

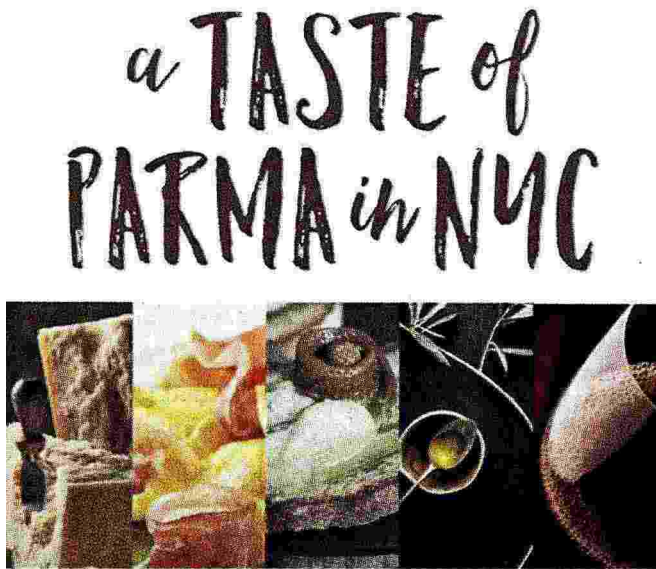
KERMESSE SI E' APERTA LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Le eccellenze di Parma hanno già stregato New York

Tra gli ospiti il sindaco Pizzarotti, Guido Barilla e la Molino Grassi

« Dalla via Emilia a New York con protagonisti Parmigiano reggiano, Prosciutto di Parma e le importanti realtà del nostro territorio. Si è aperta infatti nel nome del Re dei formaggi e di quello dei prosciutti la rassegna delle eccellenze enogastronomiche della Food Valley dell'Emilia-Romagna, prestigiosa vetrina che la Grande Mela ospita da ieri fino a domenica nell'ambito della prima Settimana della cucina italiana nel mondo, iniziativa promossa dal ministero degli Esteri in collaborazione con quelli dell'Agricoltura, dello Sviluppo economico e dell'Istruzione, per la promozione del miglior Made in Italy.

Negli spazi di Eataly Downtown, la settimana che vede l'Emilia-Romagna mettere a tavola il mondo, inaugurata dal presidente della Regione Stefano Bonaccini, si è dunque aperta con il suggestivo taglio di una forma stagionata da parte di un maestro casaro. I segreti delle diverse stagionature del Parmigiano e gli abbinamenti in cucina sono stati illustrati al pubblico newyorkese dal giornalista enogastronomico Riccardo Costa, mentre il formaggio è stato servito in abbinamento con il Sangiovese di Romagna. Un'occasione unica per conoscere da vicino un prodotto di grande tradizione, la cui produzione segue le stesse procedure di otto secoli fa: solo il latte pregiato della zona d'origine, nessun additivo e conservante, la cottura nelle cal-



Dalla via Emilia alla Grande Mela Una vetrina prestigiosa per i prodotti della Food Valley.

daie di rame, i gesti sapienti dei maestri casari, il lento invecchiamento. Il Parmigiano reggiano Day - organizzato dalla Regione in collaborazione con il consorzio del Parmigiano reggiano, l'Enoteca dell'Emilia-Romagna e i cuochi dell'associazione Chef to chef - è inoltre la prima di una serie di giornate dedicate ai prodotti regionali fino a domenica. E oggi ancora il territorio di Parma sarà protagonista negli spazi di Eataly con il Prosciutto di Parma Day, il secondo degli appuntamenti con le eccellenze made in Emilia-Romagna. Il pub-

blico newyorkese potrà conoscere tutti i segreti dell'arte del taglio al coltello, le diverse stagionature, le caratteristiche di questo salume prodotto esclusivamente nel territorio della provincia di Parma, con tecniche che escludono qualsiasi trattamento chimico e ammettono solo l'uso di sale e pepe. Le degustazioni saranno in abbinamento con la Piadina Romagnola Igp e la Malvasia dei Colli di Parma. Oggi e domani inoltre Parma sarà sotto i riflettori nella «Grande Mela» con «A taste of Parma in New York City», frutto della collaborazione tra

Barilla e Comune col supporto di Parma Alimentare e il sostegno di alcuni sponsor; saranno infatti presenti Guido Barilla, presidente dell'azienda, il sindaco Federico Pizzarotti e l'assessore alle Attività produttive Cristiano Casa. E' una grande vetrina della nostra città e delle sue eccellenze nella Grande mela, grazie all'ospitalità offerta dai tre ristoranti di cui la Barilla dispone nella metropoli degli Usa. Sarà proprio lì, infatti, che saranno presenti corner promozionali del nostro territorio e che saranno offerte degustazioni di prodotti tipici (ogni piatto ordinato dai clienti verrà accompagnato da un tagliere tutto ducale, a base di parmigiano-reggiano, prosciutto crudo e alici Delicibus). Ma soprattutto, ci sarà la grande cena al ristorante di Herald square preparata dallo chef stellato Massimo Spigaroli. Una cena in cui non mancheranno i vini di Ceci e l'olio d'oliva della Coppini.

Al via della rassegna dei prodotti emiliano-romagnoli, anche l'assessore regionale all'Agricoltura, la parmigiana Simona Caselli. E alla presentazione di Fico (Fabbrica Italiana Contadina) a EatalyWorld, ci sarà anche un'altra grande azienda parmigiana, la Molino Grassi, che a New York ha aperto di recente la pizzeria PN, locale innovativo e di tendenza dove la pizza viene realizzata rigorosamente partendo dal lievito madre e le farine giocano un ruolo da vere protagoniste. ♦ r.c.