

Fidenza, terra di Parmigiano e tradizioni solide

Si è appena conclusa la più straordinaria delle iniziative di promozione del sistema enogastronomico e turistico dell'Emilia-Romagna, ideata da Chefto-Chef emiliaromagnacuochi e nata da un'intuizione del suo presidente, Massimo Spigaroli, che se ne apre un'altra, in parte frutto dell'adesione del Comune di Fidenza proprio al Viaggio dell'Emilia-Romagna verso Expo.

Stiamo parlando della nuova veste della Gran Fiera di Borgo San Donnino che quest'anno vira verso la più nobile tradizione e viene dedicata alla valorizzazione del patrimonio agroalimentare del territorio e della regione. Ne parliamo, appunto, con Massimo Spigaroli chiedendo come vede questa scelta.

"Fidenza non è conosciuta come dovrebbe sotto il profilo dell'enogastronomia. Eppure le sue tradizioni sono solide, a cominciare dal Parmigiano-Reggiano che qui ha uno dei suoi distretti più significativi. Ma anche per la sua gallina che nella mia cultura gastronomica occupa un posto di rilievo; le caratteristiche della gallina borghigiana le ho scoperte casualmente, in una delle mie prime esperienze da Georges Blanc, tre stelle Michelin, in Francia quando lo chef mi raccontò del suo pollo di Bresse, ora celebrato in ogni parte del mondo. Quel pollo aveva caratteristiche genealogiche molto simili alla nostra gallina borghigiana a cui, da allora, ho prestato molta attenzione utilizzandola nel mio menu. Questo per dire che bastano questi due esempi per affermare



• VISTI DA FUORI •

FIDENZA DEVE ESSERE PIU' CONOSCIUTA. PROPRIO QUI IL PARMIGIANO-REGGIANO HA UNO DEI SUOI DISTRETTI PIU' SIGNIFICATIVI

che l'Amministrazione Comunale ha fatto molto bene a riportare la Gran Fiera a San Donnino alle origini, con l'innovazione indispensabile".

La Gran Fiera nei giorni clou si connoterà con uno slogan: la vera Emilia è qui. Gli espositori arriveranno da più parti della regione

e il programma è ricco di eventi che testimonieranno questa scelta. Qual è il suo pensiero nel lavorare tutti insieme per promuovere un territorio?

"Il mio pensiero è riassunto nella recente esperienza dell'Emilia-Romagna in viaggio verso Expo che ha coinvolto oltre 30.000 persone, a cui si aggiungono le migliaia che hanno assistito all'evento conclusivo dentro ad Expo. Un viaggio che si è fermato anche

qui, a Fidenza, con una delle tappe più partecipate. Lavorare in rete vuol dire dare forza e voce a chi, i tanti cuochi e piccoli produttori, non ha la possibilità di far conoscere il proprio lavoro e il proprio impegno nel valorizzare e difendere materie prime di grande eccellenza. Il re-

IL COMUNE HA FATTO MOLTO BENE A RIPORTARE LA GRAN FIERA ALLE ORIGINI. IL LAVORO IN RETE DÀ FORZA A CHI DIFENDE L'ECCELLENZA

cente Viaggio ha dimostrato esattamente questo: abbiamo dato voce a tanti che hanno raccontato storie di qualità che molto spesso non sono conosciute da chi vive negli stessi luoghi. Ben venga dunque l'ambizioso titolo che è stato dato: la vera Emilia è qui!"

La sua storia professionale è nota, con idee e scelte di cucina apprezzate e celebrate da guide e grandi testimonianze da molte parti del mondo. Come definirebbe in una parola la sua filosofia in cucina?

Quando abbiamo fatto la scelta di aprire un nuovo ristorante nel Castello Pallavicino, nel 2011, decisi di intitolare il menu con l'evoluzione del territorio. Consisteva nell'ideare un nuovo modo di presentare i piatti della tradizione di questi luoghi, dove l'alimentazione è stata, per anni, sussistenza prima di evolversi in piacere. E al piacere va data anche una forma estetica. Oggi la mia cucina amo definirla gastro-fluviale, per quanto è strettamente legata alla terra e ai suoi umori, umidità compresa. Va vista nell'evoluzione del sapore, che deve diventare a tutti i costi l'elemento identificativo. Un sapore fatto da ingredienti, passaggi di preparazione e sistemi di cottura che non permettono di cucinare in nessun altro modo. Ad esempio, in queste terre, nei secoli scorsi, le

case non si potevano costruire con i sassi perché non ce n'erano. Nascono i primi forni per cuocere i mattoni fatti con le sabbie del Po e quei forni hanno connotato anche le modalità di cottura che oggi utilizzo ancora nella mia farafona cotta nell'argilla del Po e avvolta di fette di Culatello".

Proprio vero, la vera Emilia è qui.

L'evento Tutto è pronto per il 1 novembre. Il Vicesindaco Gruzza: "Avremo la più grande e famosa interprete della Norma al mondo"

L'Olimpo verdiano in scena al Magnani La Norma avrà la voce della Theodossiou

Il soprano di fama mondiale Dimitra Theodossiou, considerata una delle migliori interprete del repertorio verdiano, sarà Norma al Teatro Magnani. La Stagione Lirico-Concertistica di Fidenza ha superato se stessa. L'edizione 2015-2016 del cartellone organizzato dal Comune di Fidenza e dal Gruppo di promozione musicale "Tullio Marchetti" si caratterizza per due elementi straordinari: la presenza di Dimitra Theodossiou e la realizzazione di un concorso nazionale per giovani scenografi, vinto da Eugenio Orlandi. Filo conduttore della Stagione è il Bicentenario della nascita dello scenografo

fidentino Girolamo Magnani, cui è intitolato il teatro cittadino.

La stagione Lirico-Sinfonica, che ha fatto di Fidenza un modello virtuoso di produzioni di alto livello a costi contenuti, anche stavolta promette di non deludere il folto pubblico di appassionati che ogni anno affollano il Teatro Magnani provenienti non solo dalla città ma anche da fuori provincia e dall'estero.

Sono quattro gli appuntamenti in calendario: la "Norma" di Bellini il 1 novembre, il concerto lirico-vocale "Grandi voci in libertà" il 21 novembre, l'operetta "La Principessa della Czarda" di Kàlmàn il 13 dicembre, il "Concerto sinfonico" il 16 gennaio.

Saliranno sul palcoscenico del Magnani cantanti e musicisti di chiara fama che non mancheranno di regalare al pubblico grandissime emozioni.

Proprio alla messa in scena della "Norma" sono legate le due novità d'eccezione di quest'anno.

"Abbiamo organizzato un bando di concorso nazionale destinato a giovani scenografi, uno dei rari bandi di questo tipo a livello nazionale, per la realizzazione delle scene della Norma. Magnani rimasto orfano in giovane età fu aiutato dal Comune di Fidenza nel percorso di studi. Per celebrarlo abbiamo scelto di premiare un giovane scenografo perché è importante formare



La presentazione della Stagione Lirico-Sinfonica 2015/2016

nuovi artisti. Le scene della Norma saranno realizzate da Eugenio Orlandi. - spiega il vicesindaco con delega alla Cultura, Alessia Gruzza - Norma sarà interpretata dal so-

prano Dimitra Theodossiou, la più grande e famosa Norma al mondo. Questo è il teatro: dare forza ai giovani ed essere contenitore di grandi eventi".