persone tra cuochi, camerieri e personale di sala, per vivere il cibo come elemento aggregante e rappresentativo della cultura di Parma, Città creativa Unesco per la gastronomia dal 2015.

Dopo l'incredibile successo registrato con la vendita dei biglietti - andati sold out in poche ore - e l'annuncio degli chef stellati coinvolti, Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy con il coordinamento di Parma Alimentare, in collaborazione con il Comune di Parma e il supporto di Destinazione Turistica Emilia e "Parma Io Ci Sto!" e Iren, annuncia l'atteso menù della serata.

Il menù

I piatti proposti sono una sinfonia di raffinati sapori che vuole valorizzare la Parma Food Valley e il saper fare delle filiere di prodotto di questo territorio unico.

L'inaugurazione della Cena dei Mille avverrà con l'antipasto di tartare di primizie dell'orto, alici, gaspacho di pomodoro e senzori di basilico firmato dall'Associazione CheftoChef Emilia-Romagna Cuochi, con il presidente onorario, Massimo Spigaroli, chef stellato e presidente di Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy. «Un piatto che esalta i sapori dei prodotti del territorio rivisitati in veste contemporanea, regalando ai mille ospiti un'esperienza sensoriale unica», spiega Spigaroli.

Il percorso enogastronomico sotto le stelle di Parma continuerà con la degustazione del primo piatto creato dallo chef pluristellato Enrico Bartolini, l'unico nella storia della Guida Michelin ad aver conquistato quattro Stelle in un sol colpo, due delle quali al ristorante che porta il suo nome all'interno del Mudec - Museo delle Culture di Milano.

Per l'occasione lo chef de-

lizierà i commensali con riso latte, cuscocce e more, un'eccellenza della tradizione lombarda, sapientemente rivisitata in chiave moderna.

«Sono affascinato dalla nostra tradizione e dalla creatività che la cucina povera ha sempre utilizzato - sottolinea chef Bartolini -. Cucinare un risotto con del buon latte insieme ad una sfumatura di spezie, accompagnandolo con un sugo, regala al mio palato memoria e tanta golosità».

In abbinamento all'antipasto e primo piatto, sarà servito il vino spumante di qualità metodo classico Pinot Nero Moratti R.D.M. Pas Dosé Millesimato 2014 dell'azienda vinicola Castello di Cigognola.

Nella splendida cornice di piazza Garibaldi, si inserisce la proposta del secondo piatto ideato dalla squadra di Parma Quality Restaurants, capitanati dallo chef Enrico Bergonzi, presidente del Consorzio che raccoglie circa 40 ristoratori del territorio. Ballotine di faraona farcita con salsa al Parmigiano Reggiano Dop e Prosciutto di Parma Dop, servita con verdure all'agro è la creazione che reininterpreta e unisce i prodotti d'eccellenza della Parma Food Valley, il Parmigiano Reggiano Dop e il Prosciutto di Parma Dop.

«Il piatto che quest'anno abbiamo deciso di presentare prende ispirazione dalla tradizione gastronomica contadina degli animali da cortile ampiamente diffusa in campagna, partendo dalla faraona, una carne comunemente utilizzata e portata in tavola dalle nostre redenze - commenta chef Bergonzi -. Quello che si è voluto fare è quindi recuperare l'antica tradizione della carne da cortile cucinata attraverso le lente cotture e accompagnata dalle verdure dell'orto di stagione, riaffiancandola però in chiave moderna. L'idea di fondo sulla quale abbiamo lavorato, è stata di rendere omaggio al nostro territorio, proponendo una ricetta capace di riaccendere ricordi in tutti noi, dove la gastronomia popolare, quella troppo spesso e in modo errato considerata povera, ritrova il giusto ruolo di cucina gourmet, attraverso la scelta di ingredienti di alta qualità, come il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma».

Per accompagnare il piatto d'autore è stato scelto il vino

Ristorante a cielo aperto

Un'immagine dell'edizione 2022 della Cena dei Mille. Il lungo serpentone di tavoli percorre via Garibaldi e strada Repubblica. Non mancheranno corner con prodotti tipici e vini.



Ora - Romagna Sangiovese DOC Superiore offerto dall'azienda distributiva Paladini Otello, mentre la proposta di abbinamento del pane è creata ad hoc dai maestri panificatori del Gruppo Provinciale Panificatori Artigiani di Parma, Ascom (Associazione Commercianti).

Un crescendo di sapori autentici in perfetta armonia tra loro che culmineranno con l'ultima portata ad opera dello chef Riccardo Monco (dal 1994 primo chef del ristorante tristellato Enoteca Pinchiorri di Firenze), il dessert cremino alla gianduia e cuore di saba parmense.

«Ritengo che gianduia e saba siano un abbinamento perfetto e, pensando alla città di Parma, la prima cosa che mi viene in mente è proprio la saba parmense, perché all'Enoteca Pinchiorri l'abbiamo utilizzata per molto tempo - racconta Chef Monco -. Ho voluto quindi omaggiare la città con un cremoso al gianduia e nocciole tostate, fine pasta ideale di un evento così importante».

Xyris, il vino dolce da mosto parzialmente fermentato da uve lacrima dell'Azienda Agricola Marotti Campi, ac-

compagnerà il dessert creato da chef Monco.

Al dolce seguirà frutta di stagione del Centro agroalimentare Parma, il caffè del Gruppo torrefattori Parma e i digestivi dell'azienda parmense Faled Distillerie.

Le acque minerali scelte per questa iconica cena gourmet sono San Pellegrino e Acqua Panna, conosciute e amate dagli appassionati dell'alta cucina e preferite dai migliori ristoranti nel mondo.

Un prelibato omaggio accompagnerà gli ospiti al termine della serata: una barretta di cioccolato personalizzata per l'evento, realizzata dal maître chocolatier Giovanni Angiolini.

I sommelier

Al successo della Cena dei Mille contribuirà la sezione emiliana dell'Associazione italiana sommelier (Ais Emilia), a cui è affidata la guida nella degustazione dei vini. «Il sommelier, insieme al maître e a tutto il personale di sala, è un complemento essenziale per gestire al meglio l'esperienza umana e sensoriale del commensale - dice Luca Manfredi, presidente dell'Associazione ita-

liana sommelier Emilia. Un'avventura unica che comincia dall'accoglienza nella fase di aperitivo e prosegue con una lunga e suntuosa apparecchiatura, dove 20 sommelier per lato avranno la responsabilità del servizio dei vini alle corrette temperature e risponderanno a ogni curiosità enologica».

L'aperitivo

Un esclusivo aperitivo di benvenuto a cura di Parma Quality Restaurants precederà la Cena dei Mille. Saranno dodici le stazioni allestite per l'occasione in piazza Garibaldi, antipasti e finger food vedranno protagonisti i prodotti delle filiere produttive della Parma Food Valley e delle loro eccellenze.

Le isole gastronomiche saranno quindi una vetrina per le aziende e i Consorzi delle filiere partner della Fondazione, che sostengono da sempre con il loro contributo la Cena dei Mille: Consorzi di Tutela del Parmigiano Reggiano Dop e del Prosciutto di Parma Dop e Barilla, Mutti e Rodolfo Manzueti, Parmalat, Delicius, Rizzoli Emanuelli e Zarotti a cui si uniscono per l'occasione i Consorzi di tutela del Culatello di Zibello Dop, del Salame Felino IGP e della Coppa di Parma Dop.

A completare il percorso sensoriale dell'area aperitivo, il Consorzio di Tutela dei Vini dei Colli di Parma Doc allestirà un corner dedicato ai vini di Parma. Saranno presenti naturalmente anche le eccellenze del Consorzio Tutela Vini Doc Colli Piacentini e del Consorzio tutela e promozione dei vini reggiani. Non mancherà infine l'abbinamento in chiave gourmet con una selezione di oli dell'azienda Copponi Arte Olearia.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Emporio solidale

Le delizie degli chef stellati aiutano le famiglie in difficoltà

Dalla prima edizione, la Cena dei Mille contribuisce a raccogliere fondi a favore di Emporio solidale Parma, una realtà che - attraverso lo strumento della spesa solidale - sostiene oggi 1.778 nuclei familiari tra Parma e provincia. L'Emporio solidale di Parma è un progetto di speranza e condivisione, realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città di Parma per contrastare la crescente povertà a questo tempo di grave crisi economica e sociale. La solidarietà, la lotta allo spreco e la responsabilità sociale sono i valori indispensabili che guidano il funzionamento dell'emporio.