

Un weekend a Parma per Cibus OFF: il primo fuorisalone del gusto

Questo è il weekend ideale per una gita a Parma e vi spieghiamo subito il perché! Innanzi tutto, Parma è una città ricca di monumenti importanti, chiese da visitare e appuntamenti culturali. Imperdibili sono Piazza del Duomo, una delle più affascinanti piazze del paese, Palazzo della Pilotta, che vi permetterà di visitare il Teatro Farnese e la Galleria Nazionale che ospita opere di grande valore di autori quali Leonardo da Vinci, Tintoretto, Tiepolo, Van Dick e molti altri. Per non parlare poi del Correggio e del Parmigianino. In secondo luogo, Parma è una meta culinaria eccellente dove poter assaggiare ricette d'autore. In questi giorni si svolgerà un evento per celebrare l'arte della cucina di questa città: Cibus OFF, il primo fuorisalone del gusto con cui Parma apre al grande pubblico tutti i sapori e i segreti della "Food Valley". Cibus, uno degli appuntamenti internazionali più attesi dai cultori del food e dell'agroalimentare, è ospitata delle Fiere di Parma, mentre nel centro storico vanno in scena cooking show, cene d'autore a prezzi "pop", discussioni, laboratori e anche musica. Ecco qualche dettaglio.



Venerdì 11 maggio

Ai fornelli si alterneranno Enrico Bergonzi di Al Vedel di Colorno, Francesca Toma de Il Vecchio Borgo di Borgotaro e Carduccio Pedretti dal cuore delle terre verdiane e dal ristorante Alle Roncole. Alle 11.15 la tradizionale tavola rotonda di Cibus OFF pensa ai molti studenti fuori sede. Lontano da nonne e mamme, molto spesso alla prima esperienza di vita fuori casa, come si sopravvive? Alle 20.30 Academia Barilla firma la cena en plein air che sarà curata dagli chef Luca Zanga e Marcello Zaccaria. Loro racconteranno, attraverso i piatti "master of Parma", le tante eccellenze del territorio. Gustoso il menù che prevede: prosciutto di Parma croccante e spuma di burrata su cialda di pane Carasau, mezze maniche con crema di datterino confit, clorofilla al prezzemolo e gamberi rossi al lime. A seguire magatello di vitello cotto a bassa temperatura su verdure croccanti, salsa alla senape e vela di Parmigiano Reggiano, per concludere con mousse al cioccolato fondente con rigatone soffiato farcito di ricotta. Il gusto non ha confini, ma i posti sì, e sono

limitati: meglio prenotare allo Iat di piazza Garibaldi, 4 (tel. 0521 218 889).

Sabato 12 maggio

Domani si inizia, fin dalla colazione, a parlare di arte e gusto, grazie al cappuccino d'autore, firmato da Giuseppe Fiorini. Chef del giorno saranno Nico Tamani de La vecchia Fucina di Traversetolo ed Enrico Bergonzi di Al Vedel di Colorno. Alle 11 la prima tavola rotonda del giorno con Giovanni Ballarini, ex presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, a colloquio con Michele Guerra e con Cristiano Casa, rispettivamente assessori alla Cultura e al Turismo del Comune di Parma. Alle 18.30 il secondo incontro mette in tavola un antico connubio, quello fra cultura e cibo che proprio il Mibact, ministero della Cultura ha riconosciuto intitolando al cibo il 2018. Alle 19.30 tutti all'agorà, dove si passa dalla teoria alla pratica con il cooking show di Enrico Bergonzi, chef di Al Vedel e presidente del consorzio Parma Quality Restaurants.



Domenica 13 maggio

Per il gran finale, alle 11 la tavola rotonda del mattino celebra una delle Dop che ha fatto grande Parma nel mondo: sarà il Parmigiano Reggiano. Alle 17.30 la blogger parmigiana Ilaria Bertinelli affronterà il tema delle intolleranze alimentari. Alle 18.30 Sandro Piovani, giornalista de La Gazzetta di Parma incontra Alessandro Lucarelli in un dialogo fra sogni e fine campionato. Alle 19.30, per il gran finale di Cibus OFF, accanto ad un momento istituzionale alla presenza delle autorità, arriveranno anche le note di alcune delle arie più famose di Giuseppe Verdi. Un flash mob farà da cornice ad un "libiamo" corale con un aperitivo freestyle a cui contribuiranno gli chef del giorno, da Filippo Cavalli dell'osteria I Mascalzoni di vicolo Cinque Piaghe, a Maria Anedda e Jacopo Bracchi di Les Caves di Sala.

Per maggiori informazioni e programma completo visitate il sito www.parmacityofgastronomy.it. Buon weekend!