

## GUSTO



# W le Mangiastorie

## A Mangiacinema è stato protagonista anche il food: il bilancio

**D**all'hamburger gourmet MangiaParma dello chef Fabio Romani alla ricetta pop 2023 firmata da Luca Giavarini di Fior di gelato (i due nuovi gusti Mangiacinema - Don Camillo e Mangiacinema - Peppone), la decima edizione di Mangiacinema - Festa del Cibo d'autore e del Cinema goloso a San Secondo non è solo stata una parata di star ed eventi spettacolari (tra cinema, musica e fotografia), ma un vero e proprio tripudio di sapori. La caratteristica del Festival ideato e diretto dal giornalista Gianluigi Negri è, infatti, proprio quella di abbinare le grandi storie dello spettacolo al meglio del Made in

Bassa e della Food Valley. Curatore delle oltre trenta Mangiastorie (una decina inserite nella Festa del Made in Bassa di sabato scorso, quando è stato consegnato il Premio Mangiacinema - Creatrice di Sogni alla straordinaria madrina di chiusura Isabella Ferrari) è il giornalista della Gazzetta di Parma Sandro Piovani: "A Sandro, per il secondo anno curatore delle Mangiastorie e sempre presente in tutte le precedenti edizioni, non può che andare un grande grazie: il lavoro promosso e 'gustato' dal pubblico in questa decima edizione di Mangiacinema è stato impressionante", afferma Negri. Questi i protagonisti delle Mangiastorie che hanno impreziosito questo decennale



Trenta momenti in cui l'arte dei nostri chef e artigiani è stata protagonista

con la loro arte: "Chi va piano..." (Fabrizio Parizzi - Elicicoltura Parizzi), "Ti vedo in forma" (Michele Berini - segretario Sezione Parma Consorzio Parmigiano Reggiano), "Bollicine aromatiche" e "Colli color rubino" (Tommaso Moroni Zucchi - presidente Consorzio Vini Colli di Parma), "A tavola con Sandro Piovani" (con Fabio Romani - chef Ristorante Romani), "Il miglior frizzante d'Italia" (Federico Amadei - Amadei Vini), "Che cos'è l'amore" (Francesco Coppini - Coppini Arte Olearia e Massimiliano Ghirardini - ImpastoZero), "I sapori del Grande Fiume" (gli studenti dell'Itis Galilei), "Un Cotto da favola" (Franco Branchi - Branchi srl), "Questo Culatello è Squisito!"

(Angelo Capasso - Salumificio Squisito), "Metti le mani in pasta" (Cristian Marchettini - chef Trattoria La Maestà), "Il matrimonio perfetto: Spalla Cotta e Torta Fritta" (Ilaria Consiglio e Patrizia Parma - Osteria Antica Rocca), "Lo Champagnino della Bassa" (Luca Bergamaschi - Cantine Bergamaschi), "Naturalmente artigianale" (Luca Giavarini - Fior di Gelato), "Com'è tosto questo caffè!" (Massimo Bonini e Nicoletta Montini - Torrefazione Lady Cafè), "La Salumoterapia" (Ivan Albertelli - Hostaria da Ivan), "Solo tu" (Nuova Pasticceria Lady di Angelo Pezzarossa), "Bontà di Parma" (Food Farm 4.0), "Il Plumkè di nonno Peppino" (Marcello Pattini - Dolci Pattini), "Tu mi piaci come questa birra" (David Cesari - Birrifico Legnone), "24+36" (Matteo Cavalli - Consorzio Prosciutto di Parma), "Spalla Cotta e Fortanina" (Emanuele Cavalli - Salumificio Cavalli insieme a Luca Bergamaschi). Infine due Mangiastorie a sorpresa con Stefania Vitullo (Cavicchioli Umberto e figli) e Giuseppe Bettella (Azienda agricola Bettella).