

GUSTO | PARMA E DINTORNI

L'evento | All'interno di «Mangiacinema»

Che belle «Mangiastorie»

Nell'ultimo weekend del festival esibizioni di Persegani e Zaccaria

di Chiara De Carli

Si è chiusa «con il botto» l'edizione 2022 delle Mangiastorie - i gustosi appuntamenti collaterali della rassegna Mangiacinema ideata da Gianluigi Negri - quest'anno curate e condotte da Sandro Piovani. A chiudere il programma di showcooking, degustazioni e conversazioni programmati nel ricco cartellone della manifestazione, dietro ai fornelli della cucina palcoscenico allestita al Museo Agorà Coppini, nelle serate di venerdì 17 e domenica 19 stati chiamati due «chef star»: Daniele Persegani, Premio Mangiacinema Pop 2021, «pilastro» di Alice Tv e ospite fisso de «La Prova del Cuoco» e «È sempre mezzogiorno» (Rai1); e Marcello Zaccaria, chef di Accademia Barilla, ambasciatore della cucina italiana nel mondo e protagonista di numerosi programmi televisivi in Italia e all'estero. Persegani ha proposto al pubblico una ricetta legata al «fil rouge» di Mangiacinema 2022,



i Tagliolini alla Don Camillo Peppone, mentre Zaccaria, affiancato per l'occasione dal figlio Edoardo e dal collega Luca Zanga, ha servito un'originale «Fonduta di pomodoro e mango con fusilli allo zafferano soffiato, polvere di capperi, burrata e clorofilla di basilico».

Lo show di Persegani

Sempre a suo agio davanti al pubblico, Daniele Persegani ha proposto queste tagliatelle tipiche della tradizione padana (con tanto di soffritto fatto cuocere a lungo, con il concentrato e il burro protagonisti) al quale è stato aggiunto il «nobile» porcino, tanto da far-



lo diventare un piatto «della festa». Un piatto molto gradito dal pubblico presente all'Agorà della Coppini Arte Olearia, con le tagliatelle letteralmente volatilizzate in pochi minuti.

E quello di Zaccaria e Zanga

Prima di infilare il grembiule, Zaccaria ha ritirato dalle mani

Chef Nella foto grande Zanga e Zaccaria col figlio Edoardo; nell'altra foto Persegani.

di Negri il «Premio Mangiacinema - Cibo e Comunicazione»: una spinta a continuare a diffondere, con lo stesso entusiasmo messo in campo finora, la cultura gastronomica italiana. «In cucina è molto importante non sprecare e questa ricetta, semplice da preparare, fresco e gustoso, diventa un esempio di come quello che pensiamo essere scarto possa invece diventare utilissimo. Per la fonduta abbiamo italianizzato la ricetta del gazpacho e dato un tocco esotico aggiungendo il mango, abbinandolo alla polvere di capperi, e la polvere di pomodoro è stata fatta con le bucce del pomodoro che non venivano usate per la fonduta: invece di buttarle via, le abbiamo disidratate, ridotte in polvere e utilizzate per completare il nostro piatto». E l'assaggio di Sandro Piovani, prima di aprire la degustazione al pubblico, ha confermato tutte le promesse della ricetta: piatto promosso a pieni voti e l'appuntamento è già per la prossima edizione.