

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.