

# **“Settembre Gastronomico”: Parmigiano Reggiano DOP e latte protagonisti della terza settimana**

Tra gli appuntamenti in cartellone: la cena benefica *“Parma incontra Genova”*, le degustazioni guidate di *“Parmigiano Reggiano in festa”* e gli spettacoli targati Verdi OFF. A ristoratori, baristi e titolari di gastronomie il compito di valorizzare due eccellenze made-in-Parma attraverso proposte gastronomiche studiate ad hoc.

*Parma, 14 settembre 2020*– Prosegue fino a sabato 19 settembre la settimana di **“Settembre Gastronomico”** dedicata al **Parmigiano Reggiano DOP** e al **latte**: due delle filiere, impersonate dal Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano e da Parmalat, che contribuiscono a rendere unica Parma UNESCO Creative City of Gastronomy.

Ricco il programma, a cominciare dalla **cena “Parma incontra Genova”** di martedì 15 settembre, che suggella l’amicizia tra la città emiliana e quella ligure nel segno della cucina e della solidarietà: l’evento, infatti, contribuisce a raccogliere fondi a favore di Emporio Solidale Parma. A cucinare per gli ospiti saranno la **“Manuelina”**, sinonimo di focaccia ligure, lo chef genovese **Matteo Losio**, Trattoria **“Del Bruxaboschi”**, e la **squadra Parma Quality Restaurants**, con il pastry chef **Enrico Brancato** che firmerà il dessert **“Oro di Parma”**.

Per tutta la settimana, Parmigiano Reggiano DOP e latte, con i suoi derivati, saranno il fil rouge dei menu proposti dai professionisti del fuoricasa – in tutto una novantina, tra il

circuito Parma Quality Restaurants e i locali associati a Ascom Parma con il gruppo FIPE, a CNA Parma e a Confesercenti Parma con il gruppo FIEPET – aderenti a “*Settembre Gastronomico*”: ristoratori, baristi e titolari di gastronomie promuoveranno l’utilizzo in cucina del Re dei Formaggi e del latte, con i suoi derivati, puntando su ricette tanto gustose quanto originali.

Sempre nel corso di questa settimana, “*Settembre Gastronomico*” accoglierà nel suo palinsesto alcuni appuntamenti della manifestazione “***Parmigiano Reggiano in festa***”, ormai un classico di ogni fine estate parmense, organizzata dal **Comune di Montechiarugolo**: quest’anno, l’evento vuole celebrare un segmento produttivo capace di reagire anche ai momenti più critici dell’emergenza Covid-19. La produzione della DOP Parmigiano Reggiano, infatti, non si è mai fermata.

In particolare, nella settimana di “*Settembre Gastronomico*” dedicata al Parmigiano Reggiano DOP sono in programma **degustazioni guidate di diverse stagionature del Re dei Formaggi, accompagnato da Lambrusco**. Due i momenti previsti, entrambi a Monticelli Terme: il primo, martedì 15 settembre, alle h 19:00, in collaborazione con il Ristorante “*Unicorno*”, il secondo, giovedì 17 settembre, sempre alle h 19:00, in collaborazione con la Trattoria “*Beccofino*”. Interverranno Umberto Beltrami, Presidente del Consorzio “*Bibbiano La Culla*”, che riunisce sei caseifici, e Matteo Pessina, Coordinatore dell’Osservatorio del Lambrusco e docente di enografia italiana e sommellerie ad ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

Proseguono, poi, gli **spettacoli targati Verdi OFF**, in collaborazione con il **Teatro Regio di Parma**. Tre gli appuntamenti in programma, di cui due in calendario **martedì 15 settembre**. Il primo ai **Portici del Grano**, in concomitanza con la Cena “*Parma incontra Genova*”: i commensali potranno infatti apprezzare l’esecuzione della verdiana “*Libiamo ne’ lieti calici*”, dal primo atto della Traviata. Il secondo, alle h

21:00, al **Ristorante "LaMaison du Gourmet"**, in località Coloreto, con lo spettacolo "*Rigo-letto e narrato*". Lo stesso spettacolo sarà proposto anche giovedì 17 settembre, alle h 21:00, presso il **Ristorante "Parma Rotta"**. Nello spirito di Verdi OFF, "*Rigo-letto e narrato*" è una messinscena in chiave farsesca, curata da Mario Mascitelli, che vede due personaggi in maschera – che si muovono su un ciclo riscioò trasformato in teatrino viaggiante – raccontare la storia di Rigoletto, interpretandone tutti i personaggi. Ad accompagnarli, eseguendo arie tratte dall'opera e ballate popolari tipiche, sarà un fisarmonicista.