
La cena dei mille

Autore: Annamaria Carobella

A Parma una cena in piazza con mille invitati. Famosi chef valorizzano la cucina parmigiana di questa “Città Unesco per la gastronomia”

Notte magica sotto le stelle! Che emozione essere seduti, gomito a gomito, in una lunghissima **tavolata di 400 metri nel Centro storico** della propria città, Parma, per partecipare ad un Evento straordinario, la **cena dei mille**, così chiamata per il numero dei commensali. Nel candore delle tovaglie spiccano accanto ai bicchieri e alle candele accese, macchie di colore dei prodotti della terra: pomodori, peperoni, arance, limoni, così belli da sembrare finti. Tutto questo crea **un’atmosfera fiabesca, elegante e raffinata** e trasforma il centro storico in un posto quasi magico e avvolge pure i commensali. **Parma si conferma Città Unesco per la gastronomia!** Dopo due anni di stop, torna in campo con le sue eccellenze, le tradizioni, le persone: 180 al lavoro tra chef stellati, ristoratori e personale di sala, che tornano finalmente a fare il loro mestiere di cui sono orgogliosi! Parma: la cena dei mille (foto di Annamaria Carobella) Il loro scopo è quello di **valorizzare la cucina parmigiana** e le sue famose eccellenze gastronomiche. Dice **Massimo Spigaroli**, lo chef stellato parmigiano che coordina gli altri suoi amici chef che stasera lavorano gratuitamente (chef parmigiani Quality Restaurants - Chicco Cerea ristorante *Da Vittorio* Brusaporto (BG) - Enrico Crippa ristorante *Piazza Duomo*- Alba): «La tavola è il luogo per antonomasia dell’incontro, del dialogo, dello stare insieme e quando una cena riunisce una città intera, vuol dire che, oltre a celebrare il buon cibo e la cultura agroalimentare, vuole trasmettere **la propria capacità di accogliere, sperimentare, condividere ed essere solidale**. Infatti, i Parmigiani con il loro grande cuore, si spendono in tante associazioni di solidarietà, tra cui **Emporio solidale**, che da anni distribuisce cibo alle famiglie più bisognose, al quale andrà l’intero ricavato di questo straordinario evento». **Ore 19,00 aperitivo** in Piazza Garibaldi con tutti i prodotti tipici : Per l’occasione, champagne! prosciutto, parmigiano, salumi, vini e di grandi *player* come Barilla Mutti, Rodolfi Mansueto, Parmalat, Delicium, Rizzoli, Emanuelli, Zarotti. Parma: la cena dei mille (foto di Annamaria Carobella) **Ore 20 cena** con il seguente menù: Antipasto: Tartare di tonno, bagnacauda e crumble ai pistacchi dello chef Chicco Cerea Primo piatto: Cilindro alle ortiche glassato con tartufo nero candito e Parmigiano Reggiano affumicato degli chef parmigiani Quality Restaurants Secondo: Tenero di vitello su purea di patate dolci e fiore di zuccino ripieno di ortaggi dello chef Massimo Spigaroli Dessert: Torta alla nocciola Piemonte IGP e crema di zabaione dello chef Enrico Crippa. Alle 22, 30 arriva la pioggia improvvisa... L’evento viene sospeso per circa una mezz’ora per riprendere subito dopo. Parma si riconferma una splendida città caratterizzata da un forte valore **dell’amicizia e della convivialità**. ___

Sostieni l’informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste, i corsi di formazione agile e i nostri progetti](#). Insieme possiamo fare la differenza! Per informazioni: rete@cittanuova.it
