

Apri il bistrò sotto i Portici del Grano

Tante proposte per degustare il dolce di Parma **P. 2**



Inaugurazione d'autore con Knam

Il Festival del Prosciutto si aprirà a Langhirano con il pastry chef **P. 3**



SPECIALE. *festival* **PROSCIUTTO**

Beatrice Minozzi

Il re del cioccolato al cospetto di sua maestà il crudo di Parma: sarà il noto pastry chef Ernst Knam a tagliare il nastro della 20ª edizione del Festival del Prosciutto di Parma, che aprirà i battenti questa sera a Langhirano. Anche quest'anno a condurre la serata di apertura, così come tanti altri momenti del Festival, sarà il volto televisivo di Francesca Romana Barberini, che presenterà un momento di riflessione per parlare di Prosciutto di Parma - prodotto Dop il cui giro d'affari complessivo tocca 1,7 milioni di euro - territorio e prodotti d'eccellenza gastronomica, sempre più ambasciatori in Italia e all'estero di qualità e tradizione.

Il Festival, promosso da Consorzio del Prosciutto di Parma, Comuni di Parma e Langhirano, Provincia, Regione e Unione Parmense degli Industriali coinvolgerà il Comune di Parma, da domani a domenica 10 settembre, e quello di Langhirano, da oggi a domenica 10 settembre. Il Festival si protrarrà anche nel corso del fine settimana successivo, 16 e 17 settembre, con «Finestre aperte», iniziativa che da sempre riscuote successo. Grandi protagonisti del Festival saranno, come sempre, il dolcissimo crudo di Parma e i produttori di cotanta bontà. Anche quest'anno a Langhirano sarà allestita la Cittadella del Prosciutto di Parma, un'area dove i produttori proporranno degustazioni guidate, abbinamenti e laboratori del gusto.

Non mancheranno i prosciutti dal mondo con un'interessante offerta, nonché un'occasione d'incontro tra il Prosciutto di Parma e alcuni prosciutti crudi di qualità dall'Italia e dal mondo. A Parma torna il Bistrò del Prosciutto di Parma, dove sarà possibile degustare il Prosciutto di Parma godendo delle bellezze del centro e partecipando agli eventi culturali e di intrattenimento in programma.

Novità di quest'edizione è la collaborazione con i videomaker «Casa Surace», iniziata in occasione della campagna di comunicazione del Prosciutto di Parma intitolata «Sei di Parma anche tu...». Attraverso alcuni video, Casa Surace darà il via a un concorso (www.ancheiosonodiparma.it) che permetterà ai vincitori di vivere un'esperienza unica alla scoperta del territorio, ma soprattutto vedranno come nasce il Prosciutto di Parma visitando uno dei prosciuttifici aderenti a «Finestre aperte».

Al Festival non poteva mancare la musica: ad esibirsi quest'anno sul palco di piazzale Celso Melli sarà Francesco Gabbani, vincitore dell'ultimo Sanremo. Un programma decisamente ricco quello del Festival del Prosciutto di Parma, consultabile sul sito www.festivaldelprosciuttodiparma.com. ■



PARMA-LANGHIRANO
DALL'1 AL 10
SETTEMBRE 2017



Finestre Aperte

Nei prosciuttifici della zona di produzione, alla scoperta dei segreti del ciclo di lavorazione del Prosciutto di Parma.

2-3/9-10/16-17 SETTEMBRE



Festival In programma aperitivi con lo chef, laboratori e cooking show

Prosciutto protagonista sotto i Portici del Grano

Da domani, a Parma, tante iniziative per degustare il principe dei salumi

ENRICO GOTTI

Nel centro di Parma, sotto i Portici del Grano, domani aprirà il «Bistrò del Prosciutto di Parma», con tante iniziative per conoscere e degustare il principe dei salumi. Il taglio del nastro è in programma alle 11. Dopo la cerimonia inaugurale, alle 12.30, c'è «Brunch with us», storytelling in lingua inglese sulla lavorazione del Prosciutto di Parma, alle 13 l'incontro «Il Prosciutto di Parma invita a pranzo: l'ospite a sorpresa», per parlare di prodotti tipici e Dop che accompagnano i nostri piatti. A partire dalle 19.30 c'è «Hip hop ham», l'aperitivo in musica con dj set a cura di Dj Hutchy, insieme a spettacoli ed esibizioni di hip hop, dance hall e freestyle a cura di The Flow.

POSTAZIONE SOCIAL

Il bistrò del Prosciutto rimarrà aperto ogni giorno, fino al 10 settembre, ricco di iniziative stuzzicanti per scoprire il «dolce» di Parma. Sarà attiva la postazione social «Gusta, scatta e posta», ci saranno mostre fotografiche itineranti, si potrà abbinare il prosciutto al vino dei colli, o pane di diversi tipi, all'assaggio di diverse stagionature e tagli di prosciutto di Parma. Ogni orario



Al bistrò spazio anche a «Giallo in cucina»

avrà la sua musica e ci saranno navette a orari prefissati per raggiungere Langhirano e partecipare così agli eventi.

Domenica, alle 9, parte la bicicletta con arrivo a Langhirano e ritorno a Parma, a cura di Fiab Biciinsieme. Alle 11.30 arriva «I ham Parma: l'aperitivo con lo chef», con ospite Marcello

Zaccaria. Lunedì 4 settembre è dedicato al gusto di scrivere: alle 11, si parla di letteratura e gastronomia con Isa Guastalla, mentre alle 18.30 il bistrò ospita «Giallo in cucina», con romanzi gialli ambientati fra cibo e cucina, scelti dai librai di Parma. Lo sport sarà il protagonista della giornata di martedì 5 settembre:

alle 19 c'è l'aperitivo con campioni di varie discipline sportive si danno appuntamento ai fans per fotografie, autografi e un brindisi insieme.

Mercoledì 6 settembre, alle 19, arriva «GonGOLAndo», a cura del Gola Gola Festival. Ci saranno tre piatti e tre cocktail preparati dal blogger Marco Furmenti e dal barman Mattia Schiaretti con live set e degustazione a seguire. L'evento fa parte di «Aspettando Gola Gola 2018». Giovedì 7 settembre, alle 18, i laboratori del gusto per bambini all'insegna della «Cucina (IN)tollerante» ovvero il cibo per tutti, a cura di Ilaria Bertinelli food blogger del blog «Uno chef per Gaia» e a seguire il «cooking show».

NOCHE DEL TANGO

Venerdì 8 settembre alle 19.30 c'è «AperiTango», con cocktail della tradizione tanguera, assaggio con esibizioni di tango e le tipiche empanads al formaggio rivisitate al Prosciutto di Parma; e a seguire, alle 21, la «Noche del tango» in piazza Garibaldi. Sabato 9 settembre sarà il penultimo giorno per assaggiare il prosciutto con la corona a cinque stelle, la chiusura è per domenica 10 settembre, ma prima, alle 19 inizierà «A tutta birra»: Dj set e degustazione di finger food e stuzzicherie accompagnate dalle birre artigianali. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Langhirano Domani

Pezzarossa e Rossi: in mostra scatti d'autore

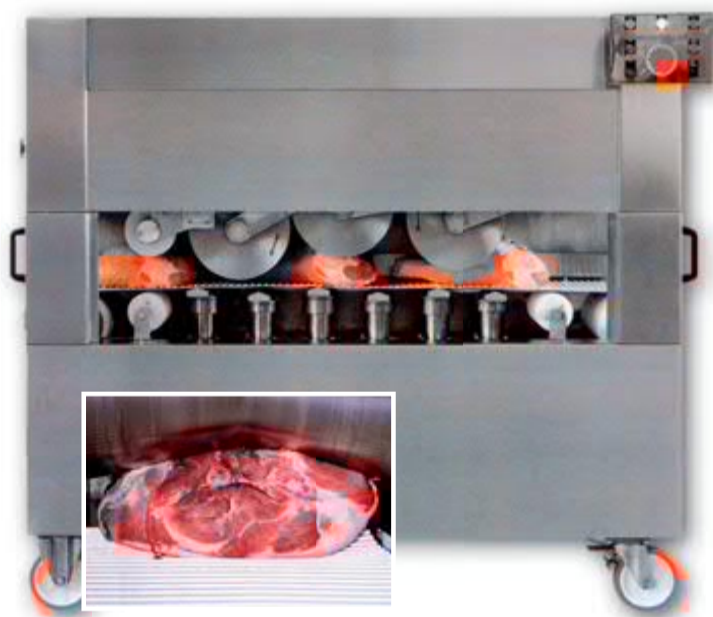
Domani, alle 9.30, a Langhirano apre la nuova mostra del Fotocircolo amatoriale langhiranese - Pro loco di Langhirano. L'appuntamento è in piazza Garibaldi, in occasione del Festival del Prosciutto di Parma, con due viaggi nel mondo della fotografia: «Dolce Po» di Claudio Pezzarossa e «Scatti di gusto» di Alberto Rossi. La mostra rimarrà aperta tutto il giorno, domani e domenica, e poi ancora sabato 9 e domenica 10 settembre. L'autore di «Dolce Po», Claudio Pezzarossa è nato a San Secondo il 1° febbraio 1954. La passione per la fotografia arriva nella seconda metà degli anni 80, quando incontra il fotografo Claudio Carra, Pezzarossa lo considera suo maestro (oltre che amico). Scrive Romano Rosati, autore della presentazione della mostra: «Ottimo paesaggista, perfetto conoscitore di luce e colore, Claudio Pezzarossa può considerarsi oggi un fotografo completo: il corpus fotografico realizzato a tutt'oggi lo conferma. Accompagnato dall'amico Vincenzo Tosini, socio come Claudio del Fotocircolo amatoriale langhiranese, riprende arte e architettura a Milano, Matera, Venezia, Genova (cimitero di Staglieno) il fiume Po e la Bassa parmense. Fotografa in bianco e nero e a colori, locali e muri di manicomi abbandonati (Poveglia Volterra Mondello); luoghi di sofferenza e solitudine e, ancora, visita luoghi abbandonati (Villa Carona a Fornovo, oltre a villa Moglia a Torino) fabbriche in disuso e ab-

bandonate (Officine Reggiane Cornano). Con l'inseparabile Leica trascorre giorni e giorni seguendo le stagioni del grande fiume». Il risultato di questo viaggio sarà in mostra a Langhirano.

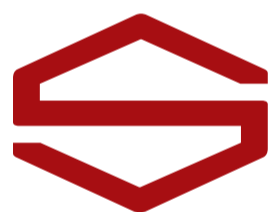
Alberto Rossi, classe 1971, è l'altro maestro in mostra (è lui ad aver insegnato i trucchi della fotografia agli iscritti del corso del Fotocircolo amatoriale langhiranese - Pro loco). La passione per la fotografia è scattata con una Polaroid, regalatagli dalla zia per la Prima comunione. Curiosità, passione e ricerca sono andate crescendo nel tempo e lo hanno portato ad iscriversi a scuole professionali di fotografia. Si è specializzato nella fotografia di still-life, in particolare nel campo del food lavorando presso Food Editore come fotografo specializzato e collaborando a numerose riviste e libri. Ha partecipato al progetto editoriale di Accademia Barilla che ha visto la pubblicazione di 27 libri con oltre 2.500.000 copie stampate e tradotte nelle principali lingue straniere, cinese incluso. Per Mup Editore ha collaborato al libro «La fabbrica di cioccolato a Parma 50 ricette dolci e salate» e «Polpette per tutti». L'ultima pubblicazione di Moka libri «Pesce: conoscerlo cucinarlo servirlo» lo ha visto protagonista. Unisce la ricerca della massima qualità della fotografia all'amore per la cucina di cui spesso si diletta a realizzare le ricette prima di arrivare a fotografarle.

■ Enrico Gotti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MSV92
massaggiatrice spremivena



soncini

A FORM OF EXCELLENCE

un significativo passo avanti nella
SICUREZZA ALIMENTARE



PS131
presalatrice salatrice



LLS143
Nuovo gruppo di lavaggio per prosciutto crudo
COSTITUITO DA UNA SPAZZOLATRICE A SECCO DI NUOVA
CONCEZIONE E DA UNA LAVAPROSCIUTTI DI GRANDE EFFICIENZA

BREVETTI PROPRI

**CONFORMI ALLE NORME
IGIENICO SANITARIE
COMUNITARIE E USDA**

Macchine Soncini Alberto S.r.l. a socio unico
Via Roma, 68 • 43013 Langhirano (PR) • Italy



T +39 0521 861197 • +39 0521 852570 • F +39 0521 858069
info@soncini.it • www.soncini.it