Ingrediente Parma, arriva il weekend più goloso

piazzagaribaldi-330a8814

Debutta la manifestazione Ingrediente Parma, un itinerario gastronomico nelle strade del centro storico di Parma in programma per sabato 12 e domenica 13 aprile.

L'obiettivo è far riscoprire le eccellenze enogastronomiche del territorio grazie ai piatti di grandi chef, locali e non, che interpreteranno i grandi prodotti di Parma, a partire dal Prosciutto di Parma e dal Parmigiano Reggiano, accompagnandoli con i vini del territorio (dal lambrusco alla malvasia).

A rappresentare il territorio ci saranno gli Chef Davide Censi del ristorante Antichi Sapori, Franco Madama del ristorante Inkiostro, Massimo Spigaroli del ristorante Al Cavallino Bianco, Alberto Rossetti del ristorante Al Tramezzo e Augusto Farinotti del ristorante La Brace di Maiatico. Saranno poi ospiti alcuni Chef stellati dell'associazione Chic: Marco Sacco del ristorante Piccolo Lago di Verbania, Andrea Ribaldone, Fabio Barbaglini e Accursio Craparo.

Nelle vie del centro cittadino, gli chef allestiranno un menù completo, dall'antipasto al dolce, proposto a prezzi popolari. «Cercheremo - anticipa Marco Sacco, presidente di Chic - di mettere il prodotto in primo piano, collaborando con gli chef locali. Ad esempio il parmigiano che verrà servito in fonduta, insieme a un cipollone affumicato cotto al sale, ripieno di mousse di prosciutto di Parma».

Gli antipasti saranno serviti ai Portici dell'Ospedale Vecchio, per proseguire in Piazza Ghiaia dove si potranno gustare i primi piatti ed il dolce. In Piazza Garibaldi (nella foto) ci saranno i secondi e saranno presenti gli stand istituzionali dei Consorzi delle eccellenze parmensi: Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Culatello di Zibello, Vini dei Colli di Parma. Nei pressi del Barilla Center, invece, ci sono gli aperitivi con i finger food preparati dagli Chef di Academia Barilla.