

INAUGURAZIONE LA SALUMERIA «PARMA & CO» IN CORSO GARIBALDI

I «gioielli» di Parma sbarcano a Milano

Stefano Carmignani
Tirelli: «Si parte da qui.
Ma le prossime tappe
sono Londra e Parigi»

Luca Pelagatti

Il Per chi mastica di sociologia è la sconfitta della globalizzazione, che vorrebbe che tutto il mondo avesse lo stesso gusto. Per uno strajè invece è un sogno goloso: poter masticare sapori di casa dall'altra parte del mondo. «Per me è invece la realizzazione di una idea che accarezzo da 20 anni: portare il meglio di Parma in giro per il mondo. E farlo assaggiare». Stefano Carmignani Tirelli sorride mentre un cameriere si scapicolla con un piatto di torta frita fumante. E il compiacimento è facile da capire: i sapori sono i nostri, tutto il resto è diverso.

Già, ché corso Garibaldi, cuore di Brera - ovvero cuore di Milano - non è proprio il posto dove t'aspetti strolghino e anolini. O almeno era così fino a ieri. «Da poco tempo con mio figlio abbiamo deciso di lanciare questa sfida: selezionare il meglio dei prodotti di Parma e proporli ai lombardi. Ma già con un occhio rivolto al resto del mondo». E se detto così può apparire una provocazione per gourmet, a vedere come ieri all'ora dell'aperitivo svanivano ciclopici vassoi di salame e culatello pare che la intuizione possa essere destinata ad un facile successo.

«Il merito è anche del marchio Parma, apprezzato ovunque», prosegue questo imprenditore parmigiano che si è staccato per un attimo dal mondo della finanza, che ha sempre frequentato, per giocare la carta del sapore.



Un po' di Parma a Milano Nella cucina di «Parma & Co».

«Qui a Milano abbiamo aperto una salumeria speciale: si acquistano salumi e formaggi, vini e conserve ma si possono anche degustare. Insieme a tortelli e co-techino». Come dire: tutto quello che avreste voluto assaggiare di Parma. Ma non avete mai potuto trovare. Almeno lontano da casa. «E non finisce qui. Questo è un test: la nostra idea è poi aprire in tempi brevi a Londra e Parigi. E, perché no, anche più lontano». Una scommessa che si basa su un pizzico di sentimento e molta concretezza.

«L'interesse del pubblico c'è. E anche la curiosità». Come è logico quando si possono avere anolini da asporto o prosciutti di lunga stagionatura. Serviti, filologicamente, da un salumiere di Sala Baganza. «Anche il personale lo abbiamo importato - prosegue il titolare. - Perché tutto, anche l'accento conta». Anche se, è ovvio, la differenza poi vera la fanno i sapori. Qui garantiti.

«Ci sono a Milano altri locali che fanno cucina emiliana. Noi offriamo la salumeria come un tempo. Ma con lo stile di oggi». Così, a parte questa concessione alle bolicine francesi, tutto il resto sembra venire dalla Bassa e dai borghi del centro. Dove, paradosso finale, forse finirà questa storia di un sogno da mangiare. «Non è stato facile trovare il locale giusto ma alla fine siamo soddisfatti: il Piccolo Teatro è qui di fronte ma noi già pensiamo a vetrine sulla Senna e sul Tamigi. Ma non dimentichiamo l'idea di un locale marchiato Parma & Co, magari a due passi dalla Pilotta o dalla Ghiaia. In fondo il cuore della nostra storia è lì».

Una osservazione che sembra di leggere negli sguardi compiaciuti dei clienti. «Questo è meglio dei soliti happy hour», sentenza con trasporto una coppia elegante. Anche Verdi che con la sua musica aleggia sulla sala sarebbe d'accordo. ♦

Sicurezza in strada eliminando le barriere
Un corso di 1000 ore per gli utenti con ridotte capacità motorie

I «gioielli» di Parma sbarcano a Milano
La salumeria emiliana apre un nuovo punto vendita nella capitale lombarda

L'Annunziata celebra il santo d'Assisi
Una messa solenne in presenza di autorità ecclesiarie e civili

Madre Adorni: una messa a un anno dalla beatificazione
Una celebrazione in presenza di un vasto numero di fedeli

Notizie in Breve
Entri nel box per le foto e ritiri l'invito