



# Parma golosa Domani il debutto del «Settembre gastronomico»

L'evento-clou della manifestazione presentata ieri sarà la «Cena dei Mille»: fra le sorprese un piatto intitolato «Omaggio a Bargnocla»

**GIAN LUCA ZURLINI**

■ Sarà un settembre davvero da incorniciare per i golosi di Parma (e non solo) quello che andrà a iniziare domani nella nostra città. Sarà infatti quello in cui si tiene la prima edizione del «Settembre gastronomico», un marchio con il quale il Comune, assieme a Fondazione Parma Unesco City of Gastronomy, la regia del consorzio Parma Alimentare e di Parma io ci sto, il supporto di Destinazione Emilia, ha legato con un filo conduttore le iniziative in calendario in tutto il mese.

## LA CENA DEI MILLE

L'evento-clou del Settembre gastronomico, presentato ieri mattina al Ridotto del Regio, sarà la Cena dei Mille, una grande tavola che partirà da Piazza Garibaldi e si snoderà lungo via Repubblica il cui menù è stato svelato ieri. L'assessore al Turismo Cristiano

Casa, primo sostenitore e «regista» di questo mese di iniziative, ha spiegato che «sono già 800 le adesioni ricevute e questo ci riempie di soddisfazione, perché il ricavato sarà devoluto in beneficenza a favore di Emporio Solidale». A realizzare il menù saranno circa 40 chef aderenti all'associazione «Chef to Chef» di cui è presidente Massimo Spigaroli e a «Parma quality restaurants», di cui è presidente Enrico Bergonzi. E il menù sarà davvero d'eccezione: dopo un antipasto a base di salumi Dop delle tre province di Parma, Reggio e Piacenza accompagnato da champagne, ci saranno due primi. Un «gazpacho alla parmigiana», con verdure a chilometro zero e un piatto chiamato «Lo Scrigno di Parma», descritto a fianco, destinato a diventare una presenza fissa nei menù dei ristoranti di Parma e provincia. Il secondo, invece, sarà invece «Omaggio a Bargnocla», un

piatto dedicato al celebre bu-rattino composto da un cosciotto d'oca, croccante di prosciutto di Parma e millefoglie di verdura. «E' un piatto pensato - ha spiegato Bergonzi - per creare un secondo diverso rispetto a quelli tradizionali, ma usando prodotti della tradizione». Il sindaco Federico Pizzarotti ha parlato di «un esempio della Parma che fa e va oltre l'elenco sterile dei problemi»

## CRACCO «GUEST STAR»

La «Guest star» della serata sarà però lo chef stellato Carlo Cracco, che chiuderà la serata con un dolce svelato da lui stesso ieri: «Sarà una zuppa inglese rivisitata, perché è un dolce che ho sempre mangiato solo qui a Parma. E sottolineo che sono contento di partecipare a questa iniziativa perché è un bell'esempio di un territorio che fa squadra per un evento quasi unico in Italia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Giardini Gourmet Menù parmigiani e musica tra i fiori

■ Oltre alla «Cena dei Mille», il Settembre gastronomico presenta anche l'iniziativa «Giardini Gourmet» (ideata da Angela Zaffagnani) con menù parmigiani abbinati a musica e visita a tre diversi giardini del centro storico di Parma nei venerdì 7, 14, 21 e 28 settembre col primo appuntamento già esaurito, oltre a eventi tradizionali come le visite a prosciuttifici e caseifici e il Tomaca Fest.

Tutti gli eventi avranno il «cappello» di Destinazione Emilia, che racchiude le province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia e di cui è presidente Natalia Maramotti, assessore al Turismo di Reggio, che ha elogiato «la capacità di Parma di essere generosa e aprire le iniziative alle altre realtà».

Cesare Azzali per Parma Alimentare e Luca Virginio per Parma io ci sto hanno sottolineato poi l'importanza della collaborazione fra tutte le realtà interessate».

