

TOKYO AL VIA IL PROGETTO GIAPPONE: VINCENTE L'AZIONE PROMOZIONALE CONGIUNTA

L'arte traina il «made in Parma»

Bianca Frondoni

Per una volta è l'arte a trainare l'economia. Il sistema Parma ha lavorato, infatti, per preparare quello che si annuncia come un successo: il progetto Giappone, una serie di iniziative promozionali, culturali ed economiche che non ha eguali nella storia per almeno due motivi.

Il primo è l'originalità dell'occasione poiché lo spunto arriva dalla Soprintendenza per il patrimonio storico di Parma nella persona della soprintendente Lucia Fornari Schianchi, che a sua volta deriva da un invito da parte giapponese, paese estimatore della nostra civiltà. In meno di un anno lo staff della Soprintendenza ha allestito quel che lo sponsor (il quotidiano Yumiuri Shimbun, 10 milioni di lettori) desiderava: una grande mostra

sull'epoca d'oro della nostra storia dell'arte (fine 400-inizio 600) intitolata «Grazia e affetti, natura e artificio. Protagonisti dell'arte a Parma da Correggio a Lanfranco».

Il secondo motivo di unicità è la rilevanza degli interessi socioeconomici rappresentati dalle realtà che hanno aderito al progetto: dalla Camera di Commercio (col presidente Andrea Zanlari), agli assessorati al Turismo di Comune e Provincia (Mario Marini e Gabriella Meo), e poi tutto il sistema, da Parma Alimentare ad Alma - Scuola in-

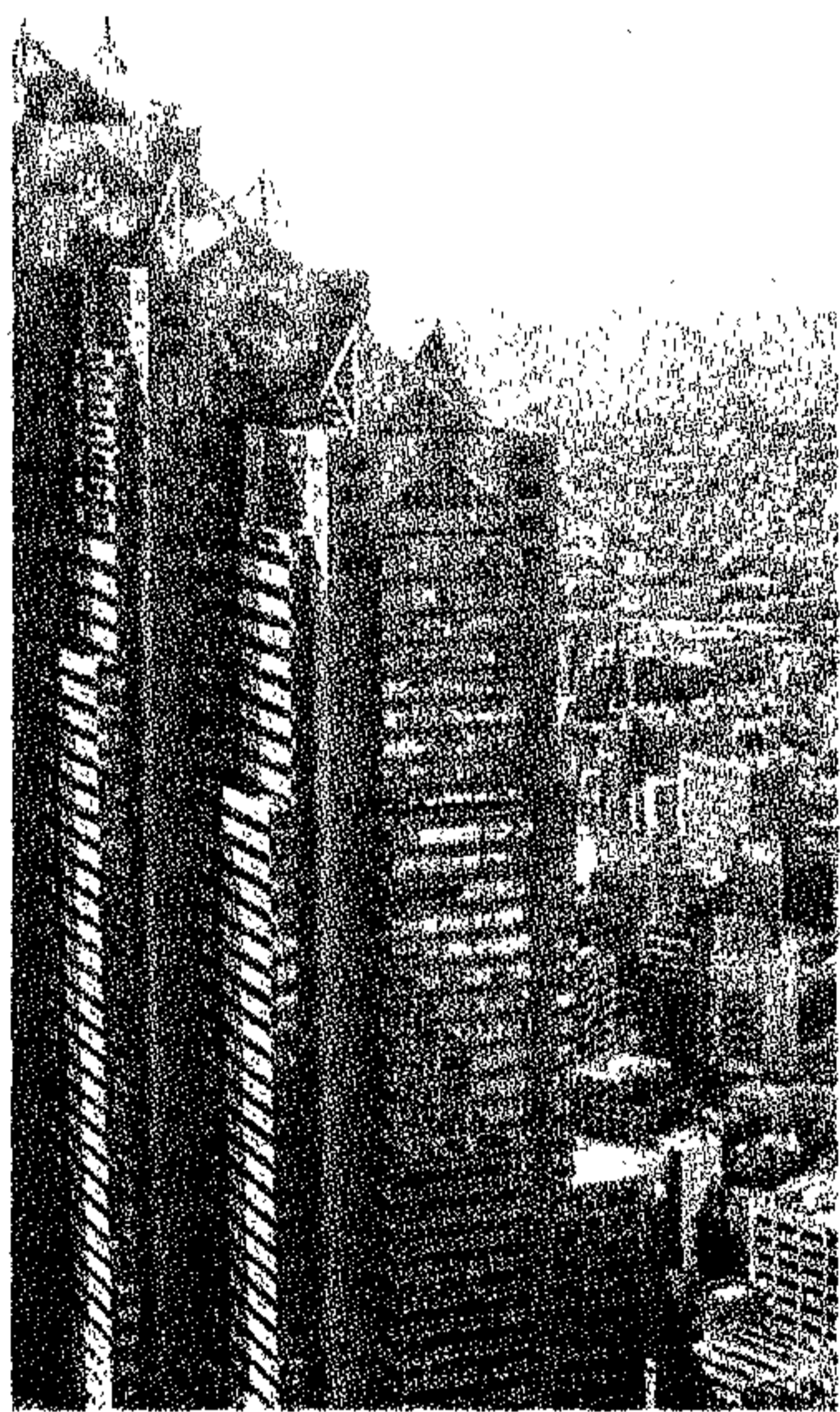
ternazionale di cucina, dalle associazioni di categoria ai Consorzi di tutela, al Consorzio Parma Couture (che presto diventerà Parma Moda), ma anche la Fondazione Teatro Regio.

Il risultato: una potenza di fuoco che presenta Parma con

una regia complessiva per vincere la concorrenza degli altri piccoli centri. La ricerca del bello è la fonte di ispirazione per le statue, i quadri e i disegni della mostra, circa 130 (70 dei quali restaurati grazie allo sponsor e provenienti dalla Galleria Nazionale, da molte chiese parmigiane e dai principali musei italiani) ma anche per la cucina e il gusto del buono: ecco messa in scena una Parma «viva», lasciando nei visitatori un'esperienza del cibo che spinge a venirlo a gustare dove da secoli fu concepito e viene tuttora realizzato. Conclude la Fornari Schianchi: «Con questa mostra e tutte le iniziative congiunte testimoniamo un insieme di eccellenze complessivo».

Ecco le iniziative «imbandite»: il 9-11 maggio un corso di cucina parmigiana all'Hattori

Nutrition College per i ristoratori italiani, con Massimo Spigaroli che da anni segue il successo delle «Settimane della ristorazione parmigiana a Tokyo». Il 29 maggio alle 14.30 inaugurazione della mostra sino al 26 agosto al National Museum of Western Art - al taglio del nastro la principessa Takamado. Alla sera la presentazione del Sistema Parma all'Hotel New Otani e gala dinner a cura del Quality Restaurants Club di Ascom. La Fondazione Teatro Regio da quella sera presenta i Festival Verdi che culmineranno nell'edizione 2013, centenario della nascita. Il 30 giugno si terrà la Verdi Marathon, giornata riservata alla musica del Maestro nell'Istituto italiano di Cultura, con buffet finale offerto dal Consorzio del Prosciutto e del Parmigiano. ♦



Tokyo Parma è protagonista.

