

La cena è servita in Rete

Si celebra il 27: menu a base di Parmigiano Reggiano

Evento di solidarietà: basta iscriversi alla pagina Facebook del Consorzio emiliano, creare piatti col formaggio e poi postare video e foto. Per aiutare i caseifici colpiti dal sisma

DANIELA AMENTA
ROMA

UN PEZZO DI PARMIGIANO E UN PO' DI FANTASIA, QUALCHE AMICO DA INVITARE E MAGARI UNA BUONA BOTTIGLIA PER BRINDARE. Non occorre altro per partecipare sabato prossimo alla prima cena web 2.0 che nelle intenzioni vuole unire il Paese da nord a sud nel segno della solidarietà. Perché la "Parmigiano reggiano Night" - questo è il titolo dell'iniziativa - ha l'obiettivo di sostenere la gente dell'Emilia-Romagna colpita dal sisma e il consorzio che produce il formaggio "più buono del mondo".

Ricordate le immagini delle forme che rotolavano per terra, si spaccavano in mille pezzi, quel maledetto 20 maggio? Danni per 110 milioni, con 37 caseifici danneggiati gravemente oltre 600.000 forme rovinata a terra e più di 600 allevatori emiliani e mantovani colpiti.

Ecco, l'emergenza è stata solo in parte superata. È stato costituito il "Comitato dei caseifici terremotati" che vende on line i propri prodotti. Per ogni chilo di Parmigiano acquistato, un euro viene devoluto ad un fondo di solidarietà per le aziende più in crisi. Finora sono state smerciate 450mila

punte a cui va aggiunto il "formaggio solidale" venduto dalle grandi catene di distribuzione (Coop, Sigma, Unes, McDonald's, Auchan). Ma ancora non basta.

Da qui l'idea della cena in Rete. «Dopo il sisma del 20 e 29 maggio e in questi difficili mesi di rinascita - spiega il condirettore del Consorzio, Riccardo Deserti - abbiamo ricevuto tantissime attestazioni di concreta solidarietà verso i caseifici colpiti e il nostro prodotto; in tal senso, Internet ha giocato un ruolo del tutto particolare per assicurare contatti con centinaia di migliaia di persone attivamente interessate a comprendere l'accaduto, i modi per aiutare e ad effettuare acquisti solidali online». «Questi stessi strumenti - prosegue Deserti - abbiamo pensato di utilizzarli per dire il nostro grazie a tutti, partendo da quei quasi 200.000 fan (record assoluto tra le dop italiane) che ci seguono su Facebook: da qui l'idea di promuovere qualcosa di unico che potesse, anche simbolicamente, parlare di unità fra persone e ribadire il valore della solidarietà».

Per partecipare basta entrare sul sito www.parmigiano.it o seguire le pagine del Consorzio sui social network. A disposizione una serie di ricette



Il sisma ha provocato al comparto caseario emiliano 110 milioni di danni FOTO DI VASINI/LAPRESSE

da scaricare: alcune semplicissime, alcune più complesse come quella creata appositamente per l'occasione da Massimo Bottura, uno dei più grandi chef del mondo che attraverso un video spiega, passo dopo passo, come realizzare il risotto con Parmigiano e pepe. E cosa accadrà, allora, sabato 27? «Quanti parteciperanno all'evento - continua Deserti - potranno scaricare il video di presentazione della ricetta, e a tutti chiediamo di scattare una foto di questo momento conviviale, postandola poi sulla pagina Facebook del Parmigiano Reggiano, mentre per parte nostra riserveremo a loro un piccolo omaggio, realizzato appositamente, che riceveranno direttamente a casa».

La notte del Parmigiano sarà inaugurata ufficialmente alle 20 di sabato prossimo al salone del Gusto di Torino dove il Consorzio sarà presente anche per attestare la vitalità di un tessuto di piccole imprese artigianali che sta compiendo il suo percorso di rinascita.

A supportare l'iniziativa anche Eataly e Decanter, la trasmissione di Radio 2 dedicata all'ironia e al buon cibo. Buon appetito, allora. Qualunque cosa porterete a tavola sarà buonissima: il sapore della solidarietà ha un gusto unico.

DA EATALY A ROMA

Quattro chef stellari sponsor dell'olio di Andria che fa bene alla salute

Andy Luotto, comico e chef sopraffino, ha una foglia d'ulivo tatuata sul cuore. «Non è roba qualunque. Sono olive Coratina, quelle coltivate alle pendici di Castel del Monte, in Puglia. L'olio che si produce è formidabile. Usato in padella si trasforma in oro». E proprio l'extravergine di Andria - «fruttato, amaro, piccante e ricco di polifenoli che fanno benissimo alla salute» - è al centro di *Qoco capitale: un filo d'olio nel piatto*, kermesse di cucina che si svolge tra la Puglia e Roma. Una serie di step tra laboratori didattici dedicati ai bambini, cene di altissima qualità, incontri e tour enogastronomici per conoscere più da vicino questo olio che viene consigliato anche dalla Lilt, la Lega italiana per la lotta ai tumori. Il comune di Andria e la Regione Puglia, con la camera di commercio di Bari, si sono posti l'obiettivo di promuovere questo olio fruttato che ha una bassissima acidità rispetto alla media, caratteristica che contribuisce a migliorare la resistenza all'ossidazione. Per sostenere la campagna a favore della Coratina di Andria (territorio con 13mila ettari di ulivi e che produce una quantità d'olio pari a quella dell'intera Toscana), è sceso in campo Eataly che per il 30 novembre ha organizzato una cena con quattro eccellenti chef andriesi - Pietro Zito, Felice Sgarra, Nicola Monteleone e Sebastiano Lombardi - che si cimenteranno con un menu a base di quest'olio prezioso. E per i gastronomi più curiosi ci sono anche i Qoco weekend: fine settimana da trascorrere nelle strutture ricettive della cittadina a prezzi agevolati, tra visite in frantoio, gite Castel del Monte e nella Murgia barese e soste golose per apprezzare le squisitezze del territorio. «Dobbiamo fare apprezzare sia nel nostro Paese che all'estero queste nostre eccellenze», sostiene Oscar Farinetti di Eataly. Di fatto in Italia siamo disponibili a spendere 15 euro per un litro di olio chimico per l'auto ma ci accontentiamo di prodotti scarsi e tagliati da portare in tavola. Forse è venuto il tempo di cambiare.

D.A.

tante energie, un unico numero

ogni giorno eni ti dà tutte le energie di cui hai bisogno per ripartire. e da oggi, per tutte le esigenze di gas, luce e carburanti risponde un numero unico. semplice, come starti vicino.

gas, luce, carburanti. risponde eni

riparti con **eni**
eni.com