

GUSTO | DIARI PARMIGIANI



MdV e Asshotel per Parma

Prima l'assaggio dei vini poi la visita alla cantina di Ozzano Taro

di **Sandro Piovani**

Si fa presto a dire «sistema Parma». Anzi, lo si dice da anni, soprattutto quando si parla di enogastronomia. Oltre alle parole, servono le idee. E soprattutto idee trasformate in fatti. Cristina Parizzi (presidente Asshotel di Parma) e Lorenzo Numanti (amministratore delegato di Monte delle Vigne), forti delle rispettive esperienze professionali, hanno pensato a come «divulgare» il nome Parma. Naturalmente con le grandi eccellenze parmigiane nella casa dei turisti e dei visitatori.

L'idea è semplice: gli hotel aderenti proporranno ai loro clienti una sorta di aperitivo di benvenuto che sia anche un piccolo manifesto dei migliori prodotti della nostra terra. Un modo «diretto» di fare cultura, perché, come andiamo ripetendo ormai allo sfinito, anche parlare della nostra civiltà contadina è fare cultura. Così i turisti, i visitato-



Hotel aderenti

L'accoglienza parte da questi hotel e aziende

» Monte delle Vigne e Asshotel hanno iniziato la collaborazione da pochi giorni. Ecco dove i turisti troveranno la proposta di aperitivo parmigiano e non solo. Si parte con l'Hotel Button, Hotel Daniel's, Hotel Torino, Hotel Mercure Stendhal, Parizzi Suites, il gruppo Incerti (Hotel Farnese e Parma e Congressi), Link 124 e Villani Rappresentanze (vini, liquori e bevande). Un primo gruppo pronto ad allargarsi. Per un'accoglienza parmigiana.

ri, gli uomini d'affari in arrivo negli hotel di Parma potranno ricevere una proposta enoica che consiste in un assaggio di Malvasia di Candia. E sarà una sorta di prima tappa alla conoscenza del nostro territorio. Nelle camere infatti i clienti di questi hotel troveranno brochure di Monte delle vigne, con possibilità di visite e quant'altro possa interessare ai turisti stessi.

Parma si propone così come sistema che parte dall'accoglienza per arrivare alla diffusione e alla conoscenza del nostro territorio. Senza dimenticare poi l'arte, i musei, i castelli e tutto quanto si può visitare nella nostra città e nella nostra provincia. Un primo passo per favorire delle importanti forme di collaborazione. E naturalmente le adesioni sono aperte per ampliare l'offerta, per la conoscenza di un territorio che affascina i turisti. E l'accoglienza sembra proprio essere la carta vincente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il convegno | Organizzato dall'Accademia italiana della cucina, sabato dalle 10 a Bedonia

Un confronto per parlare della cucina della Valtaro e della Val Ceno

Un convegno per parlare di cucina e di territorio, un legame indelebile che parla anche della storia di una zona ricca e insieme difficile. «La cucina che cambia in Val Taro e in Val Ceno», questo il convegno organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina delegazione di Borgotaro. L'appuntamento è per sabato, dalle 10 alle 13, quando, nella sala Seminario Vescovile di Bedonia (Via Don Raffi, 30) si alterneranno studiosi e addetti ai lavori che parleranno di temi specifici che riguardano la cucina in questa porzione di

territorio.

Il programma, dopo il saluto alle autorità e ai presenti del Delegato e la presentazione del libro del 60°, prevede una serie di relazioni, coordinate da Luigi Calzone (Medico Allergologo). Relazioni di circa venti minuti, a partire dalle 10,30. Ed ecco dunque che Italo Pizzati (Dottore Forestale Regione Emilia Romagna) parlerà della «La civiltà del castagno nell'Appennino parmense»; Emidio Borghi (Chimico - Micologo) relazionerà sul tema «Il Fungo minore a tavola»; il Colonnello Pier Luigi Fedele



Dalle 10 alle 13 La locandina del convegno: l'appuntamento è per sabato, dalle 10, nella sala Seminario Vescovile di Bedonia

(Comandante Carabinieri forestali di Parma e Piacenza) parlerà del tema «Dalla gestione della fauna selvatica una valida risorsa per la gastronomia delle aree collinari e montane»; Pier Giovanni Bracchi (Docente universitario) parlerà de «La cucina in Val Taro e Val Ceno, un patrimonio che identifi-

ca un territorio nei nuovi paradigmi alimentari»; quindi Errica Tamani (Giornalista enogastronomica e collaboratrice di Gusto) si occuperà de «L'appennino parmense: un'opportunità reale per la crescita di un intero territorio e della sua enogastronomia»; quindi sarà il momento di Giancarlo Gonizzi (Coordinatore dei Musei del Cibo) a relazionare su «I Musei del Cibo come strumento di promozione della gastronomia del territorio»; Giovanni Ballarini (Prof. Em. Presidente onorario dell'Accademia Italiana della Cucina) chiuderà il giro di relazioni parlando de «La buona cucina delle Terre Alte». Le conclusioni saranno affidate a Giovanni Spartà (Delegato Accademia della Cucina, Delegazione Borgo Val di Taro).

Red. Sport

© RIPRODUZIONE RISERVATA