

Laboratorio Aperto Da qui a giugno un ricco calendario di iniziative gratuite

San Paolo, quaranta eventi per la città

Incontri sul cibo e l'ambiente, show cooking e iniziative per i bambini

» L'effervescenza che porta la bella stagione si esprimerà al Laboratorio Aperto del San Paolo con un nuovo ricchissimo programma di iniziative.

A presentare il calendario degli appuntamenti che si avvicenderanno da qui a giugno è stato l'assessore alla Città creativa Unesco Marco Bosi. «Ripartono le attività al Laboratorio Aperto – spiega Bosi – che hanno riscosso un forte successo nell'edizione autunnale. Invito, quindi, tutti i parmigiani che volessero partecipare e viver questo spazio appieno. Un'occasione anche per visitare la mostra Save the Food, che racconta il legame tra l'uomo e il cibo».

Mattia Fiandaca, responsabile comunicazione di Fondazione Casa Artusi, ha rimarcato: «Casa Artusi è stata presente fin da quando Laboratorio Aperto ha iniziato le sue attività. In questa occasione proponiamo il tema del non spreco per rimarcare come il messaggio di

San Paolo
I promotori delle iniziative in programma da qui a giugno.



Pellegrino Artusi, nonostante sia di fine 1800 e inizi 1900, sia fortemente identitario per la cucina italiana ed attuale».

Roberta Mazzoni, responsabile per la didattica dei Musei del Cibo, ha spiegato come la proposta dei Musei con «Creativi dentro, Creativi al centro» abbia due obiettivi. Il primo è quello di trasmettere il significato storico del Complesso di San Paolo. Il secondo è quello di sviluppare percorsi creativi per i bambini, che Parma Città Creativa Unesco per la gastronomia ha il compito di stimolare.

Per bambini e famiglie, adulti e studenti un carosello di oltre quaranta proposte. ParmaKids proporrà «Gustando s'impara» e i Musei del Cibo, testimonial e promotori storici del delle eccellenze gastronomiche del territorio, «Creativi dentro, Creativi al centro». Proseguirà il book club gastronomico avviato lo scorso anno da Francesca Laureri ed Elisa Bertinelli all'interno del più ampio programma di «Una certa idea di cibo» che comprenderà anche un workshop di illustrazione con la grafica Lucia Catellani.

Paolo Tegoni, docente in materie enogastronomiche in diversi atenei italiani e presidente dell'associazione Gastronomi Professionisti, propone «Creative, Gastronomiche», quattro incontri dedicati ad altrettante città Creative Unesco per la Gastronomia internazionali (Burgos, Bergamo, Zahlè e Rouen).

Ad indagare il cibo con un occhio di riguardo alla sostenibilità e alla necessità di non sprecare saranno due iniziative che si terranno negli spazi dell'ex Palazzo della Provincia in Piazzale della Pace.

In primis, spazio al padre della cucina italiana e ai suoi insegnamenti ancora vivi e preziosi a distanza di oltre cent'anni. Pellegrino Artusi, tramite la fondazione a lui intitolata che ha sede a Forlimpopoli nel suo comune di nascita tra il mare e le colline forlivesi, guiderà i due menù delle cene dedicate a «Il bello e il buono della cucina artusiana» durante le quali il gastronomo Mattia Fiandaca e il cuoco Matteo Melandri avranno modo di condurre i partecipanti alla scoperta di quei valori domestici che ancora oggi sono esempio perfetto di virtuosismo gastronomico.

Negli stessi spazi si terranno gli show cooking proposti da Giorgio Maria Zinno e Giuseppe Paladino di Peperoncineria, con il progetto «Cooking Sustainability». Grazie alla collaborazione con Associazione gastronomi professionisti, dopo ogni cooking show verrà realizzata una ricetta con gli avanzi. Previsti anche incontri incentrati sugli obiettivi dell'Agenda 2030.

Questi appuntamenti gratuiti (prenotazione dal sito www.laboratorioapertoparma.it) andranno a sommarsi a quelli proposti dai soggetti convenzionati.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

