

Bassa

POLESINE MIGLIAIA DI PERSONE ALL'EVENTO PATROCINATO DA EXPO

«Centomani»
fa il pieno di consensiGiornata di festa con cuochi, gourmet,
giornalisti, politici ed esperti da tutta Italia

POLESINE

Paolo Panni

Migliaia di persone, ieri, a Polesine per l'evento «Centomani di questa terra» promosso dall'associazione «CheftoChef emiliariomagnacuochi» con il patrocinio di Expo ed il sostegno di diversi sponsor privati. Una straordinaria giornata di festa in cui cuochi, gourmet, giornalisti, politici ed esperti del settore agroalimentare hanno fatto il punto sulle necessità alimentari e gastronomiche per il futuro, con l'obiettivo fisso di Expo. Un'occasione unica, imperdibile. «Nutrire il pianeta, energia per la vita» è il titolo dell'at-

tissimo evento mondiale in programma a Milano e, a meno di due settimane dall'avvio dello storico appuntamento, ecco che ieri, i 50 chef dell'Emilia Romagna i 50 produttori delle eccellenze enogastronomiche che la nostra regione esprime (dal Parmigiano Reggiano alla Mortadella Bologna, dall'aceto balsamico tradizionale ai salumi dop) si sono «radunati» all'Antica Corte Pallavicina.

Con loro anche 50 qualificati relatori che hanno animato il forum «A dieci giorni da Expo - per una piattaforma gastronomica regionale» spaziando sui temi riguardanti ristorazione, alimentazione e formazione. Si è iniziato parlando di «Dalla materia pri-

ma al piatto - Un percorso tra storia e contemporaneità della cucina italiana» per proseguire con «Per un decalogo professionale - Nuove regole per valorizzare chi sceglie la ristorazione come lavoro», «La ristorazione che qualifica i luoghi - identità ed economia viaggiano a pari passo», «L'Emilia Romagna nel mondo», «Le città della gastronomia - Una rete che mette al centro il cibo come elemento di sviluppo (delle Città della gastronomia CheftoChef fanno parte anche Parma e Zibello). Si è quindi parlato di «Innovare per crescere - Il processo creativo tra tradizione e futuro», «A dieci giorni da Expo - L'esposizione universale ha raggiunto il tra-



giardo, ora tocca agli obiettivi», «Vieni in Italia con me - Storie di vita, di passione, di visione» ed infine «Per una piattaforma gastronomica regionale - Il cibo è solo surplus di godimento o modello culturale ed economico?». Tema finale, questo, su cui, tra gli altri, sono intervenuti il presidente del Touring Club italiano Franco Iseppi, il presidente di CheftoChef Massimo Spigaroli, il direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano Riccardo Deserti e l'assessore regionale Simona Caselli. Fra i numerosi relatori della giornata anche l'assessore regionale Patrizio Bianchi, il presidente di Alma Enzo Malanca, il sindaco di Rimini Andrea Gnassi, il presidente Premiata Trattorie Italiane Federico Malinverno, l'assessore del Comune di Parma Cristiano Casa, il sindaco di Bomporto Alberto Borghi, il presidente regionale di Slow food Raffaella Donati, l'assessore al turismo di Bologna Matteo Lepore, Andrea Fabbri e Davide Cassi dell'Università di Parma, il presidente di Euro-Toques International Enrico Derflinger, il parroco di Greco don Giuliano Savina, il direttore di Aaster Aldo Bonomi, numerosi affermati chef e patron di ristoranti (tra cui Antonio Santini del Pescatore e Gualtiero Marchesi de Il Marchesino). Presente anche l'onorevole Giuseppe Romanini. ♦

POLESINE SUCCESSO DEL WEEKEND ALL'ANTICA CORTE PALLAVICINA

«Salumi da Re»: vincono
gusto, sapori e qualità

POLESINE

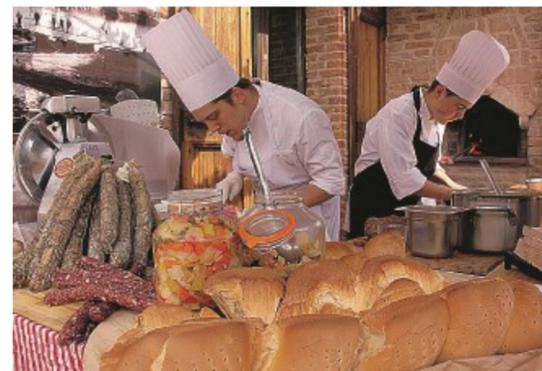
A pochi giorni da Expo, l'eccellenza del «made in Italy» è stata protagonista a Polesine dove è andato «in scena» uno spettacolare weekend all'insegna del gusto, dei sapori, dei saperi e, soprattutto, dell'alta qualità. Un fine settimana che, per il secondo anno consecutivo, in quella «cattedrale» delle produzioni tipiche del territorio che è l'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli, ha visto radunarsi allevatori, norcini, salumieri, produttori, esperti e cultori di cibi di qualità, giorna-

listi, gourmet, autorità ed un folto pubblico, da tutta Italia (e non solo). Tutto questo è stato «Salumi da Re», evento organizzato da «Gambero Rosso», Antica Corte Pallavicina e «CheftoChef emiliariomagnacuochi» col patrocinio del Comune ed il sostegno di sponsor privati. Dopo l'inaugurazione avvenuta sabato, alla presenza di Luciano e Massimo Spigaroli che hanno tagliato il nastro insieme al sindaco Sabrina Fedeli, al sindaco di Mezzani Romeo Azzi, a Mara Nocilla di «Gambero Rosso» (e con tutti i protagonisti di «Salumi da Re» insieme), il

weekend è proseguito con eventi, incontri, degustazioni, musica.

Fra le tante iniziative, il concorso «Il panino d'autore. Il panino: una cosa buona tra le mani!», con panini a base di salumi realizzati dagli studenti degli istituti alberghieri, assaggiati e valutati da una giuria composta da allievi e da Massimo Bottura chef e proprietario dell'Osteria Francescana. A vincerlo è stata una parmense, Giulia Ferrari di Bedonia, studentessa allo «Zappa Fermi». Alle sue spalle, Maicol Romagnoli e Nicole Cavallini.

Domenica, dopo il confronto fra



i lardi nazionali accompagnati da torta frita, piadina, pizza, focaccia, si è parlato di insaccati e contorni (quali sono, normative, pro e contro e di come riconoscere i salumi con e senza additivi con la presenza di Pietro Baldini (tecnico della Stazione sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma) e Guido Stec-

chi (presidente dell'Accademia delle 5T).

Quindi, il convegno sulle tre grandi famiglie di salumi tradizionali italiani: salumi di montagna, di collina e di fiume e sull'importanza del suino nero, con interventi di Giovanni Ballarini (professore emerito dell'Università di Parma e presidente dell'Ac-

cademia Italiana della Cucina), Luigi Tacchi (esperto di razze autoctone) e Valentino Bega (esperto in turismo enogastronomico).

Si è parlato anche di «Birra e salumi: un abbinamento possibile», convegno - degustazione con Mauro Pellegrini (degustatore professionista e docente dell'Adb, Associazione Degustatori Birra, Lazio) e Mara Nocilla (giornalista, esperta in analisi sensoriale). Il tutto con uno sguardo anche al futuro e allora ecco che «Il domani gastronomico» ha visto i giovani studenti incontrare i cuochi di CheftoChef. In serata, la cena di gala al ristorante «Al Cavallino Bianco» con espositori e sponsor ha chiuso il weekend. ♦ p.p.

agorà

PORTIAMOLI A RIO!

Sport, scuola e disabilità a Parma

UN PROGRAMMA DI GIUSEPPE MILANO

SPONSOR:

CAP SERVICE
IL PRESTITO PER TUTTI

BUOZZI & C.
COSTRUZIONI

Ascensori s.r.l.
PARMA

QUESTA SERA ORE 21.15 TV PARMA