

GASTRONOMIA

**Cena dei mille
e sapori d'Emilia
Svelato il menu**

a pagina 13

Cena dei Mille Svelato il menu: al centro le eccellenze emiliane

■ Prende sempre più forma l'edizione 2019 della Cena dei Mille, che, il prossimo 3 settembre, nella cornice di Settembre Gastronomico, trasformerà il centro storico di Parma in un ristorante gourmet sotto le stelle per 1.000 ospiti. Il tutto con l'intento benefico di sostenere Emporio Solidale Parma: una solida realtà dell'associazionismo parmense che nel 2018, attraverso lo strumento della spesa gratuita, ha aiutato 1.070 nuclei familiari, per un totale di oltre 3.000 persone.

Dopo la lista degli chef coinvolti, che include una guest star come il tristellato Norbert Niederkofler e altri interpreti dell'alta cucina italiana come Andrea Incerti Vezzani, Isa Mazzocchi, Daniele Repetti e Massimo Spigaroli, che lavoreranno sotto il coordinamento di Parma Quality Restaurants e ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi, il Comune di Parma e la Fondazione Parma Unesco City of Gastronomy, affiancati nell'organizzazione da Parma Alimentare e «Parma, io ci sto!», hanno svelato il menu

della serata.

L'ANTIPASTO

A firmare l'antipasto è ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi: l'associazione presieduta da Massimo Spigaroli si propone di fare cultura partendo

dai tesori gastronomici dell'Emilia-Romagna, la Regione che, con 44 prodotti, detiene il record europeo di certificazioni Dop e Igp. Il «Millefoglie di Pisarei, Cremoso di Parmigiano Reggiano Dop, Perle di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop» vuole essere un matrimonio all'insegna del gusto tra le province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia, di cui esalta il «re dei formaggi», una storica ricetta di pasta e l'Oro Nero.

PRIMO E SECONDO PIATTO

Primo e secondo piatto più strettamente legati a Parma. Come spiega Enrico Bergonzi, presidente di Parma Quality Restaurants, l'associazione di 28 cuochi parmensi a cui va attribuito il merito delle due proposte: «Recependo la for-

za del messaggio di chef Norbert Niederkofler, che sta svolgendo un lavoro straordinario per valorizzare la cucina di montagna, abbiamo deciso di riscoprire le radici della nostra cucina contadina: siamo tornati nei campi, nei boschi, lungo i fiumi per cercare materie prime che rischiano l'oblio ma che in realtà sono in grado di raccontare in modo unico il nostro territorio e la sua identità a tavola. L'obiettivo è tracciare un nuovo percorso gastronomico, per gli anni a venire».

Nel primo piatto, «Novecento», si ritrovano materie prime della cucina di campagna, per definizione povera: la patata, i grani antichi, i pesci di fiume, le erbe dell'orto. Questi ingredienti, che le rezdore erano abilissime a valorizzare, trovano equilibrio in un piatto moderno, che mixa gusto e suggestioni. La ricetta, già nel nome, richiama il mondo del cinema e



un parmigiano illustre, come il regista Bernardo Bertolucci, capace

di regalare dignità artistica, con il suo cinema, alla cultura contadina. Il risultato è uno gnocco di patata, impreziosito da ragù di fiume, crema di latte con erbe dell'orto e piccole verdure alle alici e cereali.

Il secondo piatto, per cui è stato scelto l'evocativo nome «Tornando a Parma», racconta il territorio ducale attraverso il dialogo tra alcuni simboli della cucina parmense: il maiale, con la sua carne, gli anolini e le biete. Un dialogo che assume la forma di gioco: ecco quindi che l'anolino, che la regola vuole primo piatto principe nella stagione fredda, si evolve in contorno, con cromie differenti legate a ingredienti come il pomodoro, gli spinaci e la zucca.

IL DESSERT

Si arriva così, in un crescendo di sapori e di attesa, al dessert di Norbert Niederkofler, «mente cucinante» del tre stelle Michelin St. Hubertus, presso l'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, che giusto pochi giorni fa, a Singapore, ha avuto l'onore di entrare nella lista cadetta dei «The World's 50 Best Restaurants». Lo chef padre della filosofia etica e sostenibile conosciuta come «Cook The Mountain» - che nello sviluppare la sua proposta per la Cena dei Mille è stato coadiuvato dal sous chef Michele Lazzarini e dal pastry chef Diego Poli - ai suoi ospiti a Parma servirà i Buchteln. Interpretati in modo personale: se nella tradizione tirolese la marmellata di albicoc-

ca è il ripieno di questi dolcetti a base di pasta lievitata, cotti al forno, a Parma l'albicocca si presenta come spuma, ad accompagnare i Bu-

chteln. Il dolce sarà poi completato da popcorn di yogurt.

E PRIMA... L'APERITIVO

La Cena dei Mille sarà preceduta da un ricco aperitivo: previsti appetizer e finger food a base di eccellenze della Food Valley emiliana, dal Prosciutto di Parma Dop al Parmigiano Reggiano Dop, dalle conserve di pomodoro alle alici, dalla pasta al latte e ai prodotti lattiero-caseari. Il tutto grazie all'impegno dei Consorzi di Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma e di grandi attori dell'industria ali-

mentare come Barilla, Mutti, Rodolfi Mansueto, Parmalat, Delicium Rizzoli, L'Isola d'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarotti. Grazie alla collaborazione di Destinazione Turistica Emilia, gli ospiti della Cena potranno anche gustare prodotti tipici provenienti dai territori di Piacenza e Reggio Emilia.

Il momento dell'aperitivo si configura quindi come un viaggio gastronomico alla scoperta dell'Emilia, vera Food Valley italiana e prima area del Paese per impatto economico delle eccellenze Dop e Igp, come certificato dal Rapporto Ismea-Qualivita.

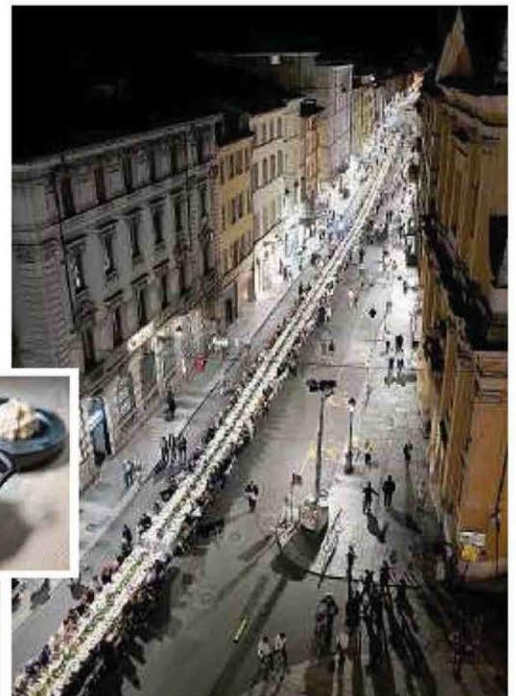
I VINI

I vini del Consorzio di Tutela dei Vini dei Colli di Parma Doc, insieme con le eccellenze enoiche del Consorzio Tutela Vini Doc Colli Piacentini e del Consorzio Tutela e Promozione dei Vini Reggiani, faranno da accompagnamento durante l'aperitivo e al momento del dessert. L'antipasto proposto da ChefToChef Emilia-Romagna sarà accompagnato da un calice di champagne Veuve Clicquot Cuvée Saint-Pétersbourg. Il Dolcetto d'Alba Doc «Rossana» di Ceretto Vini sarà

proposto in abbinamento a primo e secondo piatto. Le acque minerali ufficiali della serata saranno San Pellegrino-Acqua Panna. Alla riuscita dell'evento contribuirà anche la sezione parmense dell'Associazione Italiana Sommelier.

LA PREVENDITA

La prevendita per la Cena dei Mille - partita con slancio: i posti prenotati sono già oltre 600 - è attiva sul circuito VivaTicket. Il biglietto ha un costo a persona di 90 euro, a cui vanno aggiunti i costi di prevendita.



CENA DEI MILLE IL 3 SETTEMBRE La tavolata e, di fianco, il dessert di chef Niederkofler (credits: Alex Moling) e l'antipasto firmato ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi.