

Se Pavarotti e la Ferrari sono spesso gli ambasciatori di Modena nel mondo, ad Hollywood sono state le specialità culinarie modenesi ad aver trovato una seconda dimora nel palato dei divi.

Con tre serate selezionate, nel contesto degli Oscar 2002, la Promec, azienda speciale della Camera di Commercio di Modena, ha dato il via ad una serie di iniziative promozionali nella costa ovest degli Usa per i prodotti tipici nel campo enogastronomico. Le iniziative sono state coordinate con la Italy-America Chamber of Commerce West di Los Angeles.

Il 18 marzo al ristorante Valentino di Santa Monica si è svolta una prima serata di assaggio delle specialità culinarie modenesi per un'audience del tutto speciale. Alla presenza dei rappresentanti delle maggiori istituzioni italiane di Los Angeles, la comunità cinematografica e televisiva

hollywoodiana ha voluto dare il benvenuto ai sei cuochi in rappresentanza del consorzio Modena a Tavola.

Il premio Oscar Martin Landau è stato il primo a sottolineare l'eccezionalità della serata, chiedendo ripetutamente delucidazioni sui sapori nelle sei portate degustate. I due "fratelli" televisivi di Beautiful, Ridge e Thorne Forrester, rispettivamente gli attori Ron Moss e Winsor Harmon, si scambiavano pareri tra un tavolo e l'altro con aggettivi quali "delicious" ed "fabulous" per sottolineare le diverse specialità assaggiate.

Entusiasta è stato anche Jo-

hn Savage, il protagonista con Robert De Niro del film "Il Cacciatore" di Michael Cimino, il quale ha voluto partecipare a tutte le tre serate promozionali.

Anche Thomas Arana, il Quintus del film "Il Gladiatore", che manifestando un'ottima conoscenza delle specialità presentate, ha voluto essere presente anche nel corso degli altri due appuntamenti modenesi ad Hollywood.

Un gradito ospite è stato Joseph Cerrell, presidente della National Italian American Foundation, noto personaggio della politica Usa. La serata, iniziata con un saluto di

benvenuto di Giancarlo Zanni, direttore della Promec di Modena, si è conclusa tra gli applausi delle celebrity presenti per i rappresentanti di Modena a Tavola, Giovanni Muzzarelli, Vanna Giusti, Emiliano Stopazzini, Maurizio Lugli, Emilio ed Anna Maria Barbieri, che con le specialità presentate sono stati i veri protagonisti della serata.

Anche nel corso del ricevimento del 20 marzo, indetto presso la residenza del Console Generale d'Italia a Los Angeles, Massimo Roscigno, il mondo di Hollywood non ha voluto mancare all'appuntamento per poter degustare an-

cora una volta le specialità presentate.

Con una delle serate più esclusive nel panorama degli Oscar 2002, cento ospiti selezionati hanno potuto godersi la vista di Los Angeles illuminata da migliaia di luci dall'alto delle colline di Beverly Hills. Il Prosciutto di Modena, il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ed il Lambrusco sono stati i protagonisti della serata.

Tra gli invitati, Joe Pesci, premio Oscar per la sua interpretazione di Nick Santoro in "Goodfellas" di Martin Scorsese, ha assaggiato ripetutat-

mente le varie specialità.

Il terzo evento si è svolto presso il ristorante Ago ad Hollywood con un ricevimento, coordinato con l'Italian Film Commission di Los Angeles, per oltre 400 invitati che ha visto la presenza di personaggi dello spettacolo, produttori, operatori commerciali nel campo enogastronomico e rappresentanti delle istituzioni italiane a Los Angeles.

Gli invitati hanno potuto degustare le varie specialità presentate con un buffet tra cui spiccavano riso all'aceto balsamico tradizionale, garganelli al Prosciutto di Modena, l'immancabile Parmigiano Reggiano, la Zuppa Inglese, il caffè torrefatto a Modena ed il Nocino.

Una particolare menzione per la serata merita Pietro Scalia, che poche ore dopo ha ritirato il suo Oscar per il montaggio del film di Ridley Scott "Black Hawk Down".

E Ridge cena alla modenese

Cronaca della tre serate gastronomiche a Hollywood