



Eventi e novità della stagione che sta per arrivare

Giorgio Zinno

Associazione Gastronomi Professionisti

Perdonatemi se inizio con una greve riflessione che, a questo punto, è d'obbligo. Ma non spaventatevi. Siamo alla fine del secondo anno di pandemia. Sarà finita? Qualcuno ne è certo, qualcuno no. Tutti, però, speriamo sia così. Durante la maratona della vita, all'improvviso siamo stati condotti verso una singolare deviazione rispetto a quello che immaginavamo essere un lungo ed interminabile rettilineo. La pandemia ci ha chiesto di rallentare bruscamente, ci ha imposto un cambiamento: la solitudine è diventata individualismo, la fatica si è trasformata in stanchezza e l'incapacità di guardare lontano ha generato demotivazione. Certamente ciascuno di noi ha provato a non fermarsi. Qualcuno ci è riuscito, e anzi, reinventandosi ha iniziato a correre come mai aveva fatto prima, qualcuno ha arrancato, trainando il carro come poteva, qualcuno ha dato fondo a tutto ciò che aveva, esaurendo le scorte, qualcuno ha smesso di provare, per sempre. In questi due anni ci siamo abituati ormai ad un continuo sgretolarsi delle certezze, siamo come affetti da presbiopia cognitiva: incapaci di mettere a fuoco gli obiettivi anche più vicini. Abbiamo provato a tracciare tante volte la linea di "(ri)Partenza" ma sembra che non si sia ancora mai trovato un vero nuovo inizio. Dopo settecento giorni però, un nuovo inizio è necessario. E, per fortuna, sta arrivando la Primavera. Metafora di nascita e rinascita, e del risveglio della natura, questa stagione ci porta spontaneamente a vedere il lato buono delle cose, forse ad aprirci un po' di più alle novità, e tendiamo così ad essere più ottimisti, non trovate? Ad esempio, motivo di entusiasmo e di grande fermento per l'Associazione Gastronomi Professionisti, è l'ingresso nella nuova sede del Laboratorio Aperto. L'AGP che firmando una convenzione con il Comune di Parma ha rinnovato la disponibilità a mettersi al servizio della città, accoglie questa opportunità per risvegliarsi e risvegliare gli animi di chi vorrà prendere parte ad eventi e manifestazioni in programma. A seguire, alcune delle iniziative che avranno luogo al Laboratorio Aperto.

AGP – Gastronomy Club

È in corso una sperimentazione per creare un appuntamento settimanale che stimoli la cooperazione e l'inclusione culturale, il Gastronomy Club. Oltre a quello che sarà il calendario degli eventi importanti del 2022, di cui parleremo in seguito, quest'anno verrà

lanciata un'iniziativa indirizzata ad accrescere il coinvolgimento di individui, enti e aziende che avranno la possibilità di incontrarsi e parlare di cibo, proporre e discutere progetti e iniziative o, semplicemente, raccontarsi e scambiarsi pareri e opinioni. Fin da quando è nata, l'AGP ha messo al centro dei suoi obiettivi quello di favorire il dialogo e l'interazione sia tra soci, di diversa età, ambito ed esperienze professionali, sia con la cittadinanza. Con l'inaugurazione del Gastronomy Club e i nuovi spazi del Laboratorio Aperto, che a breve saranno fruibili dal pubblico, finalmente tutto ciò si potrà realizzare.

Giovedì 10 Marzo sarà ospite dell'Associazione Massimiliano Carpanese, *patron* di Parma Menù SRL. L'imprenditore parmense racconterà la storia della sua impresa, nata negli anni '60 a Salsomaggiore con una bottega a conduzione familiare, e cresciuta insieme a lui con l'apertura di cinque punti vendita, tra botteghe e ristoranti, e con il lancio di brand legati a prodotti dal profilo artigianale, elegante e raffinato. Con il sogno di realizzare, prima o poi, un'azienda a filiera integrata, che abbracci tutte le più grandi realtà produttive locali, dal vino al formaggio e alla salumeria, che valorizzi il territorio, le

sue ricchezze e la comunità, Carpanese ha collaborato con l'Università di Parma e il Master COMET, ospitando studenti tenendo seminari, creando così occasioni e stimoli per la formazione dei giovani. Di recente Parma Menù ha dato vita ad un ricco *e-commerce* che parla di territorio, all'interno del quale si possono acquistare anche alcune creazioni a marchio "Maltempora", linea di *spirits* della società.

Mercoledì 23 Marzo invece, durante una serata-degustazione dedicata al peperoncino e all'innovazione gastronomica, Giuseppe Salvatore Paladino, gastronomo e imprenditore, presenterà "20 Sfumature di Peperoncino", un libro scritto a sei mani, insieme alle due co-autrici Maria Rosa Salese, Tecnologa Alimentare e docente dell'Istituto Alberghiero di Correggio, ed Elisa Pattoneri, laureata in Food System all'Università di Parma. Con un *escamotage* divulgativo, che giustappone narrazione, ricette e schede tecniche, Paladino propone una sua scientifica razionalizzazione del "mangiare piccante" e, un passo alla volta, il libro si propone come una guida capace di fornire gli strumenti per una seria comprensione del tema. Seria sì, perché sebbene nella visione comune delle cose il bru-

GIOVEDÌ 10 MARZO

DAL 1966

PARMAMENÙ

Famiglia Carpanese

BOTTEGA & OSTERIA

Complesso di San Paolo
Vicolo delle Asse, 5

www.gastronomiprofessionisti.it
info@gastronomiprofessionisti.it

MERCOLEDÌ 23 MARZO

Giuseppe,
Salvatore

il Paladino del gusto

Complesso di San Paolo
Vicolo delle Asse, 5

www.gastronomiprofessionisti.it
info@gastronomiprofessionisti.it

DOMENICA 10 APRILE

**PONTREMOLI
E LA SUA CUCINA**

un viaggio in Lunigiana

www.gastronomiprofessionisti.it
info@gastronomiprofessionisti.it

MERCOLEDÌ 27 APRILE

FOOD LAB

Complesso di San Paolo
Vicolo delle Asse, 5

www.gastronomiprofessionisti.it
info@gastronomiprofessionisti.it

ciore del palato, e la sopportazione di questo, siano un gioco o, al massimo un esercizio di potere o pazzia, secondo Paladino un'analisi oggettiva e consapevole è non solo possibile, ma decisamente interessante! Protagoniste del libro, oltre al peperoncino e alle ricette, sono tre aziende del panorama italiano, due parmensi, Ca'd'Alfieri e Peperoncineria, e una friulana B-Orto Peppers. Durante l'evento sarà possibile degustare alcuni prodotti, in un percorso di approfondimento e avvicinamento "alla portata di tutti".

Domenica 10 Aprile l'AGP guiderà un mini-tour didattico dal titolo "Pontremoli e la sua cucina: un viaggio in Lunigiana" insieme al ristoratore Paolo Caponi, profondo conoscitore del territorio e delle tradizioni gastrono-

miche locali. La giornata prevederà un primo momento *en-plain-air*, a seguire visite in aziende enogastronomiche locali, un pranzo degustazione presso l'Osteria da Bussè, locale che ha visto crescere generazioni di ragazzi e ragazze, pontremolesi, parmigiani, milanesi, spezzini, lunigianesi, e che rappresenta una componente importante della storia e dell'identità di Pontremoli degli ultimi ottanta anni. Infine sarà indetta una divertente caccia al tesoro, che si snoderà tra i caratteristici vicoli del borgo.

L'ultima serata della rassegna primaverile si terrà **Mercoledì 27 Aprile**, in compagnia di Foodlab. La serata sarà interamente dedicata alla scoperta dei segreti del salmone affumicato lavorato a livello locale, per la precisio-

ne a Polesine Zibello, in provincia di Parma. Qui circa vent'anni fa i tre fratelli Gianpaolo, Francesco e Elisabetta Ghilardotti trasformano la loro passione per la cucina in un'azienda ormai leader in Italia nella lavorazione e commercializzazione di salmone affumicato, marinato e aromatizzato e di altre tipologie di pesce affumicato. La presentazione dell'azienda, della famiglia e dei suoi valori sarà seguita anche in questa occasione da una degustazione dei prodotti ittici.

Speriamo di aver stimolato la vostra curiosità e di avervi fatto venire voglia di partecipare. Tutti gli eventi sono aperti al pubblico, e maggiori informazioni saranno fornite nel corso dei prossimi giorni sui canali social dell'AGP. Non vi resta che andare a guardare!