

EDIZIONE RECORD I NUMERI

DELEGAZIONE CENA DI GALA AL REGIO



Ridotto del Regio. Un momento della cena di gala.

Città creative Unesco: visita alle eccellenze della cucina di Parma

**I delegati scoprono
i segreti del prosciutto
e assistono alla nascita
di una forma di grana**

È stata una giornata nel segno delle eccellenze della cucina parmense quella vissuta dai delegati delle 13 Città Creative Unesco della Gastronomia in visita nella città emiliana da lunedì.

La mattinata ha visto la rappresentanza Unesco visitare prima il Caseificio La Traversetolese, per assistere alla nascita di una forma del Re dei Formaggi, e poi il Prosciuttificio San Pietro, per scoprire i segreti della produzione del Prosciutto di Parma Dop.

Le due visite sono state organizzate in collaborazione con i rispettivi Consorzi di Tutela.

Successivamente i delegati delle Città Creative Unesco della Gastronomia si sono trasferiti a Colorno, per un pranzo in Alma, dove nascono i futuri ambasciatori dell'alta cucina italiana: la Scuola è infatti considerata oggi

il più autorevole centro di formazione al mondo dedicato alla cucina tricolore.

A chiudere idealmente la giornata è la cena di gala "Parma, Note di Gusto", servita nella splendida cornice del Ridotto del Teatro Regio, il tempio della musica lirica, consacrato dalla grandezza di artisti come Giuseppe Verdi e Arturo Toscanini. "Orchestrata" da 20 chef del territorio parmense, la cena prevede un menu fondato sulla tradizione, intesa come cultura e identità gastronomica irrinunciabile, e sulla qualità di prelibatezze alimentari che solo Parma può vantare.

I ristoranti che hanno partecipato all'iniziativa sono: Al Tramazzo, Al Vedol, Bolle in Pentola, Borgo20, Cocchi, I Du Matt, I Due Platani, Il Bersò, Il Cortile, La Porta di Viarolo, Osteria dei Mascalzoni, Parma Rotta, Pasticceria Tabiano, Shakespeare, Sparafucile, Trattoria Fornio, Trattoria Tribunale, Tre Ville, Vecchia Fucina, Vecchio Mulino Busseto. **+ r.ecc.**