

GUSTO DIARI PARMIGIANI

L'evento Dal 9 al 19 giugno a San Secondo saranno protagonista anche il cibo ed i suoi interpreti migliori

«Mangiacinema», quando la cucina è «guest star»

Il cibo d'autore - quello buono, quello genuino, quello che, oltre al gusto, contiene una storia ed un'anima - è sempre stato il «cuore» di Mangiacinema - Festa del Cibo d'autore e del Cinema goloso, fin dalla prima edizione dedicata a Ugo Tognazzi. E lo sarà ancor di più nella nona edizione, che si terrà a San Secondo Parmense dal 9 al 19 giugno.

Il Festival ideato e diretto dal giornalista Gianluigi Negri torna a proporre le degustazioni gratuite che fanno scuola dal 2014, dopo due edizioni in cui non è possibile effettuarle per evidenti ragioni. La sezione «Le Mangiastorie», i cui appuntamenti si terranno al Museo Coppini nell'Area Guareschi allestita all'aperto (oppure al chiuso in caso di maltem-

po), è curata dal giornalista della Gazzetta di Parma Sandro Piovani, responsabile dell'insero «Gusto» e Premio Mangiacinema Pop 2021.

Negli undici giorni più golosi dell'anno il pubblico potrà essere protagonista di tantissime Mangiastorie e degustazioni con il meglio del Made in Bassa e della Food Valley.

Tra gli show cooking imperdibili: «Love is an olive tree» (la pozione magica Mangiacinema firmata Stefano Narlè del bar moderno La fata e la strega), «Anolini della Bassa, anolini di Parma e mezze maniche» (con Cristina Cerbi, chef dell'Osteria di Fornio), «Il matrimonio perfetto: spalla cotta e torta frita» (con il produttore Emanuele Cavalli di San Secondo e Patrizia Parma, chef dell'Osteria Antica Rocca), «Torta Patty (tutto

l'anno)» (sempre con la Parma), «Com'è tosto questo caffè!» (con Massimo Bonini e Nicoletta Montini della Torrefazione Lady Caffè), «La salumoterapia» (con Ivan Albertelli dell'Hostaria da Ivan), «Il gelato al cubo» (con Gian Luca Cavi di Magritte - Gelati al cubo), «Un pizzico di Sardegna nel cuore della Bassa» (con Anna Rita Piana, chef della Trattoria Angedras), «Anolini alla bolognese, tortellini alla parmigiana» (con Cristian Marchettini, chef della Trattoria La Maestà), «Chi va piano...» (con Fabrizio Parizzi dell'Elicoltura Parizzi).

Francesco Coppini, con gli oli di Coppini Arte Olearia, sarà tra le guest star. E poi le Mangiastorie «La torta Don Camillo» (con Angelo Pezzarossa della Nuova Pasticceria Lady), «I vini guareschiani e le spongiate del Maestro e di Don



Camillo» (con Luca Bergamaschi delle Cantine Bergamaschi di Samboseto e Andrea Setti di Piccolo Mondo del Gusto), «Cotto '60, Cotto Tito e Cotto legato» (con Franco Branchi di Branchi Prosciutti Srl), «Buon compleanno, Paolo!» (con Federico Amadei dell'Azienda Vitivinicola Amadei), «Cento sfumature di grano» (con Roberto Ranieri dell'Azienda Agraria Sperimentale Stuard e show cooking a sorpresa), «Conta fino a cento!» (con Paolo Gennari del Caseificio Gennari).

Infine due grandi guest star: venerdì 17 giugno lo chef Daniele Persegani (Premio Mangiacinema Pop 2021) con lo show cooking «Tagliolini alla Don Camillo e Peppone» e domenica 19 una speciale sorpresa firmata Accademia Barilla. Sempre domenica 19 è prevista la consegna del Premio Mangiacinema - Cibo e Comunicazione allo chef Marcello Zaccaria (Accademia Barilla). Troverete l'intero programma della manifestazione su www.mangiacinema.it.