

PRIMO PIANO I CHIOSTRI DEL CORREGGIO

Eventi Notte bianca e chef di Parma per la cena

■ In occasione della «Notte bianca» alla Camera di San Paolo - iniziativa realizzata grazie al polo museale dell'Emilia-Romagna ed al sostegno di «Parma, io ci sto!» - una speciale degustazione è stata proposta dagli chef di Parma Quality Restaurant. Il piatto forte della serata è stato lo «Sgrigno di Parma», già presentato durante la

Cena dei Mille. Si tratta di una delicata sfoglia che racchiude il nostro territorio, racchiudendo in sé un misto di sapori unici ed invitanti: ravioli ripieni di pomodoro, Parmigiano Reggiano e una fonduta di caciotta di vacca rossa di Urzano. Il ricavato della degustazione è stato in parte devoluto a favore dell'Emporio Solidale di Parma. V.R.



CHIOSTRI DEL CORREGGIO Da sinistra: Neri Marcorè, Michele Guerra, Cristiano Casa e Massimo Spigaroli. Alcune immagini di ieri, con la Camera di san Paolo aperta dalle 11 alle 23.

Complesso di San Paolo Si apre alla città e getta le basi per un nuovo futuro

Evento per parlare di rilancio e dei restauri
Ospite d'onore Neri Marcorè. L'assessore Casa:
«Qui il Museo nazionale della gastronomia»

VITTORIO ROTOLO

■ Dalla terrazza che offre un meraviglioso scorcio del centro storico alle stanze attualmente spoglie, ma che presto risplenderanno della luce intensa, emanata dall'incontro fra arte, cultura ed enogastronomia. Il progetto di restauro del Complesso di San Paolo, dove è inserita la celebre Camera della Badessa con gli affreschi cinquecenteschi del Correggio, si rivela ambizioso se consideriamo gli effetti che produrrà: diventare cioè il cuore pulsante del sistema agroalimentare e di Parma Città Creativa della Gastronomia Unesco. «Il sogno è accogliere, in questi spazi, il Museo nazionale della Gastronomia» spiega l'assessore comunale

al Turismo, Cristiano Casa. L'orizzonte delineato è il 2020, quando i lavori che dovranno riportare alla luce questo autentico tesoro di Parma saranno già a buon punto. «Per ultimare gli interventi andremo oltre il 2020 - puntualizza l'assessore comunale alla Cultura, Michele Guerra - ma già per quella scadenza il Complesso di San Paolo potrà essere visitabile, permettendo così a cittadini e turisti di vedere cosa davvero potrà essere». Un primo «assaggio» lo si è avuto proprio ieri quando, per tutta la giornata - dalle 11 alle 23 -, l'antico edificio ha aperto le proprie porte ai visitatori, ospitando piacevoli intermezzi musicali, laboratori animati da giovani artisti e momenti all'insegna del di-

vertimento riservati ai più piccoli. Come la «Caccia ai tesori di San Paolo» che ha reso ancor più entusiasmante il percorso disegnato tra il Castello dei Burattini, le biblioteche Guanda e Ilaria Alpi, la Pinacoteca Stuard: spazi illuminati dalle torce degli intrepidi cercatori. Incantato dalla bellezza di un luogo senza tempo pure l'ospite d'eccezione della giornata, l'attore Neri Marcorè. «La cultura non può stare rinchiusa nelle torri d'avorio o essere appannaggio di pochi eletti - ha sottolineato Marcorè -: la cultura deve vivere, nutrendosi costantemente dello scambio di idee e diffondendo quel profumo inebriante dettato dal piacere dello stare insieme. Oggi - ha aggiunto - abbiamo fin troppi luoghi virtuali. Il Complesso di San Paolo, invece, è un luogo fisico, suggestivo e accogliente, che può aprire la strada ad un futuro basato sul-



l'umanità, sulla cura dei rapporti e sul rispetto reciproco fra le persone».

Suggestiva la visita al rifugio antiaereo, a cura dell'Associazione nazionale Combattenti Forze Armate Regolarità Guerra di Liberazione, mentre in serata la Compagnia Artemis Danza ha proposto uno spettacolo caratterizzato dalla perfetta unione fra l'espressività del corpo, la musica e l'architettura. Apprezzato infine il concerto del Coro Paer, conclusosi nel Chiostro Vecchio. Un luogo dalle mille anime, insomma, il Complesso di San Paolo. In attesa di ciò che sarà.

«Un vero Palazzo del Cibo» afferma Massimo Spigaroli, presidente della Fondazione Parma Città della Gastronomia Unesco.

«Uno spazio cioè dove accogliere laboratori, parlare di cibo a tutti i livelli ed ospitare grandi chef».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

