

EVENTO DA SABATO A LUNEDI' ALLA REGGIA DI COLORNO

Un'Alma Viva, la cucina italiana sale su una passerella mondiale

Da sabato a lunedì a confronto sul tema grandi chef, giornalisti e esponenti politici

È iniziato il conto alla rovescia per Alma Viva, l'evento in tre giornate, da sabato prossimo a lunedì 13 novembre, dedicato alla cucina italiana, ideato nella Reggia di Colorno da Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana. Ci saranno tre tavole rotonde, una per giornata, incentrate su tematiche della nostra cucina, in cui interverranno protagonisti della cultura gastronomica e delle istituzioni.

Licia Granello, giornalista delle pagine gastronomiche di «Repubblica», modererà la prima tavola, di stampo internazio-

nale, cui parteciperanno i responsabili delle scuole di Toronto, Montreal, Seul, New York e Tokyo, che con Alma formano la rete per insegnare la vera cucina italiana. La tavola sarà conclusa dall'ambasciatore Umberto Vattani, presidente dell'Ice, che promuove il «made in Italy» nel mondo. La seconda, sul vero stile italiano a tavola, inizierà dopo la presentazione del «Codice Mar-

chesi», «summa» della cucina italiana. A condurla, Maria Concetta Mattei, noto e apprezzato volto Rai. In chiusura, Fabio Renzi, segretario generale di «Symbola», la fondazione per le qualità italiane», nata per tenere alti nel mondo i simboli dell'italianità. Il noto «foodwriter» Paolo Marchi, responsabile della pagina gastronomica de «Il Giornale», dirigerà la terza ta-

vola, sull'uso corretto dell'olio extravergine di oliva di cui tirerà le conclusioni Guido Tampieri, sottosegretario alle Politiche alimentari. Ci saranno poi tre cene di gala, precedute da un momento musicale: sabato 11, tre giovani nipoti di Marchesi suoneranno per lui accompagnati dal flautista Curt Schroeter, domenica toccherà ai pianisti Antonio Ballista e Bruno Canino e il 13 al pianista Piotr Anderszewsky. Grandi chef interpreteranno la cucina italiana moderna, con grandi vini ad accompagnare i menù e i distillati Nonino in chiusura. Alle 20 del 13, la premiazione del concorso «I giovani talenti», con i premi per i primi tre e il «Talento d'oro» offerto dalla Barilla per l'autore della ricetta di pasta che sarà vincitrice.

◆ **Errica Tamani**

Tre giorni da gourmet

■ Tre giorni di prove con: parmigiano, prosciutto di Parma, salumi piacentini, calici Bormioli professional, tecnologie Electrolux, Corrado Assenza e olio d'oliva nei dolci.

E gli stand di parmigiano reggiano, prosciutto di Parma, balsamico di Modena, salumi piacentini, olio Coppini, mostarde Le Tamerici, vini dei Colli di Parma e di Piacenza.

