

Parma



CENA DEI MILLE

Il viaggio nel gusto conquista commensali da tutto il mondo

L'edizione più internazionale: ospiti da Europa, Usa e Australia

La squadra
La serata, giunta alla settima edizione, è stata organizzata da Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy insieme al Comune e al supporto di tanti partner e realtà del territorio.

«Tra una portata e l'altra, si parla, ci si confronta. Anche sul futuro di Parma. È la magia della Cena dei mille, che mette insieme tutti: davanti a un menù stellato - con lo «zampino» del mitico chef Gennaro Esposito - e alle bollicine più buone del territorio, si sa, è più facile trovarsi d'accordo. È più facile sentirsi uniti.

Si perché quella lunga tavolata di 400 metri che ieri sera ha attraversato il centro storico, da via Repubblica a via Mazzini, più che «spaccare» in due la città, l'ha ricomposta. Seduti uno accanto all'altro, infatti, politici di ogni partito, cittadini, autorità e rappresentanti del mondo industriale, ma anche sportivo. La serata, organizzata da Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy insieme al Comune di Parma, è ormai una tradizione. «Un'occasione unica per il territorio non solo per promuovere la città - ha fatto presente il sindaco Michele Guerra -, ma per creare spirito di condivisione e solidarietà».

E questa edizione, la settima, è la più internazionale di sempre. A partire dagli 85 biglietti venduti oltre confine: dalla Svizzera, all'Australia, agli Stati Uniti. Gli accentuati si mescolano da subito. Dall'aperitivo in piazza Garibaldi. «Una serata che ha sempre maggior successo - ha dichiarato Alessandro Fadda, presidente della Provincia di Parma - ci si incontra con persone con cui si lavora durante l'anno, ed è anche un'occasione per confrontarsi sul futuro della città».

Tra i tavoli bianchi c'è Mario Marini, direttore della Fondazione Dmo Parma Welcome:



Seduti al tavolo si parla, ci si confronta anche sul futuro della nostra città



La partecipazione dimostra come i nostri prodotti e le nostre aziende siano un modello



Questa edizione? Un vero salto di qualità che ci ha catapultato oltre i confini



Si tratta di un'iniziativa ben costruita e consolidata nel tempo

«Questa edizione segna il momento in cui siamo riusciti a portare la Cena nel mondo - ha commentato -. Un vero salto di qualità che ha portato commensali anche dagli Stati Uniti». Una grande vetrina per il territorio, lo dimostrano anche i giornalisti di testate e tv internazionali che ieri si aggiravano tra gli stand e i posti a sedere. I prodotti si presentano in tutta la loro eccellenza, a partire dall'«assaggio» in Piazza: 18 le postazioni. Dodici dedicate al cibo: sei rappresentano le filiere della Food Valley. Le altre sei i Consorzi di tutela di Culatello di Zibello, Coppa di Parma e Salame

Felino, Salumi Dop Piacentini e Fungo di Borgotaro, insieme a Coppini Arte Olearia e a Destinazione Turistica Emilia con l'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia. Per non parlare del «beverage». Tra vini, analcolici e mixology. I commensali apprezzano, lo dimostrano i calici che si svuotano veloci, così come i piatti e i vassoi sui tavoli allestiti. Non mancano selfie e video per documentare.

Un momento di condivisione, anche questo. «È la mia prima volta alla Cena dei mille e devo dire che sono davvero emozionato - ha sorriso Matteo Ferrari, presidente dell'Unione par-

mense degli industriali -. I numeri e la partecipazione dimostrano come i nostri prodotti e le nostre aziende siano ben presenti nel settore del food e agroalimentare in tutto il mondo». Un viaggio che passa dalla tavola alla filiera e viceversa. Dal gusto all'identità. Tutto grazie a un grande lavoro di squadra: «Si tratta di un'iniziativa molto ben costruita e consolidata nel tempo - ha fatto notare il direttore dell'Upi, Cesare Azzali - Parma attira su di sé l'attenzione di tanti ambienti anche fuori dal perimetro nazionale».

E dopo l'aperitivo è ora di sedersi a tavola. Tutti in fila anche i mille sottoposti in vetro opale «firmati» Bormioli Luigi. Sulla tovaglia bianca anche la composizione colorata - tra fiori e ortaggi - di Barazzoni Verde Arredo. Mentre Coccinelle ha realizzato i mille braccialetti in pelle riservati ai commensali.

Tanti gli ospiti speciali. C'è anche Luigi De Siervo, amministratore delegato della Lega Serie A: «La Cena dei mille è un appuntamento bellissimo, che non voglio perdersi - ha confidato -. E iniziamo da qui a pianificare la nuova edizione del festival della Serie A che si terrà a giugno a Parma».

I mondi che ospita la Cena dei mille sembrano infiniti. La ricerca dell'eccellenza diventa priorità e occasione. Vera e propria identità. Dall'antipasto al dolce: c'è anche la «firma» di Fiipe e il gruppo Panificatori di Parma, che ha impastato e informato le tradizionali «michette» preparate per l'occasione. «Anche quest'anno abbiamo partecipato a una delle iniziative più rappresentative del-

la città - ha sottolineato Vittorio Dall'Aglio, presidente di Confindustria Parma -. Una presenza che testimonia, ancora una volta, l'impegno dei nostri operatori locali nel valorizzare il patrimonio enogastronomico del territorio».

Ma non è una vera cena «all'italiana» se non c'è il caffè. Quest'anno speciale: si tratta del caffè «Njuki», una pregiata qualità arabica proveniente dall'Uganda e sostenibile. E non lo mangi un cioccolatino? Anzi un «Cioccolatino Parmigiano», che unisce il fondente a una ganache bianca al Parmigiano reggiano 24 mesi.

Ma oltre al cibo c'è di più. C'è solidarietà e c'è il cuore grande di Parma. Anche quest'anno, la Cena dei mille ha un importante risvolto sociale: parte del ricavato sarà destinata ad attività di beneficenza. Nella passata edizione 20mila euro erano stati devoluti all'Emporio Solidale - realtà che sostiene circa 1.900 nuclei familiari per oltre 6mila persone - per anticipare l'acquisto di un mezzo elettrico destinato alla consegna dei prodotti a oltre 200 famiglie che non riescono a raggiungere l'Emporio. Il ricavato di questa edizione servirà a coprire interamente l'importo del mezzo.

Un senso di comunità tangibile, lungo tutta la tavolata. Dall'inizio, alla fine. A quel lungo, infinito, applauso che accompagna la tradizionale sfilata degli chef. Un «grazie» a chi ha saputo omaggiare l'eccellenza. A chi ha saputo regalare ai «Mille» un viaggio nuovo. Un sogno.

Anna Pinazzi
© RIPRODUZIONE RISERVATA



400

metri

La tavolata

Il tavolo più lungo della città, senza dubbio. Attraversa il centro storico in due, da via Repubblica a via Mazzini.

15

postazioni

Aperitivo in Piazza

Le isole gastronomiche di degustazione che precedono la seduta a tavola, dedicate a far scoprire i prodotti d'eccellenza.

85

biglietti venduti all'estero

Giro del mondo

Le prenotazioni registrate arrivano da ben 7 paesi esteri (Usa, Australia, Regno Unito, Svizzera, Irlanda, Olanda e Polonia).

6

minuti

record

Il tempo esatto in cui sono stati polverizzati i biglietti su Vivaticket all'apertura delle vendite.

**Cerimonia** Il saluto in Municipio

«Grande lavoro che unisce tutti»



» Un lungo applauso per dire grazie a chi ha organizzato e reso possibile la riuscita dell'evento. Una breve cerimonia, in un luogo simbolico come la sala consiglio del Municipio, per raccontare che il successo della Cena dei mille non nasce per caso, ma è frutto di un grande lavoro corale. «Si tratta di un evento unico per la nostra città - ha esordito il sindaco Michele Guerra -. Tutta Parma abbraccia la Cena dei mille perché rappresenta una grande partita di squadra, un sistema di forze pubbliche e private che collaborano tra loro». Marco Bosi, assessore con delega alla Città creativa Unesco, ha parlato di «asticella della qualità sempre più alta», ricordando «il grande lavoro svolto fino allo scorso anno da Parma Alimentare», mentre lo chef Massimo Spigaroli, presidente della Fondazione Unesco, ha ripercorso brevemente la storia che ha portato al riconoscimento e al grande lavoro profuso «per promuovere le filiere e l'immagine di Parma nel mondo».

Quanto al menù, «parlano da soli i 6 minuti e mezzo in cui sono stati venduti tutti i biglietti disponibili», ha aggiunto Spigaroli.

Andrea Belli è intervenuto in veste di rappresentante delle filiere produttive della Food valley, sottolinea-

neando come il prossimo anno Parma capitale europea dei giovani «sarà un'occasione straordinaria anche per parlare di food ai giovani».

È stato quindi sottolineato come parte del ricavato servirà ad acquistare un mezzo elettrico per l'Emporio solidale.

La firma del piatto ha chiuso l'ormai tradizionale cerimonia, accompagnata dagli interventi di Enrico Bergonzi, presidente di Parma quality restaurants, della star della serata, lo chef Gennaro Esposito, di Enrico Nativi di Alma e di Anna Maria Compiani (associazione italiana Sommelier di Parma). «Sono molto onorato di far parte di questa grande famiglia - ha detto Gennaro Esposito, dopo aver presentato il piatto ideato per la serata -. L'idea di unire le forze della città per promuovere il buono, il bello e la solidarietà è molto positiva e condivisibile».

Il sindaco Guerra ha consegnato allo chef Esposito un presente a nome di tutti i parmigiani, un volume sulla storia di Parma. «Pensavo a un prosciutto o del Parmigiano» ha commentato scherzosamente lo chef, prima dell'applauso finale dei numerosi presenti.

Luca Molinari
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il commento Le parole del presidente della Regione De Pascale: «Parma? Brand planetario del cibo»

» Tra i commensali della Cena dei mille c'era anche Michele De Pascale, presidente della Regione. «Questo appuntamento è ormai entrato stabilmente nella programmazione principale della nostra Regione perché celebra lo straordinario talento, la fantasia e la profonda cultura enogastronomica dell'Emilia-Romagna. Parma, in particolare, si conferma un brand planetario del gusto e del Made in Italy, un eccezionale motore di attrazione turistica che unisce a una cucina d'eccellenza un patrimonio artistico e culturale degno di una grande capitale europea».

La «nostra sfida oggi - ha proseguito De Pascale - è proprio quella di tenere insieme la storia, l'arte e l'inestimabile valore turistico del nostro saper fare manifatturiero, che spazia dall'enogastronomia fino alle eccellenze tecnologiche della Motor Valley».

In un momento storico «complesso - ha osservato il presidente della Re-

gione - in cui il potere d'acquisto delle famiglie italiane ha subito una contrazione, la spinta verso l'internazionalizzazione e l'attrazione di visitatori da tutto il mondo diventano fattori decisivi per garantire un'economia turistica florida. In quest'ottica, è fondamentale difendere e valorizzare infrastrutture strategiche per il territorio e per tutta l'Emilia occidentale, come l'aeroporto Giuseppe Verdi di Parma. Per raggiungere questi traguardi, le istituzioni locali - con il Comune in prima linea nel ruolo di regista - stanno lavorando in stretta e motivata sinergia con il tessuto imprenditoriale, con la Regione e in un rapporto di positiva collaborazione con il governo nazionale. Continuare a investire in eventi di questa portata significa continuare a raccontare nel mondo l'identità, la forza e lo straordinario potenziale di Parma e dell'intera Emilia-Romagna».

L.M.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Parma

Piatti di qualità Vince la cucina all'italiana

Un tributo alla parmigianità Discreta apertura verso altri prodotti

» C'è sempre molta attesa per la Cena dei Mille, sia come evento mondano che attraverso la città ma soprattutto per gli appassionati della buona cucina che possono trovare gli chef parmigiani e una star del fine dining, stavolta Gennaro Esposito (bistellato Michelin con il suo ristorante La Torre del Saracino) oltre agli chef emergenti di Alma, la scuola internazionale di cucina italiana di Colorno.

Antipasto

Ma è tutto un movimento che si muove, dalle industrie del «saper fare» alla parmigiana (la pasta Barilla, i pomodori Mutti e Rodolfi, la Parmalat, le alici delicatus, Rizzoli Emanuelli e Zarotti) che mettono a disposizione i loro prodotti per la preparazione degli antipasti, serviti in 18 postazioni e curati dagli chef di Parma Quality Restaurants. Qui, oltre alle industrie, ci sono i consorzi (il Parmigiano Reggiano, culatello di Zibello, coppa di Parma, Vini di Parma, salame di Felino, il fungo di Borgotaro), un far sistema che rende divertente passeggiare in questa porzione di piazza assaggiando questo o quel finger food.

L'antipasto

Si partiva con un tributo alla parte vegetale delle nostre terre, un fresco prologo alla cena dedicato al pomodoro ed insieme alle altre verdure sintetizzate in una sorta di gazpacho assai piacevole, vista la temperatura, un antipasto estivo arricchito dal gambero, un piccolo saluto allo chef ospite Gennaro Esposito. Sapori inconfondibili, delicati, un passaggio corroborante dai finger food della piazza al prosieguo della cena.

Il primo

Gennaro Esposito ha proposto uno dei suoi piatti iconici, una sorta di pasta al pesce ma con la pasta mista, una minestra semplice e intensa contemporaneamente, una sorta di zuppa di pesce che ha regalato emozioni vere al palato, giusto per far capire qual è lo stile di cucina di questo chef. Che punta sulla semplicità e la comprensione del piatto per esaltare la qualità delle materie prime. Quasi una firma concreta della sua filosofia in cucina.

Il secondo

Poi è arrivato il momento del bue bianco realizzato dal gruppo Chef to Chef, tra questi Massimo

Spigaroli. E la scelta sembra quasi griffata dallo chef di Polesine visto l'utilizzo del bue grasso, materia prima di grande qualità utilizzata ormai da pochi ristoranti. E la purea a far da letto e il tartufo hanno arricchito ed esaltato ancora di più il sapore unico di questa carne, una piccola chicca della serata.

Il dessert

Il dolce è stato affidato alla fantasia degli chef di Alma, ispirato alla ricchezza vegetale del nostro territorio. La Bassa ha trovato spazio in questa panna cotta attraverso il meliloto con un inserto di crema inglese al polline. E con un biscotto di cioccolato Gold con il logo della cena, caratterizzato dai sentori di caramello. Ad accompagnarlo la Malva dei Mille, una malvasia di Candia preparata (bene) per l'occasione dal consorzio i Vini di Parma.

Una cena che è scivolata via senza inghippi, grazie anche all'impegno di tutti lavoratori, le associazioni, i gruppi, personale specializzato che ha prestato la propria opera nel segno dell'accoglienza. Bravi tutti, gli chef e gli altri.

Sandro Piovani

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Antipasto
«Vellutata di pomodoro, verdure croccanti, gambero e olio al basilico» (realizzato dagli chef di Parma Quality Restaurants).



Primo
«Minestra di pasta mista con pesci di scoglio» (realizzata dallo chef ospite Gennaro Esposito).



Secondo
«Bue bianco, pesca di vigna e tartufo di Fragno» (realizzato dall'associazione Chef to Chef Emilia Romagna).



Dessert
«Oro della Bassa» (realizzato da Alma, la scuola internazionale di cucina italiana di Colorno).

Municipio L'incontro con i media che hanno partecipato all'evento. Presenti giornalisti da Usa, Canada e Giappone

«Filieri produttive pilastro della Food valley»

«La tavola? Il momento migliore per celebrare questi prodotti grazie a grandi chef»

» Un incontro per spiegare dove nascono i sapori messi in tavola.

Un momento di confronto con la stampa nazionale e internazionale, per far capire che dietro quella tavola lunga 400 metri nel cuore di Parma c'è un cuore pulsante fatto di filiere produttive, istituzioni e mondo accademico che lavorano tutte nella stessa direzione per promuovere Parma e le sue eccellenze enogastronomiche.

Ieri pomeriggio in Municipio Marco Bosi, assessore con delega alla Città creativa Unesco, e Andrea Belli, presente in veste di rappresentante delle filiere produttive della Food valley, hanno raccontato il lavoro portato avanti dalla Fondazione Parma unesco creative city of Gastronomy ai media, consegnando anche una tasty box contenente una serie di prodotti simbolo del territorio. «La Cena dei mille» ha esordito Bosi - è un momento sempre più atteso e ricercato, come dimostra la velocità con cui sono stati venduti tutti i biglietti

Incontro
Da sinistra,
Andrea Belli
e Marco
Bosi.



Marco Bosi
Collaborazione
pubblico-privato
per valorizzare
le nostre eccellenze



Andrea Belli
La convivialità
come occasione
per promuovere
le nostre filiere

disponibili». «Il percorso è partito nel 2015 - ha ricordato Bosi - anche grazie al lavoro portato avanti da Cristiano Casa, dando vita a un sistema pubblico-privato che rappresentasse le nostre filiere in Italia e all'estero. Nel 2017 è nata la Fondazione che unisce tutte le anime del nostro territorio. Si tratta di una grande sfida vinta, come dimostra questo evento cartolina che ci serve a raccontare e promuovere il grande lavoro portato avanti dalle filiere e da tutto il territorio».

Belli ha ringraziato i giornalisti per la loro presenza, intavolando un confronto sul grande lavoro svolto dalla Fondazione, per poi sottolineare come la tavola rappresenti il momento migliore per «celebrare le nostre filiere grazie alla maestria di grandi chef».

È stato spiegato che la Fondazione conta partner istituzionali come il Comune, la Camera di Commercio, l'Unione Parmense degli Industriali, l'Università e le Fiere.

Quanto alle sei filiere, sono rappresentate dai Consorzi di tu-

tela del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma e da importanti aziende alimentari come Barilla (pasta), Mutti e Rodolfi Mansueto (pomodoro da conserva), Parmalat (latte) e «Le Alici a Parma» tramite le realtà di Delicatus, Rizzoli Emanuelli e Zarotti. La Fondazione si avvale della collaborazione del consorzio Parma Quality Restaurants, e Alma - La scuola internazionale di cucina italiana.

L'incontro si è concluso con lo sguardo rivolto al 2027, quando Parma sarà capitale europea dei giovani. Un'ulteriore occasione unica per diffondere la cultura del cibo.

Cristiano Casa, destination manager del Consorzio del Parmigiano Reggiano, a margine dell'incontro ha sottolineato come «far parte delle Food valley per il Parmigiano sia un punto di forza». «L'intento - ha aggiunto - è sempre quello di lavorare assieme per competere nei mercati internazionali».

L.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gennaro Esposito «Cena vera e unica, da difendere»

«Parma ha tanti chef ma anche tante trattorie uniche»

di Sandro Piovani

» Che gli chef ormai siano equiparabili a vere e proprie star lo si è capito, una volta di più e se mai ce ne fosse stato bisogno, ieri quando Gennaro Esposito (bistellato con il suo ristorante La Torre del Saracino) si è presentato in piazza Garibaldi. Anche lui ha accettato (di buon grado va detto) l'assalto degli appassionati e soprattutto si è concesso, sorridente e più che mai disponibile. Ha presentato, alla Cena dei Mille, uno dei suoi piatti iconici, la «minestra di pasta mista con pesci di scoglio». Una buona occasione per parlare proprio di pasta mista, poco utilizzata nonostante sia così unica nel piatto. E di parlare del legame con Parma dello chef. «È un buon segno no. Tante cose mi portano qui: l'amicizia con Massimo (Spigaroli ndr) e tanti altri colleghi ristoratori oltre alla grande passione che ho per i prodotti di qualità e questa è un'area geografica ricchissima di questi prodotti e di grandi artigiani. Perché mi piace molto la trasversalità della ristorazione di questa zona d'Italia perché hai grandi tavole dove far esperienze che tutti chiamano gourmet ma hai anche un grande repertorio di grandi trattorie dove la semplicità viene sublimata e raccontata in maniera straordinaria».

Qui porti la pasta mista con il pesce.
«Un piatto che è un po' un



racconto molto italiano perché in questo piatto abbiamo colto l'occasione di recuperare una ricetta che ormai era quasi scomparsa dai ristoranti che è la zuppa di pesce. Riusciamo a racchiudere in qualche cucchiaio proprio il gusto della zuppa di pesce fatta con 25 pesci diversi, tutti di scoglio, con questo sapore molto intenso, molto forte e poi con la pasta mista che è un altro segno distintivo della tradizione campana».

Ti sei preso un po' di rischi perché non è un piatto

così semplice da fare in una cena per 1000 persone.

«Non c'è nessun piatto semplice da fare per 1000 persone, anzi più pensiamo a un piatto semplice e più è difficile garantire la perfezione del risultato per tante persone, quindi io non sono adatto per le cose più semplici, ma ho scelto qualche cosa che potesse raccontare il mio lavoro, il mio territorio ed essere magari diverso da altri, sennò che mi hanno invitato a fare?».

Proprio qui avete annunciato che la Torre del Sara-

cino si sposta a Sorrento.

«Una scelta importante. A 56 anni ho voglia di fare qualcosa di diverso, di importante che premia la forza della mia squadra del mio staff. Mi piacerebbe che tutti crescessimo in questo nuovo progetto e ci confrontiamo con uno scenario un po' diverso. Usciamo da quella che poteva essere un'area di comfort e sfidiamo noi stessi in un progetto più complesso e più ambizioso, ma anche più bello».

Che significato ha questa

cena per te?

«Secondo me in questo territorio gli chef non hanno bisogno di nessuna personalità diciamo gastronomica, qua è ricco di espressioni importanti. Credo che l'importante sia allargare sempre i confini ed è importante poter ospitare altre culture gastronomiche come questa. E sono onorato di partecipare però qui c'è talmente tanta tanta roba, tanto contenuto che innanzitutto uno chef che viene deve essere solo onorato di far parte di questa famiglia perché è questo che ho trovato qua una famiglia di professionisti che si è presa cura di noi in ogni istante quando siamo arrivati sino a quando abbiamo calato la pasta come si dice da noi e credo che questo sia un appuntamento bellissimo che Parma deve difendere, amplificare e rendere se possibile in qualche altro momento un po' più trasversale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Al lavoro Spigaroli: «C'è tanto cuore». Bergonzi: «Parma, vocazione internazionale»

La squadra in cucina: «Il gusto racconta l'incontro fra territori»

» Una cucina in pieno centro storico. Padelle, pentole, piatti, coltelli si muovono precisi secondo una catena perfetta. Movimenti spediti, ma anche carichi di sentimento: «La cucina è amore». Lo sanno bene i giovani della scuola internazionale di cucina Alma, che si sono impegnati dietro ai fornelli «piazzati» vicino ai portici del Grano.

A tenere il ritmo della brigata c'è Marcello Zaccaria, executive chef di Accademia Barilla: «È già il settimo anno che facciamo parte di questa bellissima iniziativa - dichiara -. E ogni anno aumentano le persone che regalano parte del loro tempo e le loro competenze per l'organizzazione di questa straordinaria serata».

«Lavoro di squadra»

Ad aprire la serata è l'antipasto di Parma Quality Restaurants, la «Vellutata di pomodoro, verdure croccanti, gambero e olio al basilico». Un'esplosione di sapori capaci di raccontare la nostra terra. «La collaborazione del sistema Parma si allarga sempre di più - afferma Enrico Bergonzi, presidente di Pqr -. E la cosa ancora più bella è che due chef dall'estero sono venuti appositamente per cucinare alla Cena dei mille».

Sguardo al mondo

Due volti conosciuti a livello internazionale: Annette Glucklich, chef di Worms (città della Germania gemellata con Parma) e chef Antonio De Ieso, arrivato direttamente da New York. «Proprio da qui, da questa collaborazione che supera i confini, - fa notare Bergonzi - dovremmo partire anche i prossimi anni. Oggi possiamo dire: okay, Parma è veramente internazionale».

Ai fornelli c'è anche la squadra di Chef to chef, rappresentato da una delle colonne portanti dell'evento (e delle cucine italiane), Massimo Spigaroli: «La Cena dei mille è nata per essere qualcosa di unico in Italia - afferma - siamo alla settima edizione, ma soprattutto c'è tanto cuore, c'è l'anima della città, dello staff. Un'organizzazione incredibile, che ha saputo mettere insieme il meglio e l'eccellenza». Cosa lo convince del menù? «Tutto - sorride -. Perché è un vero e proprio racconto del territorio».

«Il bue bianco»

A cura di Chef to chef il secondo piatto: «Bue bianco, pesca di vigna e tartufo di Fragno», dedicato proprio alla memoria contadina del territorio. Dalle papille gustative all'identità, un richiamo

forte alle radici e allo stesso tempo alla scoperta del nuovo. I gusti si rincorrono e in cucina i piatti escono uno dopo l'altro. L'organizzazione (perfetta) è grazie al coordinamento di Luciano Spigaroli e Marco Pizzigoni, che hanno garantito ancora una volta la riuscita dell'iniziativa.

Gli studenti di Alma

Poi il gran finale affidato ad Alma (La scuola internazionale di cucina italiana) con il dolce «Oro della Bassa».

«La Cena dei mille è un momento didattico. Il dolce, oltre che essere definito e ideato dai docenti, è realizzato dagli studenti del corso superiore di pasticceria - fa sapere Giacomo Bullo, communication manager di Alma -. Una doppia occasione per mettersi alla prova». Un dolce che vuole celebrare anche la parte vegetale e meno conosciuta della tradizione gastronomica di Parma. Qui si ragiona su elementi come le poline che contraddistinguono il territorio della Bassa. Una calata del sipario dolcissimo. Una dedica, quasi. Come a dire: qui ci siamo anche noi. È anche questa la magia del gusto.

A.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA