

The Guardian racconta Parma Capitale della Food Valley e del Barocco

notizia pubblicata **16 Novembre 2022** alle ore **09:55** nella categoria **Turismo**



‘Una guida locale a Parma, Italia: città del formaggio, del Prosciutto e degli splendidi edifici barocchi’ è il titolo dell'[articolo](#) uscito sabato 12 novembre sull’edizione cartacea e il 14 novembre sull’edizione online dell’autorevole quotidiano britannico ‘The Guardian’ (18.4 milioni di lettori mensili UK online, 3.2 milioni i lettori mensili del formato cartaceo e 113 milioni di visitatori unici mensili globali). Per l’occasione, il giornalista John Brunton ha intervistato Andrea Grignaffini, critico gastronomico e giornalista parmigiano, autore e tra i fondatori della Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA, di Colorno (Pr). Nel pezzo, Grignaffini conduce il lettore alla scoperta delle esperienze imperdibili della città emiliana, Capitale Italiana della Cultura nel 2020+21 e Città Creativa Unesco per la Gastronomia.

Un viaggio tra le eccellenze enogastronomiche della sua città natale, tra i locali e le enoteche più amate dal critico e tra i monumenti simbolo della sua infanzia.

L’articolo è frutto dell’intervista avvenuta in ottobre e di due visite organizzate negli anni pre Covid dall’Ufficio Stampa Estero di APT Servizi Emilia-Romagna, che ha mantenuto i contatti con il giornalista inglese.

Grignaffini, proprio come una guida turistica, inizia il suo racconto dalle caratteristiche salumerie dove acquistare le tipicità famose in tutto il mondo, come il Prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano, per poi suggerire i locali dove gustare i piatti della tradizione emiliana. Ecco Inkiostro, dove il talentuoso giovane chef, Salvatore Morello, riserva sempre “grandi sorprese”, come Grignaffini stesso afferma, e Da Antonia, trattoria tipica e casalinga che sembra quasi “ un film italiano degli anni ’50”, prosegue il critico nell’intervista.

Successivamente l’attenzione si sposta ai ricordi legati ad alcuni monumenti e luoghi d’arte, come la Basilica di Santa Maria della Steccata, dove Griffagnini padre lo accompagnava nella sua infanzia e il Teatro Farnese, di cui avrebbe fatto volentieri il custode, confessa Grignaffini nel suo racconto.

Per finire, il critico gastronomico descrive una Parma forse meno nota, ma da scoprire, quella dei locali notturni, che si possono trovare nelle due zone con cui il fiume Parma – affettuosamente chiamato Torrente dai suoi abitanti – divide la città, ovvero Torrente e Oltretorrente. *Grignaffini* conclude la sua intervista citando il suo luogo preferito in pieno centro storico, il piccolo Orto Botanico, un Gioiello del XVIII secolo con una sezione speciale per le piante medicinali e una “ *squisita* ” serra del 1793. [W](#)