

## SALSOMAGGIORE

# Mangiacinema Dare giudizi per lavoro: i critici si raccontano

**Show cooking dello chef Persegani con il salmone e il Parmigiano**

EGIDIO BANDINI

■ Grandi chef e altrettanto grandi e «temuti» critici enogastronomici protagonisti ieri a Mangiacinema. Con «Un salmone per due» sono saliti sul palco Daniele Persegani, docente dell'Istituto Magnaghi, chef che passa da «La prova del cuoco» a «Detto fatto», e Giampaolo Ghilardotti, colui che ha fatto scendere i salmoni, anziché salire, dalla Norvegia, dalla Scozia e dall'Alaska fino a Polesine, dove la Foodlab è diventata punto di riferimento per il salmone affumicato di qualità e, soprattutto, made in Italy. Uno show cooking a base di salmone d'Alaska, salsa verde rivisita-



**SUL PALCO** Da sinistra: Piovani, Grignaffini e Sanelli.

## IL PROGRAMMA DI OGGI

**Ore 17 – TERME BERZIERI**  
**I Senzabrera. Omaggio a Gianni Brera**

Incontro con la storica firma de la Repubblica Gianni Mura, il direttore della Gazzetta di Parma Claudio Rinaldi, il cantautore milanese (e milanista) Claudio Sanfilippo

**Ore 18 – TERME BERZIERI**  
**Angelo ribelle**

Incontro con il cantautore Omar Pedrini che presenta il suo nuovo libro. Conduce il critico Franco Dassisti, curatore de La rosa purpurea su Radio 24

**Ore 21 – TERME BERZIERI**  
**Woodstock – 50 anni di pace, amore & musica**  
Spettacolo con Ezio Guaitamacchi, Brunella Boschetti Venturi e Andrea Mirò

ta e spuma di Parmigiano reggiano, eseguito da Ghilardotti, con Persegani nelle vesti insolite di intervistatore e infine degustazione.

Seconda parte del pomeriggio con Andrea Grignaffini, giudice speciale di «Masterchef» e di «Cuochi e fiamme», intervistato, assieme all'artista del gelato Corrado Sanelli, da Sandro Piovani, critico enogastronomico della Gazzetta. «Critico ergo sum» il titolo scelto da Gianluigi Negri per il talk show, Grignaffini a descrivere le differenze fra giudicare un vino o il cibo e le difficoltà che comporta oggi essere critici enogastronomici, nell'era degli chef-star della tv. Piovani conferma come nel giudicare cibi e vini l'importante sia, oltre all'esperienza e quell'innato senso del gusto, l'attenzione che si dedica alle degustazioni.