

Parma location ideale per il summit dell'Ehma

Tra riflessioni sull'Expo e esplorazioni della Food Valley, i soci dell'Italian Chapter dell'European Hotel Managers Association hanno approfondito l'importanza della gastronomia per l'ospitalità

Lo Starhotels du Parc di Parma è stato dal 26 al 28 giugno la sede della riunione dell'Italian Chapter della European Hotel Managers Association (Ehma), organizzata da Alessandra Bragoli e presieduta dal Delegato Nazionale e General Manager del milanese Principe di Savoia, Ezio Indiani. Nessun posto se non Parma, poteva essere tanto propizio per una riflessione sulla

gement cui unisce la sua passione per la realizzazione di eventi gourmet. Sono stati scelti per esempio alcuni dei più noti brani di Giuseppe Verdi ad accompagnare il primo evento svoltosi venerdì sera: aperitivo e cena alla Trattoria Corale Verdi, immersa nel verde del Parco Ducale. Il menu musicale, interpretato dalla soprano Alice Quintavalla e dal tenore Luca Bodini

zione tradizionali la tecnologia necessaria per ottenere un prodotto impareggiabile, dando sempre spazio all'estro e alla sensibilità tutta italiana degli operatori per pervenire al massimo dell'armonia dei sapori e dei profumi. La giornata si è conclusa all'Antica Corte Pallavicina di Massimo e Luciano Spigaroli, situata a Polesine Parmense: antica dimora e azienda agricola dove la famiglia Spigaroli abita e lavora da generazioni, un luogo straordinario ed incantato meta amata da italiani e stranieri. Nel tempo all'azienda agricola si sono aggiunti il ristorante "Al cavallino bianco", un'azienda che produce i migliori salumi della bassa parmense, "L'Antica Corte Pallavicina" e in ultimo il Relais. Massimo Spigaroli ha deliziato gli ospiti eseguendo lui stesso una dimostrazione della produzione del famoso culatello tipico, il re dei salumi, ed ha mostrato la cantina in cui se ne conservano circa 10.000. Per chiudere la serata nella stessa cantina è stato servito un menu eccezionale ad una tavola imperiale. L'ultima giornata, domenica, è stata dedicata a una passeggiata culturale tra le vie di Parma: Parco Ducale, apertura straordinaria della camera di San Paolo, Duomo e Battistero, Teatro Farnese, a cui è seguito il lunch presso il Ristorante Romanini da Icilio Amoretti a Parola di Noceto. Nel pomeriggio si è visitata l'ultima creazione dell'editore Franco Maria Ricci, il Labirinto della Masone a Fontanellato che è oggi il più grande labirinto esistente, composto interamente di piante di bambù, alte tra i 30 centimetri e i 15 metri. Il percorso, lungo 3 chilometri, invita a passeggiare, perdersi, fantasticare, riflettere. C.C.



cultura gastronomica italiana e sul suo stretto legame con l'Expo di Milano, che alla nutrizione ha dedicato una vetrina universale. E nessuna audience poteva essere più adatta dei general manager di grandi alberghi che del nutrire al meglio i proprio ospiti hanno fatto una missione.

Grazie anche agli sponsor Gruppo Pedersoli, La Bottega dell'Albergo, Iniziative Venete, Sia Guest e Amoretti Specialità Alimentari, i convegnisti hanno potuto scoprire l'arte, la storia e le eccellenze alimentari di Parma e della Food Valley. Un itinerario studiato ad hoc da Alessandra Bragoli che ha condotto gli ospiti in un percorso emozionale, grazie alla sua grande esperienza pluriennale nell'hospitality mana-

accompagnati dal Maestro Milo Martani, è andato di pari passo con il menu tradizionale parmense dello Chef Sante. Il sabato mattina si sono svolti i lavori del convegno, mentre gli accompagnatori scoprivano le suggestive vie del centro della città e le raffinate botteghe storiche. Dopo un delizioso light & green Brunch presso lo Starhotels du Parc, nel pomeriggio ha avuto luogo un tour nella celeberrima Food Valley, iniziato con una visita all'Azienda S. Ilario di Langhirano per conoscere più da vicino i modi di produzione del famoso Prosciutto di Parma, seguito da una visita al Caseificio Gennari di Collecchio per il Parmigiano Reggiano. Queste aziende eccezionali affiancano a metodi di lavora-