

GUSTO | DIARIO PARMIGIANO

La presentazione | Nella prestigiosa cornice del BITE – Barilla Innovation & Technology Experience

Associazione cuochi Parma

Oltre agli chef possono aderire pasticceri, panificatori e pizzaioli

di Errica Tamani

Il quadro è ora completo. Con la nascita dell'Associazione Cuochi di Parma (ACP), aderente alla FIC – Federazione Italiana Cuochi, è stata apposta l'ultima tessera al mosaico della regione Emilia Romagna. Dal giorno della presentazione ufficiale nella prestigiosa cornice del BITE – Barilla Innovation & Technology Experience, la neonata realtà, targata Parma, che apre le proprie porte non solo a chef, ma anche a pasticceri, panificatori, pizzaioli e ad altri professionisti del settore, oltre che a studenti degli istituti alberghieri, è entrata a implementare il potenziale di FIC. Il battesimo è stato officiato alla presenza di rappresentanti delle istituzioni. Ad aprire la giornata, facendo con sobria efficacia gli onori di casa, è stato Andrea Belli, direttore Relazioni Esterne di Barilla, pronto a lasciare presto spazio alla nuova associazione che ha come presidente lo chef Enrico Bergonzi, affiancato dal vice presidente, lo chef Marcello Zaccaria, fino al rinnovo degli incarichi nazionali della FIC e dei relativi gruppi provinciali e regionali, previsto nel 2027. Gli altri membri che compongono il consiglio direttivo sono Barbara Dall'Argine, Nicole Zerbini, Angelica Galassi, Francesco Ambrosini, Vincenzo Desantis, Valerio Antolini, Alberto Rossetti e Giovanni Mori. E qui non passa inosservato la percentuale rosa, cui fa eco il progetto Lady Chef, l'associazione femminile interna a FIC volta a dare alle donne del settore ristorativo l'opportunità di migliorare le condizioni di lavoro, emergere e conquistare un proprio spazio. Così Bergonzi sulla genesi dell'ACP: «A Parma esiste già un consorzio di

**Prima uscita ufficiale**

Foto di gruppo al BITE della Barilla e qui a fianco i vertici della associazione di Parma e della regione.

ristoratori che opera con impegno sul territorio da ormai dieci anni, ci siamo però accorti che manca una relazione con il resto d'Italia e gli altri professionisti del settore, da qui il confronto con i vertici della FIC che ci hanno sostenuto e affiancato in un questo nuovo progetto». Zaccaria, da oltre trent'anni associato FIC, ha commentato: «In questi anni ho visto crescere molto la federazione, ora far parte di questo gruppo offre molte possibilità, dai corsi di aggiornamento alla Nic, la Nazionale Italiana Cuochi, conosciuta in tutto il mondo». Luca Santini, vice presidente nazionale FIC Area Centro, ha accolto con entusiasmo la nuova associazione, sottolineandone la propensione a promuovere territorio e prodotti e ha lodato l'operato di Giuseppe Boccuzzi, presidente dell'Emilia Romagna nell'am-

bito FIC, che a sua volta ha rimarcato come l'ingresso della sezione di Parma sia importante per mettere in connessione «professionisti del settore e giovani talenti sotto un'unica visione, ai fini di promuovere l'eccellenza culinaria e le materie prime locali, permettendo al tempo di sviluppare progetti condivisi e formativi utili alla crescita del settore enogastronomico italiano». A testimoniare l'interesse per l'ACP, tra gli altri, anche la presenza di Matteo Daffadà, consigliere regionale Emilia Romagna; Simone Fornasari, presidente di Visit Emilia; Stefano Cantoni, consigliere comunale; Simone Zerbini, presidente Fipe Parma; Vittorio Dall'Argine, presidente Confcommercio Parma e vicepresidente Camera di Commercio dell'Emilia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il riconoscimento | «Top Italian Food» per il 2026

Il prosciutto «Gran Tanara» 24 mesi inserito nella guida sui prodotti italiani

È a Langhirano, nella culla del Prosciutto di Parma, che è sorta, nel lontano 1954, l'azienda «Tanara Giancarlo Prosciutti». Da anni sinonimo di qualità e perfezione, questa realtà ha conquistato riconoscimenti prestigiosi da entità del calibro di Espresso e Gambero Rosso e, in quest'ultima, è stata inserita nella guida «Top Italian Food» per il 2026 grazie al loro Prosciutto di Parma Dop «Gran Tanara» di 24 mesi.

Un salume che, grazie alla propria stagionatura minima di due anni nelle cantine dell'azienda, riesce ad avere un profilo aromatico complesso, dove i sapori burrosi hanno la prevalenza sulla sapidità della carne. «Il premio più importante è la fiducia e la lealtà dei nostri clienti, grazie ai quali abbiamo maturato la nostra esperienza»: afferma il responsabile della produ-

**Una storia di famiglia**

Da sinistra: Carlo con il padre Paolo Tanara.

zione nonché co-proprietario Paolo Tanara». Con oltre 130.000 prosciutti venduti ogni anno, il prosciuttificio è un punto di riferimento nazionale di bontà e tradizione, a tal punto da essere stato scelto da Gambero Rosso come uno dei fornitori di Casa Sanremo per l'hospitalità dei Vip durante il Festival di Sanremo. Ma come è nato il tutto? È partito dall'intuizione del padre di Paolo, Giancarlo, che oltre 70 anni fa decise di metterci il nome e rimbocarsi le maniche. Presente dal 1963 nel Consorzio Prosciutto di Parma, «Tanara Giancarlo Prosciutti» è una di quelle 20

realtà che è presente al suo interno fin dai tempi della fondazione.

«I nostri valori? Sono sempre stati quelli del legame con il territorio, con la tradizione e con la qualità», ha affermato Tanara, aggiungendo: «Puntiamo all'eccellenza, ci proponiamo come specialisti del prosciutto a tutto tondo». Con il suo Prosciutto di Parma 24 mesi e le linee: «l'Antico Bianco», formata da prosciutti derivati da ovini lasciati in semibrado; la «Salute», sviluppata grazie a una collaborazione con un allevatore che ha definito degli standard per garantire il rispetto degli ovini e degli uomini, e risulta salutare secondo l'Oms; e la prima linea, «l'Antico Nero», composta da prosciutto di suino nero di Parma realizzata con maiali allevati allo stato libero, rimane una delle realtà più interessanti del settore presente nelle colline langhiranesi. E da un'azienda per cui innovazione – come affermato dal suo co-proprietario – significa «recuperare le tecnologie di allevamento e produzione più tradizionali possibili», non ci si può che aspettare tutto questo.

Riccardo Bianchini