

Insieme a tavola Pontremoli e Noceto si scoprono gemelle

08 dicembre 2016 di Riccardo Sordi 08 dicembre 2016 IL TIRRENO – MASSA CARRARA

L'iniziativa nasce per avvicinare le due città dell'Appennino Due giorni di cultura gastronomica nella città parmense

PONTREMOLI. Pontremoli e Noceto unite in un matrimonio culturale per far emergere le similitudini storiche, artistiche ma soprattutto enogastronomiche di queste due realtà.

Con questo spirito è nata l'idea del gemellaggio tra questi due luoghi sulle due "sponde" opposte dei monti che dividono Toscana ed Emilia Romagna, che troverà piena attuazione nella seconda edizione del "Christmas Food Wine Festival", che si terrà nella cittadina parmense i prossimi 17 e 18 dicembre.

L'idea del gemellaggio è stata recentemente illustrata durante una conferenza stampa ma già la sindaca di Pontremoli, **Lucia Baracchini**, ne aveva in parte anticipato il significato (durante la "preview" per la stampa al Villaggio di Babbo Natale) «si tratta di un'iniziativa che avvicina queste due parti dell'Appennino così attigue come tradizione e cultura e che si può dire hanno un'identità similare».

Un sodalizio, quello tra i due comuni, che è stato avviato dalla vicesindaca di Noceto **Desolina Bazzi**, e cui ha risposto in maniera convita la sindaca Baracchini con il proposito di creare le fondamenta per un protocollo di intesa che abbia come obbiettivo primario quello di valorizzare e promuovere i prodotti dei due territori.

«Le chiare affinità che hanno le nostre terre - ha sottolineato la Bazzi - ci hanno portato a ideare questo evento, con l'intenzione che sia solo quello di apertura di una collaborazione che ne prevederà altri, incardinati sullo stesso filo conduttore».

Concetti condivisi dalla prima cittadina di Pontremoli evidenziando come, questo connubio, «si configuri come ponte per unire le nostre realtà territoriali, connotate dalla forte appartenenza identitaria all'Appennino e da una comune matrice di tradizioni storiche, culturali ed enogastronomiche sulle quali costruire una sorta di identità allargata tale da aprire entrambe a prospettive di sviluppo».

E chi parteciperà alla giornata conclusiva (quella del 18 dicembre) del "Christmas Food Wine Festival" si troverà un simbolo "goloso" dell'unione dei due Comuni appenninici. Infatti, ha anticipato la sindaca Baracchini, è attesa una sorpresa con la creazione di un piatto "ad hoc" che contenga alcuni alimenti simbolo delle due cittadine.

Non è stato svelato il mistero anche se si ipotizza un testarolo farcito con prosciutto di maiale nero nocetano. Testimoni di questo matrimonio culinario saranno, per i testaroli Marco Cavellini, fiduciario di Slow Food, mentre da parte emiliana il noto chef **Antonio Di Vita** del Ristorante "Parma Rotta"