

Settembre gastronomico Ecco la settimana delle alici

Ricco calendario per celebrare la leadership parmense sul mercato grazie a Delicium Rizzoli, L'Isola d'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarotti

■ Prosegue con successo "Settembre Gastronomico", la kermesse dedicata alla cultura del cibo promossa da Comune di Parma e Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy, sotto la regia di Parma Alimentare e di "Parma, io ci sto!". La settimana da domani a domenica 22, organizzata in collaborazione con le aziende Delicium Rizzoli, L'Isola d'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarotti, sarà dedicata alle alici: un distretto industriale che è un vanto per il territorio parmense, dato che la città ducale controlla attualmente il 70% del mercato nazionale delle alici.

L'appuntamento più importante sarà la sfida "L'Acciuga d'Argento", fino a venerdì, nello Spazio Agorà, in Piazza Garibaldi, cinque team - espressione del mondo del commercio, della cultura, degli ordini professionali, della salute e dello sport - si sfideranno nella realizzazione di piatti creativi, che prevedano l'utilizzo delle alici. Ogni serata, a partire dalle 19, vedrà impegnata in cucina una squadra, mentre gli altri quattro gruppi saranno chiamati a valutarne l'abi-

lità ai fornelli e la qualità della proposta culinaria. Al vincitore, domenica prossima verrà assegnata "L'Acciuga d'Argento", realizzata dal laboratorio di gioielleria Laura Nocco. Grande sarà anche l'attenzione dedicata alla sensibilizza-

zione dei più giovani. Per questo, le quattro aziende del network «Le Alici a Parma», in collaborazione con Madegus - I Maestri del Gusto, spin-off dell'Università degli Studi di Parma, e con il gruppo parmense Pizzerie di Qualità, organizza-

no attività di edutainment, nella giornata di sabato. Si parte alle 16.30 con un laboratorio didattico focalizzato su pesce azzurro e farina. Utilizzando un mortaio e sotto l'occhio attento dei maestri pizzaioli, i bambini macineranno frumento e farro: con le farine così ottenute, e con ingredienti come lievito, acqua, sale, olio, alici, mozzarella, passata di pomodoro, interpreteranno la pizza. I tranci saranno posti in vendita al prezzo simbolico di un euro (incasso pro "Noi per loro").

Mercoledì alle 18.30 è in programma uno showcooking dello chef Andrea Nizzi, ristorante "12 Monaci" e membro di Parma Quality Restaurants. Nizzi proporrà la sua interpretazione del risotto con acciughe. Previsto anche un wine pairing in collaborazione con il Consorzio di Tutela dei Vini Colli di Parma Doc.

Il programma della settimana sarà completato da una masterclass di Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, nella persona di Ciro Fontanesi, coordinatore di Alma Wine Academy, focalizzata sul "Gong Fu Cha", il rituale

cinese del servizio del tè (giovedì alle 19), e da una riflessione sul problema dell'intolleranza al lattosio promossa da Parmalat in forma di showcooking dello chef Andrea Nizzi, con utilizzo di panna lactose-free (venerdì alle 18)

Per tutta la settimana, il Bistrò Parma sarà attivo dalle 10.30 alle 22. La curatela gastronomica è di Parma Quality Restaurants, che sarà affiancata, per quanto riguarda i dessert, dalla Pasticceria Battistini, di Parma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ALICI La preparazione di gustosi stuzzichini.

