

GUSTO | EVENTI



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. E lo sarà ancor più nell'attesissima decima edizione, che si terrà a San Secondo Parmense dall'8 al 18 ed il 24 giugno.

Il Festival ideato e diretto dal giornalista Gianluigi Negri torna a proporre le sue originali degustazioni gratuite che fanno scuola dal 2014. La sezione Mangiastorie, i cui appuntamenti si terranno al Museo Coppini nell'Area Sognatori allestita all'aperto (oppure nell'Auditorium in caso di maltempo) e nel Cortile d'onore della Rocca dei Rossi (sempre al riparo da eventuali intemperie), è curata dal giornalista della Gazzetta di Parma Sandro Piovani, responsabile dell'insero «Gusto» e Premio Mangiacinema Pop 2021. Le Mangiastorie pomeridiane e preserali al Museo si terranno dall'8 al 12 giugno. Quelle pomeridiane e preserali in Rocca dal 16 al 18, più sabato 24 giugno, con la grande Festa di chiusura del Made in Bassa.

Nei dodici giorni più golosi dell'anno il pubblico potrà essere protagonista di trenta Mangiastorie (comprese quelle della festa finale), tra show cooking e degustazioni, con il meglio dei prodotti del territorio e della Food Valley.

Ecco un assaggio: «Chi va piano...» (con Fabrizio Parizzi dell'Elicoltura Parizzi), «Ti vedo in forma» (con Michele Berini, segretario Sezione Parma del Consorzio Parmigiano Reggiano),

W le Mangiastorie

Appuntamenti golosi all'interno di Mangiacinema

«Bollicine aromatiche» e «Colli color rubino» (con Tommaso Moroni Zucchi, presidente Consorzio Vini Colli di Parma), «A tavola con Sandro Piovani» (con Fabio Romani, chef del Ristorante Romani), «Il miglior frizzante d'Italia» (con Federico Amadei di Amadei Vini), «Che cos'è l'amore» (con Francesco Coppini di Coppini Arte Olearia e Massimiliano Ghirardini di ImpastoZero), «I sa-

pori del Grande Fiume» (con gli studenti dell'Itis Galilei), «Un Cotto da favola» (con Franco Branchi di Branchi srl), «Questo Culatello è Squisito!» (con Angelo Capasso del Salumificio Squisito), «Metti le mani in pasta» (con Cristian Marchettini, chef della Trattoria La Maestà), «Il matrimonio perfetto: Spalla Cotta e Torta Fritta» (con Ilaria Consiglio e Patrizia Parma dell'Osteria An-

tica Rocca), «Lo Champagnino della Bassa» (con Luca Bergamaschi delle Cantine Bergamaschi), «Naturalmente artigianale» (con Luca Giavarini di Fior di Gelato), «Com'è tosto questo caffè!» (con Massimo Bonini e Nicoletta Montini della Torrefazione Lady Cafè), «La Salumoterapia» (con Ivan Albertelli dell'Hostaria da Ivan), «Solo tu» (con Angelo Pezzarossa della Nuova Pasticceria Lady),

«Bontà di Parma» (con gli studenti di Food Farm 4.0), «Il Plumkè di nonno Peppino» (con Marcello Pattini di Dolci Pattini), «Tu mi piaci come questa birra» (con David Cesari del Birrificio Legnone), «24+36» (con Matteo Cavalli del Consorzio Prosciutto di Parma), «Spalla Cotta e Fortanina» (con Emanuele Cavalli del Salumificio Cavalli e con Luca Bergamaschi).

Red. Gusto



TUTTI GLI EVENTI DI MANGIACINEMA

sono a ingresso libero fino ad esaurimento posti disponibili. Si svolgono a San Secondo Parmense, nella Rocca dei Rossi (al riparo da eventuali intemperie) e negli spazi all'aperto del Museo Agorà Orsi Coppini (in caso di maltempo nell'Auditorium). Le Mangiastorie sono condotte dal giornalista Sandro Piovani. L'intero programma su www.mangiacinema.it.