

Persegani porta «la parmigianità oltreoceano»

«**I**l progetto si chiama «La parmigianità oltreoceano» ed è ideato dall'istituto Magnaghi Solari». Dice Daniele Persegani, chef conosciuto e docente all'Alberghiero di Salso e alla «Food farm» di Fraore, che è in partenza alla volta della California: «Andiamo negli USA a fare un po' di cucina tipica e a insegnare a usare prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano come si deve, ovvero come ingredienti e non solo come eccellenze da gustare



Due settimane negli Usa per far conoscere la nostra cucina e i nostri prodotti

tal quali, come usa proprio in America». Due settimane all'insegna dei prodotti Dop del nostro territorio, con «session» appositamente programmate per illustrare agli studenti quale possa essere una cucina sana derivata dalle tradizioni parmigiane e far capire, finalmente, quale sia la differenza, davvero abissale, fra i veri prodotti Dop e le imitazioni «Italian sounding» di scarsissima qualità che, oltre a danneggiare pesantemente l'export delle nostre produzioni d'eccellenza, non sono certo il massimo per la salute di chi le consuma.

«Saremo per 15 giorni al «Delta college» di Stockton – dice Persegani – tra l'altro vicinissimo alla «Napa valley», per cui sembrerà di essere quasi in Toscana, fra le tantissime «Winery» e i grandi uliveti, oltre alle distese di ciliegi attorno a Stockton e quelli ci faranno sentire davvero quasi a casa, nonostante i 9/10.000 Km

Lezioni in trasferta

Lo chef Persegani, con i suoi collaboratori, sarà al Delta college di Stockton.



di distanza. Saranno due settimane di full immersion nella nostra cucina, parmigiana ma anche italiana: un vero e proprio «master» di parmigianità e italianità».

Abbiamo incontrato Daniele Persegani alla «Food farm 4.0», il «Lto» (Laboratorio per l'occupabilità) che vuole essere luogo di incontro fra le necessità formative delle aziende del settore e la scuola. La rete è composta dal Polo scolastico agroindustriale

«Galilei-Bocchialini», dall'istituto alberghiero «Magnaghi – Solari» di Salsomaggiore, dall'Istituto tecnico industriale «Berenini» di Fidenza e dal Liceo artistico «Toschi», oltre a due scuole del 1° ciclo: l'Istituto comprensivo di San Secondo e l'Istituto comprensivo di Sissa e Trecasali per un totale di circa 6000 studenti. L'Associazione «Parma, io ci sto!», dopo lo stanziamento iniziale dei fondi da parte del Miur e della Fondazione Cari-

parma, ha creduto fin da subito nel progetto, sostenuto anche da Barilla, Chiesi Farmaceutici, Stern Energy, Corte Parma Alimentare, Opem, di F.-lli Galloni, Agugiario&Figna e Tropical Food Machinery.

I prodotti della «Food farm 4.0» a breve arriveranno sugli scaffali delle Coop di Parma e, dall'autunno, anche a Fidenza e Salsomaggiore.

Egidio Bandini