


# Una tavolata di 300 metri nel centro di Parma, 1000 commensali 100 chef per una sera il 9 settembre per festeggiare i 50 anni del Buon Ricordo

Tutti e 7 i ristoranti del Buon Ricordo del Friuli Venezia Giulia saranno presenti alla cena –evento che l'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo** organizza il **9 settembre a Parma** per festeggiare i suoi 50 anni di vita. A Parma, arriveranno chef e patron di **Locanda al Castello** di Cividale del Friuli, **Al Giardinetto** di Cormons, **Da Toni** di Gradiscutta di Varmo, **Al Lido** di Muggia, **Lokanda Devetak** di Savogna d'Isonzo, **Là di Moret** di Udine, **Carnia** di Venzone. Solo su **prenotazione (fino ad esaurimento posti)** la cena sarà riservata ad un massimo di **1.000 persone** che si siederanno a una tavolata di ben **300 metri**, elegantemente apparecchiata fra Piazza Garibaldi, Strada Repubblica, Portici del Grano, cuore del centro storico di Parma, scelta dal Buon Ricordo perché città simbolo della qualità alimentare e della cultura gastronomica italiana. Come da tradizione, ai commensali sarà donato, in ricordo di una serata che si preannuncia memorabile, il **piatto del 50°** dipinto a mano dagli artigiani della Ceramica Solimene di Vietri sul Mare, realizzato in **edizione speciale datata e numerata** e in distribuzione solo il 9 settembre, a sottolineare la storicità e l'unicità dell'evento. A fare da sottofondo e accompagnamento ai vari momenti della serata, che gode del **Patrocinio del Comune di Parma**, saranno **musiche verdiane**.

**La cena si terrà anche in caso di maltempo**, in una suggestiva

location che sarà comunicata per tempo sul sito [www.100chefperunasera.com](http://www.100chefperunasera.com).

“Festeggiamo il nostro compleanno facendo quello che sappiamo fare e ricordando anche, praticamente, che la qualità dei prodotti e dei modi di cucinarli e porgerli è uno degli asset, non sempre adeguatamente gestiti e promossi, del nostro Paese – dice il presidente dell’Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo Ovidio Mugnai – In un’occasione così festosa e di qualità non potevamo pensare solo a noi stessi e quindi abbiamo deciso di devolvere una somma di danaro a Avis Parma Centro e a Parma Facciamo Squadra e di offrire alla Mensa dei  Poveri di Padre Lino prodotti regionali, che i nostri ristoratori faranno arrivare nei giorni precedenti l’evento.” 100 ristoranti del Buon Ricordo collaboreranno in vario modo alla realizzazione di un menu esemplare, capace di evocare la più rappresentativa tipicità della cucina italiana. **L’aperitivo**, con prodotti e vini delle regioni italiane a fare da appetizer, sarà servito dalle 19.00 alle 20.30 in **Piazza Garibaldi**. Grandi vini delle più pregiate Doc italiane accompagneranno i migliori prodotti e le stuzzicherie più sfiziose dalle 20 regioni italiane, “spiegate e servite” direttamente dai patron dei Ristoranti del Buon Ricordo. Ed ecco quindi, la focaccia di Recco, il Gorgonzola e il Taleggio d’alpeggio, il lardo dell’Ossola, la Toma. Il baccalà, le sarde in saor, i funghi porcini fritti. Il luccio in salsa con polentina grigliata, lo speck di Sauris e quello Trentino, il Culatello di Zibello con il Prosciutto di Parma e il salame Strolghino, il Ciauscolo di Fabriano, il frico croccante, la Rosa di San Daniele, il Salmone di Parma, il Parmigiano Reggiano, l’erbazzone, i fegatini di pollo, la Sopressata di maiale, le alici del Tirreno, le olive all’Ascolana, la porchetta di Frascati, le mozzarelle di bufala Campana, la ‘Nduja con i pani di Calabria e le salse piccanti, gli oli extravergine. La **cena** avrà come cornice **Strada Repubblica**. Il Menu, elaborato dai più significativi chef del Buon Ricordo coordinati da Massimo Spigaroli, sintetizzerà con rigore e

raffinatezza i sapori e le culture gastronomiche della penisola, da Nord a Sud. Come antipasto, *Carpione di fagiano con piccole verdure, petali di parmigiano reggiano e prosciutto di Parma*, un piatto “delicato” legato al Nord che preparerà alle due portate successive, rappresentative del Centro e del Sud dell’Italia: i *Ravioli di pasta fresca ai funghi porcini e finferli su crema di pecorino* e *Tartufo Nero estivo\_Tuber Aestivum* d’ ispirazione umbra e *Il Nero di Calabria farcito con capocollo e caciocavallo, salsa al miele e peperoncino*, che verrà servito con un delizioso accompagnamento d’orto. In conclusione un dolce classico, ovvero *la Cassata di Sicilia*. Ad accompagnare le portate, ☒ saranno pregiati vini: Friulano di Livio Felluga, Barbaresco Serragrilli Riserva 2010 de La Contea, Vigna del Volta 2008 de La Stoppa. Il servizio sarà curato dai ristoratori del Buon Ricordo e dagli allievi della Scuola alberghiera di Salsomaggiore.

Al termine del **dessert**, il dopo cena sarà ospitato nella suggestiva cornice dei **Portici del Grano**, dove si gusteranno piccola pasticceria regionale, vini da meditazione, caffè, superalcolici e dove si farà l’ultimo brindisi in amicizia.

**A corollario della Cena, itinerari culturali e mostre** A fare da corollario alla cena, fin dalla mattina Parma sarà pronta per accogliere al meglio i partecipanti, che fra l’altro avranno la straordinaria possibilità di visitare la zona monumentale della Pilotta, che racchiude due gioielli artistici della città, il Teatro Farnese e la Galleria Nazionale, aperti gratuitamente per loro. Una Mostra “diffusa” dedicata alla gastronomia italiana dal 1964 al 2014 verrà allestita nelle vetrine di circa 200 negozi affacciati sui luoghi dell’evento, che resteranno aperti anche la sera, mentre nella chiesa sconsacrata di S. Ludovico di via Cavour si potrà visitare una Mostra dei piatti storici del Buon Ricordo, da quelli dei 12 ristoranti fondatori del 1964 ai 111 del 2014. Curata dall’Associazione collezionisti del Piatto

del Buon Ricordo, sarà per i visitatori una full immersion in quelli che sono stati 50 anni di gastronomia italiana, raccontati dai piatti decorati a mano dai maestri artigiani di Vietri sul Mare.

### **Programma e informazioni**

Il programma dettagliato della serata, che prevede numerosi eventi, sarà comunicato via via su [www.100chefperunasera.com](http://www.100chefperunasera.com), dove ci si potrà prenotare anche on line.

La quota di partecipazione è di 85 €. Per chi vuole pernottare a Parma, sono stati approntati pacchetti, anche di più giorni con visite alla FoodValley (info su [www.100chefperunasera.com](http://www.100chefperunasera.com)).