

Parma

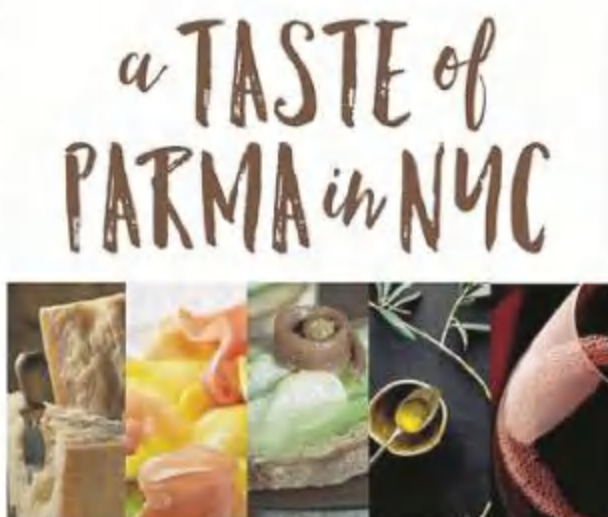
KERMESSE SI E' APERTA LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Le eccellenze di Parma hanno già stregato New York

Tra gli ospiti il sindaco Pizzarotti, Guido Barilla e la Molino Grassi

Dalla via Emilia a New York con protagonisti Parmigiano reggiano, Prosciutto di Parma e le importanti realtà del nostro territorio. Si è aperta infatti nel nome del Re dei formaggi e di quello dei prosciutti la rassegna delle eccellenze enogastronomiche della Food Valley dell'Emilia-Romagna, prestigiosa vetrina che la Grande Mela ospita da ieri fino a domenica nell'ambito della prima Settimana della cucina italiana nel mondo, iniziativa promossa dal ministero degli Esteri in collaborazione con quelli dell'Agricoltura, dello Sviluppo economico e dell'Istruzione, per la promozione del miglior Made in Italy.

Negli spazi di Eataly Downtown, la settimana che vede l'Emilia-Romagna mettere a tavola il mondo, inaugurata dal presidente della Regione Stefano Bonaccini, si è dunque aperta con il suggestivo taglio di una forma stagionata da parte di un maestro casaro. I segreti delle diverse stagionature del Parmigiano e gli abbinamenti in cucina sono stati illustrati al pubblico newyorkese dal giornalista enogastronomico Riccardo Costa, mentre il formaggio è stato servito in abbinamento con il Sangiovese di Romagna. Un'occasione unica per conoscere da vicino un prodotto di grande tradizione, la cui produzione segue le stesse procedure di otto secoli fa: solo il latte pregiato della zona d'origine, nessun additivo e conservante, la cottura nelle cal-



Dalla via Emilia alla Grande Mela Una vetrina prestigiosa per i prodotti della Food Valley.

daie di rame, i gesti sapienti dei maestri casari, il lento invecchiamento. Il Parmigiano reggiano Day - organizzato dalla Regione in collaborazione con il consorzio del Parmigiano reggiano, l'Enoteca dell'Emilia-Romagna e i cuochi dell'Associazione Chef to chef - è inoltre la prima di una serie di giornate dedicate ai prodotti regionali fino a domenica. E oggi ancora il territorio di Parma sarà protagonista negli spazi di Eataly con il Prosciutto di Parma Day, il secondo degli appuntamenti con le eccellenze made in Emilia-Romagna. Il pub-

blico newyorkese potrà conoscere tutti i segreti dell'arte del taglio al coltello, le diverse stagionature, le caratteristiche di questo salume prodotto esclusivamente nel territorio della provincia di Parma, con tecniche che escludono qualsiasi trattamento chimico e ammettono solo l'uso di sale e pepe. Le degustazioni saranno in abbinamento con la Piadina Romagnola Igp e la Malvasia dei Colli di Parma. Oggi e domani inoltre Parma sarà sotto i riflettori nella «Grande Mela» con «A taste of Parma in New York City», frutto della collaborazione tra

Barilla e Comune col supporto di Parma Alimentare e il sostegno di alcuni sponsor; saranno infatti presenti Guido Barilla, presidente dell'azienda, il sindaco Federico Pizzarotti e l'assessore alle Attività produttive Cristiano Casa. E' una grande vetrina della nostra città e delle sue eccellenze nella Grande Mela, grazie all'ospitalità offerta dai tre ristoranti di cui la Barilla dispone nella metropoli degli Usa. Sarà proprio lì, infatti, che saranno presenti corner promozionali del nostro territorio e che saranno offerte degustazioni di prodotti tipici (ogni piatto ordinato dai clienti verrà accompagnato da un tagliere tutto ducale, a base di parmigiano-reggiano, prosciutto crudo e alici Delicibus). Ma soprattutto, ci sarà la grande cena al ristorante di Herald square preparata dallo chef stellato Massimo Spigaroli. Una cena in cui non mancheranno i vini di Ceci e l'olio d'oliva della Coppini.

Al via della rassegna dei prodotti emiliano-romagnoli, anche l'assessore regionale all'Agricoltura, la parmigiana Simona Caselli. E alla presentazione di Fico (Fabbrica Italiana Contadina) a Eataly World, ci sarà anche un'altra grande azienda parmigiana, la Molino Grassi, che a New York ha aperto di recente la pizzeria PN, locale innovativo e di tendenza dove la pizza viene realizzata rigorosamente partendo dal lievito madre e le farine giocano un ruolo da vere protagoniste. ♦ F.C.

LE NOSTRE INIZIATIVE IL VOLUME DI PAOLO BROGI

Il Parmigiano narrato dai grandi scrittori

Qual è il sottile filo che unisce, in epoche così lontane e diverse, dal Medioevo all'800 russo e a quello anglosassone, tre grandi maestri della letteratura come Boccaccio, Tolstoj e Stevenson? Incredibilmente è un formaggio italiano, il Parmigiano Reggiano, che allietta con la sua immagine le pagine del Decamerone, di Anna Karenina e dell'Isola del Tesoro. Giovanni Boccaccio, Lev Nikolaevic Tolstoj e Robert Louis Stevenson, infatti, sono stati estimatori del celebre formaggio e lo utilizzano come prestigioso testimonial dei loro capolavori più conosciuti. Questo lo sviluppo narrativo del libro "Il Parmigiano Re. Grandi scrittori per un grande formaggio" scritto dal giornalista Paolo Brogi ("Corriere della Sera", "L'Espresso", "Reporter") ed edito da Aliberti compagnia editoriale. Come racconta Brogi, il Parmigiano Reggiano è l'emblema di quel Bengodi immaginato da Boccaccio nella terza novella dell'ottava giornata del Decamerone ambientata tra il Mugugno e il fantastico mondo di ravioli e Parmigiano Reggiano. "Una montagna tutta di formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato, sopra la quale stavano genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e ravioli, e cuocerli in brodo di capponi, e poi gli gittavano quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva...". E', nel più grande romanzo russo, l'ingrediente eccellente del pranzo in cui sono impegnati a Mosca due personaggi centrali del romanzo di Tolstoj, il principe Oblonski e Levin. Se infine il cuore della scena nel fortino assediato dai pirati nell'Isola del Tesoro, quando il dottor Livesey ascolta il giovane protagonista Jim, reduce da un giro nell'Isola e gli consiglia un pezzo di Parmigiano Reggiano per conquistare il cuore del pirata Ben Gunn. "Ebbene,

Jim, vedi che a qualcosa giova essere ghiotto. Tu conosci la mia tabacchiera, no? E mai mi vedesti prender tabacco. O sai perché? Perché nella tabacchiera tengo un pezzo di cacio parmigiano: un cacio fatto in Italia, assai nutritivo. Ebbene, sarà per Ben Gunn". Molto più che semplici citazioni, ecco dunque tre momenti che ci rinviano a una sorta di appartenenza alimentare inaspettata quanto suggestiva della letteratura di ogni tempo. Del resto, non fu Molière, il grande commediografo Molière, a chiedere, in punto di morte, all'amico Baron "un po' di luce. E anche un po' di formaggio parmigiano?". "Del Parmigiano Reggiano!", pare abbia ordinato perentorio Baron alla cameriera. Ne mangiò dunque un boccone prima di passare a miglior vita? Non lo sappiamo. Quel che è certo è che Molière aveva sostenuto per anni una dieta di 12 onces di Parmigiano Reggiano e tre bicchieri di porto al giorno: così ci racconta Bulgakov nella sua Vita di Molière, e avrebbe potuto essere il quarto grande letterato a figurare in questo libro. Boccaccio, Tolstoj, Stevenson: questo è l'insigne terzetto scelto da Paolo Brogi per illustrare la fortuna del Parmigiano come testimonial dei capolavori della grande letteratura. Ne è nata una spy-story letteraria culinaria, un percorso fra grande letteratura e vecchie ricette, per il Re dei formaggi di ogni tempo. Il libro sarà presentato domani alle 18 al Wopa in via Palermo, 6. Interverranno l'autore, il direttore della Gazzetta di Parma Michele Brambilla e Luca Sommi, giornalista e autore tv. ♦ F.C.

Paolo Brogi
Il Parmigiano Re
Grandi scrittori per un grande formaggio



Alle arti enogastronomiche

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INIZIATIVA IL MOVIMENTO PARMIGIANO

Premiati i campioni della gentilezza

L'edizione 2016 alle associazioni Bonazzi e Amici delle Piccole Figlie

Lorenzo Sartorio

Gentilezza: un'erba oramai rara e quasi introvabile nel giardino dell'animo umano. C'è però chi non si rassegna che la gentilezza venga del tutto estirpata nel campo dei rapporti interpersonali e, addirittura, ha fondato un movimento presente in 40

nazioni che svolge importanti eventi. Nella nostra città è dal 2000 che opera il «Movimento italiano per la gentilezza», presieduto da Giorgio Aiassa, che si avvale della preziosa collaborazione di Anna Maria Ferrari Boccacci. L'obiettivo del movimento è quello di battersi per una più profonda e concreta diffusione della gentilezza tra la gente nel nome del senso civico, del rispetto delle regole, della cosa pubblica, dell'ambiente e delle persone nel quadro di una più armonica convivenza. Nei giorni scorsi, alla sede dell'Unione par-

mense degli Industriali, il «Movimento italiano per la gentilezza» ha reso omaggio a due benemerite associazioni cittadine alle quali ha assegnato il «Premio nazionale Gentilezza» giunto alla sua settima edizione. Destinatari del premio, negli anni scorsi sono stati: «Protezione Civile», «Avis provinciale», «Telefono azzurro», «Protezione della giovane», «Barilla» e «Banco Alimentare». L'edizione 2016 del premio è stata assegnata all'associazione «Claudio Bonazzi onlus pro Hospice Piccole Figlie» e all'associazione di vo-



Premio gentilezza Giorgio Aiassa, Enrica Valla, Anna Maria Ferrari Boccacci, Mimma Petrolini e Antonio Maselli.

lontariato «Amici delle Piccole Figlie». Due realtà che si battono laddove la sofferenza è alleviata dallo spirito di accoglienza, condivisione, solidarietà ed amore nei confronti dei pazienti e dei loro familiari. Le due associazio-

ni, che operano in perfetta sintonia, sostengono l'attività dell'Hospice svolgendo precisi compiti. L'associazione «Bonazzi» promuove eventi al fine di divulgare gli scopi e la finalità del «Centro cure palliative» del-

l'Hospice e raccoglie fondi per sostenere il centro. Mentre l'attività principale degli «Amici delle Piccole Figlie» è quella dei propri volontari che operano all'interno dell'Hospice per affiancare i pazienti ed i loro familiari.

Conta 92 soci e 22 volontari attivi. Alla cerimonia di consegna del «Premio nazionale gentilezza» erano presenti anche Marco Vagnozzi presidente del Consiglio Comunale, l'assessore Laura Maria Ferraris ed il presidente della «Famija Pranzana» Maurizio Trapelli. La consegna del premio ha registrato gli interventi di Giorgio Aiassa, Cristina Milani del «Movimento per la gentilezza» elvetico, Anna Maria Ferrari Boccacci, Massimo Damini, suor Erica Buker e Rosana Grossi medici dell'Hospice Piccole Figlie. Mimma Petrolini e Antonio Maselli, anime e fondatori dell'associazione «Claudio Bonazzi» onlus ed Enrica Valla, presidente dell'associazione di volontariato «Amici delle Piccole Figlie», hanno ritirato i premi esprimendo la loro gratitudine nei confronti del «Movimento italiano per la gentilezza» e dei suoi dirigenti. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

rocchi&vitali

Lasciati guidare

Lemignano di Collecchio
tel. 0521 804562

Visita il nostro sito
www.rocchievitali.it

segui su

CHI HA DETTO CHE UN'AUTO

IBRIDA

NON PUÒ COSTARE SOLO

1000€*

IN PIÙ?

SUZUKI BALENO HYBRID

IL MODO PIÙ SEMPLICE DI GUIDARE UN'AUTO IBRIDA.

Con Suzuki Baleno Hybrid hai completa libertà di movimento, prestazioni brillanti, consumi ridotti, efficienza e comfort. E tutti i vantaggi dell'ibrido, a soli 1000* euro in più rispetto alla versione benzina. Passa a Suzuki Baleno Hybrid, passa in concessionaria.

Consumo ciclo combinato (l/100km) da 4,0 a 4,7. Emissioni CO₂ ciclo combinato (g/km) da 93 a 109. *Confronto effettuato tra Baleno 1.2 SHVS B-TOP e 1.2 WT DUALJET B-TOP basato su listino prezzi al pubblico.

Way of Life!

PORTE APERTE SABATO E DOMENICA