

Oggi e domani importanti ospiti da tutto il mondo per un convegno e un educational tour nella "Food Valley"

# Accademia Barilla, meeting internazionale

*Al via il Proficiency in Italian Cuisine per gli chef che operano all'estero*

La cucina italiana continua ad imporsi sulle tavole di tutto il mondo. Ma è il momento di chiedersi quale sarà il futuro. L'occasione è un simposio internazionale che si aprirà oggi a Parma, promosso da Accademia Barilla in collaborazione con il network Itchefs-Gvci (Gruppo virtuale cuochi italiani all'estero).

Il meeting, al quale partecipano chef, giornalisti ed esperti provenienti da tutto il mondo, fa da cornice al lancio del primo e unico Programma di certificazione di "Proficiency in Italian Cuisine (Cpic)", riservato a cuochi e culinary professional che lavorano al di fuori dell'Italia. La prima delle due giornate del Simposio si aprirà oggi, giovedì, nel complesso culinario Accademia Barilla con una tavola rotonda sul futuro della cucina italiana nel mondo e continuerà con dimostrazioni di grandi cuochi. Seguirà quindi il lancio ufficiale del Programma di certificazione di Proficiency in Italian Cuisine con la cerimonia di conferimento del Certificato ad honorem di Italian Cuisine Master Chef a 14 cuochi internazionali leader.

La seconda giornata, domani, sarà dedicata ad un educational tour di Parma e della sua provincia, la "Food Valley" italiana, organizzato in collaborazione con l'Assessorato regionale all'Agricoltura e Apt Servizi. Gli ospiti saranno accompagnati alla scoperta delle origini di alcuni prodotti Dop del territorio regionale famosi in tutto il mondo.



La sede di Accademia Barilla

Grazie alla collaborazione dei Consorzi Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma il tour farà tappa all'Industria Prosciutti Tosini Pio di Langhirano e al caseificio "Consorzio Produttori latte" di Baganzolino, dove verranno mostrate le fasi di produzione del Parmigiano Reggiano con assaggi di varie stagionature.

Le visite proseguiranno all'azienda vitivinicola Monte delle Vigne, sulla Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Parma, con degustazione di 5 etichette: Spumante Brut Rosè e Oro Nero di Parma, Malvasia Callas, Lambrusco Maestri e Nabucco Monte delle Vigne. Allieteran-

no i palati una selezione di salumi di Parma tra cui il celebre Prosciutto e il Salame di Felino.

Chiusura dei lavori all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense con una cena conviviale a base di prodotti tipici del territorio tra cui l'Antica Corte Culatello con stagionatura di 25 mesi.

«L'iniziativa si colloca all'interno del piano promozionale del Wine Food Festival - spiega Andrea Babbì, amministratore delegato Apt Servizi - cartellone autunnale di decine di eventi da Piacenza a Rimini dedicati al piacere del cibo per festeggiare in punta di forchetta».