

## Cibo «made in Italy» La festa comincia

# I sapori di Parma e provincia nella Guida dei ristoranti

Il volume dell'Accademia italiana della cucina è in vendita con la Gazzetta

**Margherita Portelli**

Un volume da sfogliare con l'acquolina in bocca: 155 pagine per orientarsi nella terra della buona tavola di tradizione. Ecco il frutto di un lavoro lungo un paio d'anni, che ieri è stato presentato all'auditorium dell'Accademia Barilla.

L'edizione 2014 della «Guida ai ristoranti di Parma e provincia» dell'Accademia italiana della cucina è in vendita in allegato alla Gazzetta di Parma (a 10 euro più il prezzo del giornale) e rappresenta uno strumento utile per tener viva la conoscenza della cucina tradizionale. Sono 138 i locali (33 in città e 105 in provincia) recensiti da cinque delegazioni parmigiane di accademici: sono stati valutati sulla base di una serie di visite in incognito. I giudizi sono espressi in «angiol d'oro» (da un angioletto, assegnato al ristorante a cui vale la pena fare una visita, a cinque angeli, riservati ai locali di assoluta eccellenza). Ai ristoranti che si distinguono per cortesia e attenzione verso il cliente (ottimo antipasto di qualsiasi banchetto) viene inoltre assegnato il simbolo del «busto di Maria Luigia».

A guadagnarsi 5 «angioletti» sono stati solo tre locali cittadini («Cocchiv», «Pariz» e «Al Tramezzo») e quattro del territorio (Osteria «Di Fornio» a Fidenza, il ristorante «Antica Corte Pallavicina» a Polesine Parmense, «Da Ivan» a Roccellabacina e il ristorante «Castello» di Varano de' Melegari). Per ogni locale, nella guida, troviamo una scheda dettagliata che riporta le specialità, un accenno di storia, «duerighe» di recensione e tutte

**Giorgio Orlandini:**  
«Uno strumento fondamentale per i parmigiani e per i turisti»

**Sandro Piovani:**  
«Un goloso itinerario Un lavoro complesso fatto da appassionati»

le informazioni utili al visitatore o aspirante tale.

Dopo i saluti di benvenuto del padrone di casa, il direttore dell'Accademia Barilla Gianluigi Zenti - che ha rimarcato la gioia di festeggiare, proprio in questi giorni, il decimo compleanno del centro internazionale di promozione della cucina italiana di cui è alla guida - si è entrati nel vivo della presentazione. «Un lavoro complesso fatto da appassionati - ha introdotto Sandro Piovani, che firma la prefazione e che ieri ha moderato l'incontro



-. L'esigenza che muove la realizzazione di questa guida è quella di preservare alcuni prodotti della tradizione locale e la cucina parmigiana nel suo complesso, promuovendo quella di qualità. Una fotografia importante, che, volendo, può configurarsi come un goloso itinerario, dalla Bassa alla montagna».

La guida ha recensito, come sottolineato dal presidente dell'Accademia italiana della cucina, Giovanni Ballarín, quei luoghi votati al mangiar bene nei quali la parola «ristoro» non è

solo un lascito etimologico. «Ricordiamoci che la tradizione va salvaguardata e che senza di essa non esiste innovazione - ha spiegato -. La parmigianità culturale passa anche attraverso la cucina; il territorio va vissuto, perché la cultura provinciale è quella che ha fatto grande l'Italia e in questo volume la provincia viene valorizzata nelle sue diverse specificità».

«Se fatta come si deve, e quindi con onestà d'intenti, una guida come questa può diventare uno strumento fondamentale

per i parmigiani così come per i turisti», ha sottolineato Giorgio Orlandini, delegato dell'Accademia italiana della cucina e principale artefice dell'iniziativa editoriale.

Tra il pubblico era presente anche l'assessore comunale al Turismo, Cristiano Casa, il quale ha fatto notare il valore aggiunto che uno strumento come la «Guida ai ristoranti di Parma e provincia» può rappresentare per accrescere ulteriormente la riconoscibilità della città di Parma e del suo territorio. ♦