

Monte delle vigne

La carciofa di Pepén trionfa a Ozzano Taro

I giovedì in cantina, un «far sistema» alla parmigiana di grande successo

SANDRO PIOVANI

■ **OZZANO TARO** A memoria mai «Pepén» era uscito dal suo laboratorio-paninoteca di Borgo Sant'Ambrogio. Lo ha fatto nei «giovedì in cantina» organizzati da Monte delle Vigne.

Dove i vini della cantina di Ozzano Taro incontrano lo street food di casa nostra, in un matrimonio di gusto «alla

parmigiana» che definire vincente è quasi banale. Perché giovedì sera era lungo il serpentone di auto che è salito sino a Monte delle Vigne. E proprio tra le vigne si è consumato questo che si può certamente definire un evento per il movimento enogastronomico parmigiano.

Finalmente quel «far sistema» di cui si parla da anni, se non da decenni, sta diventando sempre più l'arma vincente dei produttori di qualità di casa nostra. Che siano cantine o ristoranti, paninoteche o trattorie poco cambia: l'unione sta facendo virare verso la qualità chi lavora e produce

ma anche chi consuma. Non c'è da stupirsi quindi se più di mille persone (il wine maker Andrea Ferrari sorridendo afferma «almeno 1.500») abbiano letteralmente invaso le colline adiacenti i vigneti di Monte delle Vigne. Un bicchiere in una mano, una fetta di «carciofa» nell'altra: in mezzo tante chiacchiere, quei quattro o cinque gradi in meno rispetto alla città che certo sono ben graditi. Una sorta di festival della parmigianità: Monte delle Vigne e Pepén insieme, chi l'avrebbe mai detto?

E non è tutto, perché questo appuntamento si ripete ogni



giovedì ormai da alcune settimane e proseguirà sino a settembre, al momento della vendemmia. Con lo street food di Giorgione's sempre presente e con Bread e Impasto Zero ospiti a turno, sempre all'insegna di un «far sistema» vincente. Parlare (e scrivere) di enogastronomia parmigiana alla fine è semplice, soprattutto dopo serate come queste.

© RIPRODUZIONE RISERVATA