
La notte del Parmigiano reggiano

Autore: Eloisa De Felice

Fonte: Città Nuova

Volete aiutare gli sfollati dell'Emilia e nel contempo gustare un risotto da chef? Allora partecipate alla cena 2.0, questa sera su Facebook

I media tradizionali dimenticano presto luoghi, fatti, persone. Non così per i social media. Stasera, 27 ottobre, la solidarietà viaggerà alla velocità del web. Arriva infatti la [Parmigiano-Reggiano Night](#), ovvero la prima cena 2.0.

Una ricetta e un click per non dimenticare. Una ricetta e un click perché non abbiamo dimenticato. Una ricetta e un click perché vogliamo dire agli emiliani che siamo con loro. Perché vogliamo sostenere i terremotati e tutte le famiglie colpite dal sisma della primavera scorsa.

Come? Combinando Parmigiano Reggiano e riso. Combinando un pizzico di intraprendenza ai fornelli e al web. Partecipare alla serata sarà molto semplice: basterà cimentarsi in una ricetta qualsiasi, appunto, con Parmigiano e riso, scattare una foto al piatto fumante, riprenderlo con una videocamera o semplicemente inviare una breve frase alla [pagina Facebook dedicata all'evento](#).

Sarà una serata completamente dedicata a una delle unicità culinarie del *Made in Italy*. Una serata completamente dedicata ad un'eccellenza nostrana che tutto il mondo ci invidia e assapora di gusto. Ma non solo. Una serata dedicata alla gente. Quella di una terra bellissima, colpita e sconvolta dal terremoto. Le persone di una terra dove il Parmigiano Reggiano è il simbolo internazionale del loro silenzioso, lento e laborioso lavoro. Testimoniare la propria partecipazione nel web sarà, quindi, un piccolo, ma significativo contributo, per sentirsi uniti a tutti gli altri partecipanti e ancor più all'Emilia e agli emiliani.

Tutti coloro che avranno voglia di cimentarsi in una ricetta elaborata potranno riproporre il "Risotto cacio e pepe", ideato dal celebre chef Massimo Bottura appositamente per la *Parmigiano Reggiano Night*. Al link <http://youtu.be/iJMOGSRWe6w> potete trovare la video-ricetta. Buona cena a tutti!