

Parma e Food Valley capitali italiane della cucina stellata

Il Teatro Regio di Parma ha fatto da suggestiva cornice alla presentazione della Guida Michelin 2017. Presenti oltre 150 rappresentanti dei media internazionali che hanno potuto visitare, con l'occasione, anche le tante eccellenze del territorio



È stata Parma, Città Creativa Unesco della Gastronomia, ad incoronare, lo scorso 15 novembre, gli chef del firmamento culinario italiano contemporaneo.

Nella suggestiva cornice del Teatro Regio, al cospetto di più di 150 giornalisti italiani e stranieri dei più importanti media specializzati in food, e alla presenza del Sindaco di Parma, Federico Pizzarotti, dell'Assessore Regionale al Turismo, Andrea Corsini e di Michael Ellis, direttore internazionale delle Guide Michelin, è stata presentata l'edizione 2017 (la 62esima) della Guida Michelin Italia.

È la prima volta che Michelin esce da Milano per questa prestigiosa occasione, e lo ha fatto scegliendo una delle capitali della Food Valley dell'Emilia Romagna. Un'importante occasione di visibilità, non solo per alcuni dei più prestigiosi luoghi del centro storico parmense, ma anche per le eccellenze imprenditoriali che i giornalisti accreditati alla presentazione della Guida hanno avuto l'occasione di visitare nel pomeriggio di martedì (dal Museo Agorà Orsi Coppini allo stabilimento Barilla di Pedrignano, passando per un'azienda del Consorzio del

Prosciutto di Parma). Al rientro, la stampa ha preso parte a un "welcome drink" ambientato nel Teatro Farnese, per poi spostarsi ai Voltoni del Palazzo della Pilotta per la cena di gala. Nei giorni precedenti e successivi alla presentazione vera e propria, trenta giornalisti stranieri (provenienti da Cina, Usa, Australia e da tutta Europa), sono stati coinvolti in una serie di educational tour – promossi da Apt Servizi Emilia Romagna e dal Comune di Parma – alla scoperta della Food e Motor Valley emiliano romagnole che si sviluppano lungo la millenaria Via Emilia. I giornalisti hanno visitato prosciuttifici, caseifici, cantine e acetaie, partecipando a cooking session sulla tipica pasta sfoglia. E non è mancata neppure una tappa in alcuni "templi" della Motor Valley emiliana (come il Museo Enzo Ferrari di Modena, dalla linea avveniristica, e il nuovo Ferruccio Lamborghini Museum di Fumo di Argelato, nel modenese). Tra prodotti tipici e motori, hanno infine trovato spazio anche la storia e la cultura dell'Emilia Romagna, con la visita ai centri storici di Parma, Modena, Reggio Emilia, Bologna e Rimini (da cui la Via Emilia ha origine), con i loro straordinari monumenti.

P.T.

