Svelato il menu della Cena dei Mille, Enrico Bartolini e Riccardo Monco tra gli chef ospiti

20230802123824cena-ce85e5e9

Tutto è pronto per la **Cena dei Mille**, l'evento enogastronomico in programma il prossimo **5 settembre nel centro storico di Parma** che accompagnerà mille ospiti in un'esperienza immersiva, attraverso i piatti creati dagli chef ambasciatori del territorio e chef stellati di livello internazionale.
Molto più di una cena, è un **ristorante gourmet a cielo aperto**, allestito nel cuore della città con una **tavolata lunga 400 metri**, uno staff di oltre 200 persone tra cuochi, camerieri e personale di sala, per vivere il cibo come elemento aggregante e rappresentativo della cultura di Parma, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia dal 2015.

IL MENÙ
L'inaugurazione avverrà con l'**antipasto di tartara di primizie dell'orto**, alici, gaspacetto di pomodoro e sentori di basilico firmato dall'Associazione CheftoChef Emilia-Romagna Cuochi con il Presidente Onorario Massimo Spigaroli, chef stellato e Presidente di Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, che dichiara: *"Un piatto che esalta i sapori dei prodotti del territorio rivisitati in veste contemporanea, regalando ai mille ospiti un'esperienza sensoriale unica".*

Il percorso enogastronomico continuerà con la degustazione del primo **piatto creato** dallo chef pluristellato **Enrico Bartolini**, l'unico nella storia della Guida Michelin ad aver conquistato **quattro Stelle in un sol colpo**, due delle quali al ristorante che porta il suo nome all'interno del MUDEC - Museo delle Culture di Milano.
Per l'occasione lo chef delizierà i commensali con Riso latte, cassoeula e more, un'eccellenza della tradizione lombarda, sapientemente rivisitata in chiave moderna. *"Sono affascinato dalla nostra tradizione e dalla creatività che la cucina povera ha sempre utilizzato"* sottolinea chef Bartolini. *Cucinare un risotto con del buon latte insieme ad una sfumatura di spezie, accompagnandolo con un sugo, regala al mio palato memoria e tanta golosità"*. In abbinamento all'antipasto e primo piatto, sarà servito il Vino Spumante di Qualità metodo classico **Pinot Nero Moratti** R.D.M. Pas Dosè Millesimato

2014 dell’azienda vinicola Castello di Cigognola.

La proposta del **secondo piatto** ideato dalla squadra di Parma Quality Restaurants consiste in ballotine di faraona farcita con salsa al Parmigiano Reggiano DOP e Prosciutto di Parma DOP, servite con verdure all’agro è la creazione che reinterpreta e unisce i prodotti d’eccellenza della Parma Food Valley, il Parmigiano Reggiano Dop e il Prosciutto di Parma Dop. *"Il piatto che quest’anno abbiamo deciso di presentare prende ispirazione dalla tradizione gastronomica contadina degli animali da cortile ampiamente diffusa in campagna, partendo dalla faraona, una carne comunemente utilizzata e portata in tavola dalle nostre rezdore"* commenta chef **Enrico Bergonzi**. *"Quello che si è voluto fare è quindi recuperare l’antica tradizione della carne da cortile cucinata attraverso le lente cotture e accompagnata dalle verdure dell’orto di stagione, riattualizzandola però in chiave moderna. L’idea di fondo, sulla quale abbiamo lavorato è stata di* ***rendere omaggio al nostro territorio,*** *proponendo una ricetta capace di riaccendere ricordi in tutti noi, dove la gastronomia popolare, quella troppo spesso e in modo errato considerata povera, ritrova il giusto ruolo di cucina gourmet, attraverso la scelta di ingredienti di alta qualità, come il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma"*.
Per accompagnare il piatto d’autore è stato scelto il vino **Ora - Romagna Sangiovese DOC Superiore** offerto dall'azienda distributiva Paladini Otello, mentre la proposta di abbinamento del pane è creata ad hoc dai maestri panificatori del Gruppo Provinciale Panificatori Artigiani di Parma, ASCOM (Associazione Commercianti).

Il crescendo di sapori culminerà con l’**ultima portata** a opera dello chef **Riccardo Monco** (dal 1994 primo chef del ristorante tristellato Enoteca Pinchiorri di Firenze), il dessert Cremino alla gianduja e cuore di saba parmense. "*Ritengo che gianduja e saba siano un abbinamento perfetto e, pensando alla città di Parma, la prima cosa che mi viene in mente è proprio la saba parmense, perché all'Enoteca Pinchiorri l'abbiamo utilizzata per molto tempo"* racconta lo Chef Monco. *"Ho voluto quindi omaggiare la città con un cremoso al gianduja e nocciole tostate, fine pasto ideale di un evento così importante"*.
Xyris, il vino dolce da mosto parzialmente fermentato da uve Lacrima dell’Azienda Agricola Marotti Campi, **accompagnerà il dessert** creato da chef Monco. Al dolce seguirà frutta di stagione del Centro Agroalimentare Parma, il caffè del Gruppo Torrefattori Parma e i digestivi dell’azienda parmense Faled Distillerie.

Le **acque minerali** scelte per questa cena gourmet sono **S. Pellegrino e Acqua Panna**, conosciute e amate dagli appassionati dell’alta cucina e preferite dai migliori ristoranti nel mondo. Un **prelibato**

omaggio accompagnerà gli ospiti al termine della serata, che riceveranno una **barretta di cioccolato personalizzata** per l'evento, realizzata dal Maître Chocolatier **Giovanni Angiolini**.

Al successo della Cena dei Mille contribuirà la sezione emiliana dell'**Associazione Italiana Sommelier** (AIS Emilia), a cui è affidata la guida nella degustazione dei vini. *"Il Sommelier, insieme al Maitre e a tutto il personale di sala, è un complemento essenziale per gestire al meglio l'esperienza umana e sensoriale del commensale"* dichiara **Luca Manfredi**, Presidente Associazione Italiana Sommelier Emilia. *"Un'avventura unica che comincia dall'accoglienza nella fase di aperitivo e prosegue con una lunga e sontuosa apparecchiatura, dove 20 sommelier per lato avranno la responsabilità del servizio dei vini alle corrette temperature e risponderanno a ogni curiosità enologica".*