

■ Una tavolata di 400 metri in pieno centro storico. Addio al traffico, via libera ai brindisi. E' stata un successo la Cena dei Mille, con il menu stellato degli chef Cracco e Spigaroli creato per il debutto di Settembre Gastronomico.

MOLINARI a pagina 11



Cena dei Mille Il menu «stellato» fa il tutto esaurito

Successo di pubblico per la tavolata da 400 metri imbandita in via Repubblica
Piatti ideati dagli chef Cracco e Spigaroli

LUCA MOLINARI

■ Il tintinnio dei bicchieri per una sera si è sostituito al rombo dei motori. La quotidianità frenetica di piazza Garibaldi e via Repubblica ha lasciato il posto al clima festoso di una tavola imbandita lunga 400 metri. Ha riscosso un grande successo la Cena dei Mille, lo speciale appuntamento con cui ieri sera si è celebrato l'avvio del Settembre Gastronomico, l'iniziativa promossa dal Comune e dalla Fondazio-

ne Parma Unesco City of Gastronomy, sotto la regia di Parma Alimentare e della associazione «Parma, io ci sto!», nel contesto delle attività dell'organismo «Destinazione Emilia». Una cena dedicata alle eccellenze del territorio gustata da mille persone lungo l'antica via Emilia, in una tavolata a dir poco suggestiva. Due chef stellati del calibro di Carlo Cracco e Massimo Spigaroli, assieme ad una quarantina di chef del Consorzio Parma Quality Restaurants e



del team emiliano di Chef to Chef, ha realizzato un menu unico nel suo genere. La serata si è aperta con un aperitivo a buffet in piazza Garibaldi dal titolo «Le delizie di Parma e della Food Valley», accompagnato dallo champagne della maison Ruinart.

E' quindi seguito un momento di saluto da parte delle autorità e la consegna di un doppio riconoscimento a Carlo Cracco consegnato da Sandra Valenti e dal sindaco Federico Pizzarotti. «Questa cena rappresenta anche un modo per valorizzare un territorio ricco di eccellenze gastronomiche», ha detto Cracco.

Il primo cittadino ha sottolineato il valore della serata e letto la motivazione del riconoscimento. Con lui anche il presidente della Regione, Stefano Bonaccini, e l'assessore al Turismo, Cristiano Casa, che hanno ribadito l'unicità dell'iniziativa. Parte del ricavato è stato devoluto all'Emporio Solidale. «Distribuiamo cibo e speranza», ha dichiarato il presidente Giacomo Vezzani.

I coordinatori del servizio di sala, Luciano Spigaroli e Marco Pizzigoni, hanno parlato di «scommessa vinta» e ringraziato le ottanta persone in servizio durante la serata. Lo chef Massimo Spigaroli ed Enrico Bergonzi hanno quindi presentato il menu. Ad aprire la Cena dei Mille è stato il gazpacho alla parmigiana, accompagnato da un cannolo di tostone, ripieno di ricotta e acciughe. Il piatto più atteso era però il primo, ideato per diventare un nuovo classico del-

la cucina parmigiana: «Lo Scigno di Parma» una sfoglia con ravioli ripieni di pomodoro, Parmigiano Reggiano e una fonduta di caciotta di vacca rossa di Urzano. «Omaggio a Bargnocla» era invece il nome del secondo piatto: un cosciotto d'oca in confit, croccante al prosciutto di Parma e millefoglie di verdura. Gran chiusura con il dessert di Cracco: una zuppa inglese rivisitata con alchermes e un gusto tra vaniglia, crema e cioccolato.



VIA REPUBBLICA La tavolata con i commensali e i preparativi per la Cena dei Mill. Sopra, Carlo Cracco premiato dal Federico Pizzarotti.

