

Centomani di questa terra, la festa del Gusto e delle tipicità a Polesine parmense

scritto da Riccardo Isola | 20/04/2016



Cronaca di una giornata dedicata al gusto e alle tipicità dell'Emilia Romagna: il 18 aprile, nella suggestiva cornice dell'Antica corte Pallavicina di Polesine parmense, si è tenuto "Centomani di questa terra".

Quando il buono incontra la forza della creazione e della fantasia. Quando l'intuizione e la passione si amalgamano con la tradizione e la sapienza artigianale. Questa è la filosofia, a nostro avviso più positiva e propositiva, che ha accompagnato l'iniziativa, arrivata quest'anno alla sua quinta edizione, di "Centomani di questa terra". Un evento sempre più apprezzato dal pubblico e dagli addetti del settore, promosso dall'associazione "[Chef to chef](#)". La visita in terra parmense de "[La Gazzetta del gusto](#)" non ha potuto far altro che confutarne la forza e l'efficacia della formula proposta.

"Chef to Chef" non ha bisogno di grandi presentazioni, basta ricordare che in esso convergono oltre

una cinquantina tra i migliori protagonisti ed ideatori del dietro le quinte della tavola regionale. Nomi del calibro di **Massimo Bottura**, **Igles Corelli**, **Valentino Mercattilli**, **Alberto Faccani**, **Silverio Cineri** solo per citarne alcuni.

“**Centomani di questa terra**” è stato un momento di incontro che si è tenuto lunedì 18 aprile all’interno della suggestiva cornice dell’**Antica corte Pallavicina** di Polesine parmense. Una festa dedicata al gusto e alle tipicità. Una piazza *sui generis* di condivisione attorno al tema del cibo, del vino e della soddisfazione culinaria che trova negli chef e nei produttori di alcune delle principali eccellenze gastronomiche ed enologiche i loro alfieri. Un momento di gustosa condivisione in cui vino, birra, formaggi, aceto balsamico tradizionale, olio, ortaggi, salumi, paste fatte a mano e sua maestà il Parmigiano-Reggiano hanno dominato la scena.

Dalle 10 alle 20 decine di banchi d’assaggio, show cooking, dimostrazioni, concorsi dedicati ai giovani talenti dei fornelli e del servizio hanno presentato il meglio della produzione e dell’artigianalità del gusto alle centinaia e centinaia di persone che hanno raggiunto l’argine sinistro del Po.

Una festa, si diceva, che è anche e soprattutto, cultura e passione. La voglia di promuovere ciò che meglio identifica l’essere italiani nel mondo: il gusto. Una grande tavola imbandita a cielo aperto, è quella di Polesine parmense, in cui è stato possibile incontrare ed assaggiare cosa oggi è, e vuole continuare ad essere, il portabandiera del made in Italy più genuino e sano.

“**Centomani di questa terra**” non è una stereotipata vetrina istituzionale. Per rendersene conto basti fare un salto nella location del patron del ristorante guidato da **Massimo Spigaroli**. Non è nemmeno una tradizionale mostra-mercato come le centinaia che si echeggiano lungo tutto lo stivale. “Centomani di questa terra” è una nuova risultante dell’energia creatrice, della sottolineatura positiva del gesto culinario e manuale del trasformare la materia in opera d’arte per il palato. Fenomeno e rappresentazione più dinamica di questa impostazione sono stati gli show cooking. Vetrine a contatto diretto con il pubblico in cui gli chef hanno presentato e realizzato le loro creazioni sul piatto. Una bella esperienza “face to face” in cui la tradizionale barriera tra cucina e sala, tra creazione, servizio e fruizione finale è evaporata come l’acqua pronta ad abbracciare freschissimi tortellini.

Se è vero che per fare un grande piatto servono anche e soprattutto grandi materie prime, possiamo ringraziare “Centomani” per avercelo, ancora una volta, confutato.
