
Aggiungi un posto a tavola e nel cuore

Autore: Annamaria Carobella

Fonte: Città Nuova

Ieri sera a Parma quinta edizione della Cena dei Mille, tradizionale appuntamento gastronomico con la partecipazione di chef stellati, di personalità del mondo politico, sportivo, industriale, mescolati tra la gente.

La **Cena dei Mille** ha confermato di essere ormai un'occasione imperdibile per ritrovarsi a vivere insieme un evento che non è solo gastronomico, ma capace di abbracciare anche **storia, musica, tradizione, solidarietà**. I mille partecipanti, seduti ad **una tavolata di 400 metri nel cuore della città**, hanno vissuto una serata di emozioni, di sorprese, ma soprattutto di incontro, per rinsaldare il senso di comunità. Condividere brindisi e pietanze con il sottofondo del *Va' Pensiero* di **Giuseppe Verdi**, poter avvicinare grandi personalità, ma anche comuni cittadini e tanti stranieri, venuti apposta per l'occasione, è qualcosa di straordinario. Accolta da un interminabile applauso, **Giulia Ghiretti**, campionessa di nuoto, medaglia d'oro alle **Paralimpiadi di Parigi**, ha ringraziato la città per l'affetto che in ogni occasione sa dimostrarle. Cena dei Mille 2024 a Parma. Foto: Annamaria Carobella

Iginio Massari, famoso pasticciere, ha detto che Parma è la collocazione ideale per questo appuntamento gastronomico, che tante città in Italia e nel mondo cercano di replicare, ma non con lo stesso successo. È vero, Parma ha una grande fortuna gastronomica perché c'è una **tradizione di prodotti eccellenti** dai vini ai salumi, dalle paste ai dolci, dagli antipasti ai secondi. **Alessandro Chiesi**, presidente della nota azienda farmaceutica, ha dichiarato che è importante sostenere questo evento perché è un ottimo biglietto da visita per la città. Dello stesso parere è **Davide Oldani**, lo chef due **stelle Michelin**, autore di un primo piatto semplice, che sottolinea il suo legame con il territorio. «La vera eccellenza – ha affermato –, è la presenza di importanti aziende del territorio, i loro prodotti, che attirano cuochi e appassionati di cibo di qualità». Gradita anche la presenza di giovani cuochi, che frequentano l'**Alma**, Scuola internazionale di cucina italiana, con sede a **Colorno**. Si tratta del più autorevole centro di formazione di cuochi, pasticceri, bakery chef, maestri della pizza e del gelato, sommelier, professionisti di sala e manager della ristorazione. Hanno sfilato per 400 metri, con i loro berretti immacolati, ricevendo molti applausi anche per il loro apprezzato antipasto, **Rosso Carpaccio**, un moderno inizio all'insegna dei sapori vegetali. **Massimo Spigaroli**, altro chef stellato, del ristorante **Antica Corte Pallavicina** ha sottolineato il lavoro di squadra che è dietro al successo di una simile iniziativa: «Per mesi si riflette e si studia insieme, si condividono idee poi ci si rimbocca le maniche perché venga fuori qualità e magia». Cena dei Mille 2024 a Parma. Foto: Annamaria Carobella

La serata è iniziata alle ore 19 con un aperitivo realizzato dagli chef di **Parma Quality Restaurants**. Erano 12 stand, ciascuno con proposte culinarie differenti, che mescolavano ingredienti diversi da gustare ad occhi chiusi per il sapore eccellente. Alle 20,30 una cena d'Autore terminata intorno a mezzanotte. Una grande ed indimenticabile serata, rischiarata dal candore delle tovaglie, illuminata dalle lampade, abbellita da portafiori di vetro con fiori recisi colorati. Emozionante sapere che tutti si sono spesi volontariamente perché il ricavato andasse interamente a **1.600 famiglie in difficoltà**. Io avevo da un lato un americano, attirato dalla presenza del presidente del Parma Calcio, **Krause**, dall'altro lato una giapponese in kimono, di fronte un messicano e una ragazza svizzera. Nonostante le lingue diverse siamo riusciti a comunicare con gesti, con espressioni facciali, rispolverando conoscenze di lingua inglese e francese, mostrando scatti con il cellulare sui posti dove ciascuno vive per condividere a quella persona sconosciuta qualcosa di sé, della propria realtà e del proprio mondo. In tante ore insieme abbiamo scoperto il vero segreto della **Cena dei Mille**: la bellezza dell'incontro, del poter far riecheggiare nel cuore **“Fratelli, parola tremolante nella notte”**, l'unica capace di far brillare gli occhi e scaldare il cuore. __

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 _