



Associazione Gastronomi Professionisti

Enogastronomia Live Streaming

Quando la cultura enogastronomica finisce on-line, ai tempi del COVID-19

Da quando è stata dichiarata la prima "zona rossa" in Italia la cultura, purtroppo, come tutto e tutti, si è fermata. Sono stati chiusi musei e teatri, sale pubbliche, biblioteche, enoteche e cucine. Parma doveva vivere il suo anno di consacrazione alla Cultura, diventandone il cuore pulsante e chiamare a sé turisti e appassionati per tutto l'anno.

Purtroppo il *lockdown* ha bloccato qualsiasi attività, imponendo il distanziamento sociale e soffocando molte iniziative. Non tutte però si sono fermate. Tanti hanno iniziato a cercare un modo "nuovo" per raggiungere le persone. Se queste non avessero potuto uscire per visitare mostre, seguire conferenze, partecipare a dibattiti e quant'altro, allora sarebbe bastato fare il percorso opposto ed entrare in casa loro. Virtualmente, è chiaro. Anche i più critici nei confronti dei *social media* e della virtualità a 360° hanno iniziato a riversare *on-line* i propri contenuti, trasformando piattaforme talvolta in disuso in agorà, gallerie e palcoscenici di tutto rispetto.

Il Comune di Parma ha immediatamente lanciato la piattaforma web "Parma Ritrovata" attraverso la quale l'Assessorato alla Cultura

si è posto l'obiettivo di far convergere persone, storie, artisti e realtà di ogni genere, che costituiscono il vero e proprio patrimonio culturale della città, in uno spazio virtuale ma vivo e in continua espansione.

E se musica, arte e letteratura sono salite alla ribalta grazie a

Giorgio Zinno

cori virtuali, esibizioni alla finestra, interviste e declamazioni *on-line*, la gastronomia non poteva rimanere a guardare.

Ci è voluto circa un mese dall'inizio del *lockdown* per prendere confidenza con i sistemi informatici migliori e più adeguati ma, dopo la *fake news* del lievito di birra fatto in casa e la tempesta di video ricette che ha trasformato gli italiani in panificatori e pizzaioli provetti, l'Associazione Gastronomi Professionisti (AGP) ha iniziato a sentire la responsabilità di uscire allo scoperto.

Dal maggio 2019 l'AGP, aveva iniziato ad organizzare eventi specialistici, rivolti ai propri soci e a tutti coloro che volessero approfondire le tematiche proposte:

prodotti ittici del quadrilatero parmense, olio d'oliva, panificazione artigianale, tecniche di degustazione e analisi sensoriale e tanto altro. Così, per il 2020 era stato lanciato il nuovo calendario di incontri ma, a causa dell'emergenza COVID, è stato possibile realizzare soltanto il primo evento dedicato all'universo brassicolo, in tutte le sue declinazioni. A questo avevano partecipato tantissimi studenti e professionisti del settore, incuriositi e attratti dalla testimonianza offerta da Alessandro Cantini, responsabile qualità birra e vino di Cavazzini S.p.a., Andrea Ghermandi e Nicola Melis di Birra Divin Piacere. Il *lockdown*, la chiusura delle scuole e lo *smartworking* forzato hanno determinato un repentino cambiamento dei consumi alimentari e portato una spasmodi-



ca ricerca, da parte delle persone, di materie prime come pomodoro, farina e lievito (prezioso e scarso quanto disinfettanti e mascherine, ad un certo punto). Di conseguenza, il già alto livello di sensibilità verso il tema *food* si è ulteriormente innalzato.

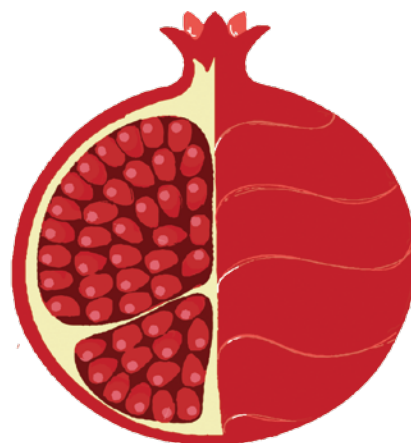
Come dicevamo poco più sopra, l'Associazione ha sentito la responsabilità e il dovere di fare chiarezza su alcune tematiche e così, a seguito dei riscontri positivi e dell'interesse dimostrato dal pubblico, l'AGP ha ideato e promosso un piccolo palinsesto di eventi virtuali, intitolato "Enogastronomia e altre storie: incontri live gourmet". In diretta sulla pagina Facebook dell'Associazione, e in differita sul canale Youtube, sono stati trasmessi tre incontri in compagnia di ospiti d'eccellenza moderati dal Presidente dei Gastronomi Professionisti, Paolo Tegoni. Ciascuno degli eventi è stato progettato per affrontare i temi più "caldi" del momento in cui sarebbero stati trasmessi, in modo da stimolare, sebbene a distanza, l'interazione del pubblico e la creazione di un rapporto di scambio con i relatori.

Il 10 maggio, con il titolo "Parigi - Roma", si tiene il primo appuntamento. Protagonisti Alessandra Pierini, titolare di "RAP *epicerie*", drogheria parigina attraverso la quale è ambasciatrice del Made in Italy di qualità in terra francese da oltre vent'anni, e Andrea Amadei, autore e conduttore di "Deanter" su Radio2, laureato a Parma in Scienze Gastronomiche e specializzato al Master COMET sulla valorizzazione dei prodotti tipici.

Con la riapertura dei mercati regionali in tutta Italia e l'arrivo dei climi tiepidi primaverili, la conversazione parte con un confronto sulle ricette stagionali tipiche delle due capitali protagoniste del dibattito. E così, dopo aver rotto il ghiaccio con la presentazione dei due ospiti, inizia il racconto. La descrizione della "vignarola" romana, realizzata con cipollotto, piselli, carciofi, fave, asparagi, lattuga romana, guancia e l'indispensabile nepitella (la mentuccia comune), grazie alle abilità narrative di Andrea, fa fermare il tempo. Nascono le similitudini con la *tbikha* franco-algerina, che differisce dalla precedente per la grande presenza di aglio fresco, e insieme ad Alessandra quasi sembra di passeggiare tra i banchi ortofrutticoli di Pargi.

Dopo circa due settimane, sull'onda delle prime riaperture e del dilagante fenomeno del *delivery* esteso a tutti, con le consegne a domicilio operate anche da quei ristoranti *gourmet* che mai le avrebbero fatte prima, si è tenuto il secondo incontro, "Enogastronomia: Formazione e Comunicazione". Invitati a dialogare con Tegoni, questa volta, Gianni Sagratini, responsabile del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'università di Camerino, e Luigi Franchi, direttore del magazine di settore "Sala e Cucina".

Il titolo, tutto dedicato agli ospiti, ha soltanto introdotto i temi trattati poiché la conversazione si è rapidamente spostata sulle tematiche a cui accennavamo più in alto. Dopo la presentazione di Sagratini, che ha spiegato come



Associazione GASTRONOMI PROFESSIONISTI

l'Ateneo marchigiano in cui svolge la sua attività di docenza e ricerca, abbia puntato sulla formazione del gastronomo, Franchi ha subito sottolineato come oggi sia indispensabile, più di qualche anno fa, integrare figure di alto profilo culturale e scientifico, oltre che tecnico, nella ristorazione. Infine, quando sono state tirate in causa le nuove criticità messe in luce dalla regolamentazione "anti-COVID", il dibattito ha coinvolto anche il pubblico che seguiva la diretta, intervenendo con commenti e domande che hanno prolungato la conversazione oltre i programmi.

A conclusione del ciclo, il 5 giugno in diretta Facebook per l'evento "Patrimonio Parma: il valore di un territorio", sono stati invitati Cristiano Casa, Assessore al Commercio, Turismo, Relazioni Internazionali e Progetto UNE-

SCO del Comune di Parma e Filippo Arfini, Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Gestione dei Sistemi Alimentari di Qualità e della Gastronomia dell'Università di Parma. Si è parlato della città ducale e dei suoi trascorsi, di come è stata realizzata la progettazione urbana in ottica futura, analizzando i punti di forza e le sfide che la municipalità si è posta per raggiungere i risultati ottenuti, e quelli che verranno.

La gastronomia, insieme alla cultura in senso lato, è stata messa al centro delle politiche cittadine e l'Ateneo locale, primo in Italia ad aver aperto un Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, ed estremamente contaminato dal *food* in tutti i suoi ambiti disciplinari, ha partecipato al processo.

Il ciclo di tre incontri organizzati sotto la direzione del Presidente Tegoni si è chiuso ma adesso possiamo solo aspettare le nuove iniziative dell'Associazione Gastronomi Professionisti e di Parma Capitale della Cultura 2021. Eh si 2021 perché, per chi non lo sapesse, il Ministero ha concesso alla città ducale di prolungare di un anno il titolo di "Capitale della Cultura" e così i palinsesti e i programmi sono stati, a loro volta, estesi e rinforzati per esprimere, dal primo momento utile, tutto l'entusiasmo che Parma ha quando si parla di Cultura, con la C maiuscola.



Per ulteriori informazioni:
www.gastronomiprofessionisti.it
info@gastronomiprofessionisti.it