

Parma

ACADEMIA BARILLA OGGI LA FINALE DEL CAMPIONATO MONDIALE

Pasta Championship Una sfida tra chef all'ultimo spaghetti

Ventidue cuochi di diciassette paesi in gara in nome del simbolo della cucina italiana

Margherita Portelli

L'enorme cucina che assomiglia a uno studio televisivo, i fornelli vivaci che occhieggiano ai flash e le lame che si muovono veloci, sminuzzando senza sosta.

Academia Barilla ieri ha ospitato alcuni tra i più rinomati chef che, da tutto il mondo, sono accorsi a Parma per la quarta edizione del «Pasta World Championship». Da Buenos Aires a Tokyo, passando per Parigi, 22 maestri della cucina italiana provenienti da 17 Paesi si sono sfidati preparando altrettanti piatti di «cara vecchia pastasciutta».

A spuntarla, alla fine della giornata, sono stati Vittorio Beltrami, dalla Francia (già finalista nel 2012), Matjaz Cotic, dalla Slovenia, Daniel Evangelista, dalla Turchia, e Oscar Ivan Sanchez, dagli Emirati Arabi. Proprio loro, questa mattina, si contenderanno il titolo di campione 2015, nella giornata conclusiva della più importante competizione mondiale dedicata alla pasta.

«Il regolamento prevede che i partecipanti preparino un piatto

di pasta secca in 40 minuti con un costo complessivo non superiore ai 10 euro - ha introdotto il direttore di Academia Barilla, Gianluigi Zenti - . Questo appuntamento, che Parma ospita da 4 anni, è il più importante evento mondiale legato alla pasta».

Nella sede di largo Calamandrei, al Barilla Center, trova casa infatti un vero e proprio centro internazionale dedicato alla diffusione della cultura gastronomica italiana nel mondo, e nei due giorni si è anche discusso su come difendere l'autentica pasta italiana. Giancarlo Gonizzi è intervenuto raccontando la storia della pasta mentre Martina Siboli e Manuel Mariani hanno intrattenuto i presenti parlando di «Storia, tecnologia e segreti della tradizione Italiana».

Nel corso del pomeriggio c'è stato poi spazio anche per una cooking demo con il chef Lorenzo Boni, e per un dibattito riguardante «La passione per la pasta e per un corretto stile di vita alimentare», con Tiziana De Micheli. E mentre in aula gli esperti dialogavano, a darsi battaglia in cu-

cina c'erano i grandi chef che cucinano tricolore nel mondo: molti di loro sono italiani o hanno origini italiane, ma non tutti. Tra loro Yamada Yoshi, il «giapponese» vincitore della prima edizione del campionato mondiale della pasta, giapponese di nascita innamorato dell'Italia dove ha passato 4 anni, lavorando a Napoli; oppure l'argentino Gustavo Fonso Carrillo, che di italiano mastica (è proprio il caso di dirlo) solo poche parole. È capitato di vedere qualcuno «spadellare» con una bandierina a stelle e strisce nel taschino: «Siamo qui a rappresentare gli Stati Uniti» ha raccontato Walter Potenza, nativo di Giulianova ma americano d'adozione da 40 anni. Come lui, tutti gli chef hanno tentato di racchiudere il proprio amore per l'Italia e per la cucina in un piatto di pasta, e dopo la cena di gala che ieri sera è andata in scena al Labirinto della Masone, il sogno continua questa mattina per quattro di loro, a partire dalle 9.30, nella sede di Academia, al Barilla Center. E dopo la premiazione, naturalmente, pasta party. ♦



I sei giudici

Gusto, tradizione e fantasia: come si valutano i piatti

Sei e diversissimi. Ciascun membro della giuria che nella giornata di ieri ha gustato e giudicato ben 22 piatti di pasta ha un diverso criterio di valutazione. Se Andrea Mainardi, 31enne proprietario dell'esclusivo ristorante «Officina Cucina» e star del piccolo schermo con il suo nuovo programma «Ci Pensa Mainardi» in onda su Fox Life, si dice influenzato principalmente «dall'esperienza e dalla storia di chi cucina», Alfredo Tesio, coordinatore del Gruppo del Gusto dell'Associazione della stampa estera in Italia, ammette di affidarsi a un percorso inverso: «Prima di tutto il palato, il gusto del piatto». Andrea Grignaffini, enogastronomo, food writer e collaboratore della «Gazzetta», è più tecnico: «Valuto la progettazione, tento di capire che cosa lo chef abbia voluto restituire con quel piatto - dice -, tengo conto del tipo di pasta, degli ingredienti scelti».

Kylie Flavell, food journalist australiana da cinque anni residente in Italia per amore della cucina di casa nostra, apprezza «la fantasia e la capacità evocativa di un piatto» e Costanze Reuscher, giornalista tedesca, si dice una fan della semplicità: «Anche se a determinare il giudizio è un insieme più complesso di fattori» dichiara. Gianluigi Zenti, direttore di Academia Barilla, è un «padalino» della tradizione: «Ad essere importante, dal mio punto di vista, è la coerenza con la cultura gastronomica italiana - ha spiegato -: il rispetto dei valori legati alla nostra cucina». ♦

INIZIATIVA IN VENDITA CI SONO I PRODOTTI «TOP» DI PARMA

Il primo «Marcello Shop» ha aperto a Montecarlo

Marcello Ceci: «Vogliamo valorizzare le eccellenze alimentari della nostra città e del territorio»

Nell'immaginario collettivo, Montecarlo è il centro del lusso, della bella vita e dello star bene.

Una sorta di «top» di gamma, in tutti i settori, enogastronomia compresa e per questo Marcello Ceci ha pensato di aprire il primo «Marcello Shop» proprio nel Principato. Uno shop dove si respira parmigiano. Certo, ci sono i vini della cantina di Ariola. Ma non solo: al suo interno si trovano prosciutti di Parma selezionati, Parmigiano reggiano, culatello ma anche il tributo agli champagne francesi. Ma, soprattutto, Parma. Il modo di intendere la Food valley, spostato in rue Grimaldi, di fronte alla concessionaria monegasca della Ferrari, a due passi dal porto e vicino alla casa reale. Cinque vetrine e un gazebo esterno tutti dedicati a Parma ed i suoi prodotti tipici. «Il nostro obiettivo è di portare tutto ciò che c'è di buono a Parma a Montecarlo», spiega Marcello Ceci -, perché è un luogo dove c'è gente che apprezza il buon cibo e il buon vivere. E ci è sembrato il posto ideale per valorizzare il prodotto tipico parmigiano, dalle cose conosciute a quelle ancora da scoprire per i più. Naturalmente abbinate ai nostri vini». Marcello Ceci sorride quando gli si fa presente che ormai prosciutto e Parmigiano ma anche il lambrusco si trovano dappertutto. «Noi però proponiamo solo le eccellenze. Ci siamo impegnati a ricercare il top di gamma di ogni prodotto, grazie alla collaborazione di fornitori sensibili a questo ragionamento. E anche i prezzi saranno adeguati alla qualità dei



prodotti. Ma non è tutto: è stata fatta anche una formazione a tutto il nostro personale perché possano spiegare la qualità di questi prodotti, ma anche la loro realizzazione, custodia e cura». Insomma uno shop si ma anche una sorta di manifesto di cosa sia la Food valley parmigiana. «Per noi l'attività comunicativa è molto importante - continua Ceci -, anche perché i consorzi del Prosciutto e Parmigiano, non sono mai andati ad insegnare a così stretto contatto con il pubblico il vero valore dei nostri prodotti. Siamo partiti poi dal nome del locale: chiamarlo «Marcello» significa cavalcare il nome di un prodotto (il lambrusco omonimo ndr) già fortemente conosciuto anche all'estero. Quindi non solo vendita ma anche comunicazione». La sensazione dunque è che il nome Parma sia una bella carta da giocare all'estero. «Direi che è una carta poco sfruttata. Il consorzio dei vini la mette all'ultimo posto (Consorzio dei vini dei colli di Parma ndr) e per me questo è strano. I turisti vengono a trovarci perché siamo a Parma. Noi invece puntiamo su marchio a pieno titolo. Entrando (purtroppo solo virtualmente) nel «Marcello shop» di rue Grimaldi si troverà «un locale

strutturato per degustazioni dirette ma anche per un servizio a domicilio e naturalmente da asporto e vendita. Si trova tutta Parma: dal culatello al prosciutto al parmigiano, al cotto affumicato, naturalmente abbinati ai nostri vini e a qualche altra grande bottiglia. Comunque le cose più richieste in questi prime settimane sono il lambrusco Marcello, il Parmigiano reggiano, il prosciutto e il culatello. Sono simboli di Parma nel mondo». I partner sono privati. «Noi ci siamo appoggiati ai consorzi ma abbiamo trovato poca volontà di entrare in questa avventura. Abbiamo trovato privati che ci stanno seguendo: in particolare Greci per il prosciutto, Bertinelli per il Parmigiano e Branchi per il cotto. Aziende che producono grande qualità, adatta a uno shop come il nostro». Lo shop sta funzionando a pieno regime dopo soli due mesi di apertura. L'idea è di proporre questo tipo di locali anche in altre grandi città. Oltre a Montecarlo, dovrebbero nascere «Marcello shop» anche a Roma, Parigi e Londra. Che saranno invase dai profumi dei prodotti di Parma. «Cerchiamo le location adatte e poi vedremo»: il sorriso di Marcello Ceci è più di una conferma. ♦ r.c.

RICONOSCIMENTO DAL ROTARY CLUB PARMA EST



Assegnato a Alberto e Paolo Chiesi il Paul Harris Fellow

Mariagrazia Manghi

È avvenuto nei giorni scorsi il tradizionale «passaggio della campana» del Rotary Parma Est.

Nello scenario verde del parco della Magnani Rocca Gabriele Mori ha consegnato il testimone a Paolo Botti, già ordinario di clinica chirurgica veterinaria dell'Università di Torino e poi di Parma.

La serata con oltre 160 ospiti, è stata l'occasione per consegnare il Paul Harris Fellow, il riconoscimento più alto del club, il distintivo riservato a personalità di spicco che con la loro opera si sono distinte nella comunità, ai fratelli Alberto e Paolo Chiesi. «Un'azienda che vanta 80 anni di storia, giunta alla terza generazione - ha presentato Mori - con oltre 4000 dipendenti in 26 paesi del mondo, con il 18% del fatturato destinato a ricerca e sviluppo. E soprattutto una perfetta sintonia d'intenti tra i due fratelli che ha portato grande solidità in azienda, mettendo le basi per un proficuo passaggio generazionale». Alberto e Paolo Chiesi hanno ricordato il legame con la città di Parma «che ci ha permesso

di raggiungere questi risultati, verso la quale portiamo grande riconoscenza e a cui cerchiamo con il nostro lavoro di restituire quel che abbiamo ricevuto». Il convivio, che ha avuto come ospite anche il Governatore del Distretto Emilia Romagna San Marino, Paolo Pasini, e l'assistente Alessio Pedrazzini, ha salutato anche l'ingresso di due nuovi soci: Enrico Vaienti e Giuseppe Scotti. Vaienti è medico ortopedico ed esercita la professione all'ospedale di Vaio; Scotti, avvocato, nipote di Enrico Maria Zibana, past president e socio fondatore del club, presentato da Alberto Bertorello come «il più internazionale degli avvocati della città, lavora oggi nello studio del padre e ha il pedigree che lo aiuterà ad essere un ottimo socio». Anche i due nuovi entrati hanno preso la parola ringraziando commossi ed emozionati. Il neo presidente, prima della cena, ha anticipato brevemente alcuni punti del suo programma che prevede per la città l'istituzione di borse di studio per giovani laureati e un ambizioso progetto per far nascere una struttura medica che si occupi di mamme e bambini in una missione dello Zambia. ♦

Iniziativa. Per tutta l'estate



Giocampus, da domani due pagine

Inizia da domani il tradizionale appuntamento con due pagine dedicate ai bambini e ai ragazzi che frequentano Giocampus. Momenti indimenticabili dei giorni di vacanza trascorsi a Giocampus, immortalati dalla macchina fotografica e poi pubblicati sulla Gazzetta, ogni sabato, per tutta l'estate.

CONVEGNO DOMANI IN VIA GORIZIA

Le vaccinazioni tra pregiudizi e scienza

Lorenzo Sartorio

Domani alle 9.45 nell'Auditorium dell'Assistenza Pubblica (viale Gorizia 2/a), il Lions club Bardi Val Ceno, in collaborazione con l'Assistenza Pubblica, la Provincia, il Comune e l'Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma, organizza un meeting scientifico che avrà per tema «Le vaccinazioni nell'infanzia, obiettivo per vincere le infezioni e l'ignoranza».

Dopo il saluto del presidente del Lions club Alessandro Berzolla e del direttore generale dell'Ausl di Parma Elena Saccenti, sarà la volta dei relatori. Luigi Calzone responsabile UOS di Pediatria del

distretto di Fidenza parlerà di «Vaccinazioni. L'obiettivo Lions per debellare le malattie infettive in Italia e nel mondo».

Seguirà Icilio Dodi responsabile UOS di Pediatria del distretto di Parma che tratterà il tema: «L'obiezione vaccinale in Emilia-Romagna, a chi giova?». Infine Alberto Villani, responsabile della Pediatria Generale e Malattie Infettive dell'Ospedale Pediatrico «Bambin Gesù» di Roma, affronterà l'argomento: «Le vaccinazioni nel bambino oggi, un diritto alla salute a rischio?». Moderatori saranno i medici Sergio Capobianco e Marella Zattelli. L'ingresso è libero alla cittadinanza. ♦