

“Pause”, arrivano gli assaggi di carta

L'Atelier dei sapori del Centro Malaguzzi è sempre più ricco: è di questi giorni l'inaugurazione di un book and food shop



“Pause”, l'Atelier dei Sapori del Centro internazionale Loris Malaguzzi, già dotato di una caffetteria, ora ospita anche un originale book and food shop e, a settimane, aprirà un ristorante

La parola d'ordine di «Pause», l'Atelier dei sapori del Centro internazionale Loris Malaguzzi gestito da Reggio Children, Compas Group e Gruppo Ferrarini, è «eccellenza informale», ovvero la cura e il sapere delle cucine interne dei nidi d'infanzia della città, da sempre baluardo contro l'avanzata del mangiar veloce, messi a disposizione della cittadinanza e delle delegazioni di tutto il mondo. Il progetto è composito: una caffetteria, un book and food shop inaugurato lo scorso 23 febbraio, giorno del compleanno di Loris Malaguzzi e, a settimane, l'inaugurazione di un ristorante al primo piano con una terrazza, il tutto arricchito da un mercato della terra da realizzare in primavera insieme a Slow Food nel cortile del centro, una domenica al mese. «Pause», nella sua duplice attuale forma di caffetteria e punto vendita, è aperto a tutti, famiglie, giovani, delegazioni, insegnanti e semplici curiosi desiderosi di scoprire prodotti davvero originali



Una “pausa” per tutti all'Atelier dei Sapori di via Bligny

uniti ad assaggi di libri.

Assaggi di carta? Sì, al Centro Malaguzzi si può fare anche questo, gustare la produzione editoriale di Reggio Children insieme ad altri testi dedicati al cibo. Il sogno di Loris Malaguzzi è divenuto realtà, “esportare” le esperienze fatte nelle cucine degli asili, primi veri atelier dove

davvero si pensa con le mani. «Pause conferma che il Centro Malaguzzi non è un posto qualunque - spiega Marco Storchi di Reggio Children, tra i principali curatori del progetto - tutto è nato da un team multidisciplinare che per più di due anni ha portato avanti una ricerca nei luoghi di cibo più avanzati d'Ita-



La Caffetteria è sempre aperta

lia e non solo, un'insieme di architetti, ingegneri, esperti del settore come Slow Food e l'Università di Scienze Gastronomiche di Colorno, e pedagogisti, prima fra tutti Paola Cavazzoni, che hanno dato vita a un vero e proprio punto di ricerca, un movimento di idee aperto a nuove adesioni».

Alla caffetteria non si va infatti per bere un caffè in tutta fretta, come al Book and Food shop non si va per trovare un negozio qualsiasi. «Qui si può trovare un'attenta selezione di prodotti locali, a km0, nazionali e internazionali - continua Storchi - Pause guarda al futuro ed è pronto a proporre workshop, degustazioni ed altri eventi per far apprezzare a tutta la cittadinanza prodotti sani, buoni e a prezzi equi. Non si tratta di proposte di nicchia con costi elevatissimi, e la stessa idea si rifletterà sul ristorante non appena sarà aperto. Con il mercato della terra poi si chiuderà il cerchio, accorciando ancor più le distanze tra produttori e consumatori, facendo brillare i prodotti locali anche agli occhi delle tante delegazioni internazionali che frequentano il Malaguzzi. Reggio Children non ha voluto delegare questa avventura a nessuno, ma ha scelto di gestirla in partnership con Compas e Ferrarini».

Francesca Manini

L'ALTRO SHOPPING

Strolghini incartati insieme ai libri di pedagogia

Il cioccolato El Ceibo della Bolivia in edizione limitata? Si trova solo qui, al Book and Food Shop dell'Atelier dei sapori, proprio accanto al cioccolato Domori con miele, vaniglia e crema al latte che ha vinto il premio Tavoleta d'oro 2010. C'è di che stupirsi tra gli scaffali e i frigoriferi di Pause, ad esempio davanti alle trote salmoneate affumicate allevate da Gibertoni della troscicoltura “I giardini dell'acqua” di Collagna, che non hanno nulla da invidiare al salmone norvegese, o davanti alla mozzarella di bufala di Govi dell'azienda “Il girasole” di Borzano di Albinea. E poi ci sono gli strolghini incartati insieme a un libro di pedagogia, marmellate tra quaderni e matite, e ancora il Sale di Cervia, molteplici varietà di cereali, biscotti, pasta e conserve della cooperativa agricola La Collina, succhi, formaggi, miele, vini, salumi, caffè, birra, the, e chi più ne ha più ne metta, pur che sia di qualità. Neanche a dirlo, in un centro internazionale aperto davvero a tutta la cittadinanza, i cartellini sono tradotti in inglese e le spedizioni di pacchi personalizzati possono essere effettuate anche all'estero. Ma c'è di più: all'interno del punto vendita si possono creare anche pacchetti regalo su misura con i materiali di riciclo di Remida, unendo così l'utile al dilettevole. Dai prodotti locali a km0, ai nazionali e alle rarità internazionali, insomma, nel punto vendita di Pause ci sono mille e una possibilità a disposizione della cittadinanza come delle delegazioni internazionali. Provare per credere.

(f.m.)

Pane, salumi assortiti e birre artigianali Doc

Dai biscotti fatti con il grano “del miracolo” al Parmigiano Reggiano rigorosamente no ogm

Per capire cosa si possa trovare all'interno del Food and book shop del Centro Malaguzzi, passiamo la parola a chi lo ha scelto per esporre il meglio della propria produzione. «Non siamo solo partner di prodotto, all'origine ci sono uno studio sinergico e una forte unità di intenti - spiega Mario Caprari dell'ufficio marketing di Ferrarini - proponiamo tutti prodotti selezionati come il Parmigiano no ogm, salumi tipici e aceto balsamico tradizionale, l'essenza della nostra azienda è qualità a prezzi concorrenziali. Grazie a questo punto di ricerca e di vendita avremo la possibilità consolidare il legame con il nostro territorio, gettando anche un ponte con altri Paesi. Questo sogno, già divenuto realtà, sarà poi completato dall'apertura del ristorante». Tra i produttori locali, c'è anche Paolo Folloni del forno di Mario di Correggio, che nel punto vendita di Pause propone biscotti e due tipi di pane di-



Da sinistra, i “partner” Mario Caprari e Marco Storchi

versi, uno con orzo antico e l'altro con il grano del miracolo. «Il primo tipo di pane - spiega - è prodotto con orzo chiamato nero, per il suo colore e il secondo con un grano molto particolare, che veniva coltivato prima della guerra e che oltre

alla spiga aveva una produzione laterale di frumento abbondante. Insieme all'agricoltore abbiamo optato per una macinazione a pietra, molto importante perché tutto il germe e le parti cruscali rimangono all'interno della farina e vengono se-



Assaggi gastronomici ma anche “cartacei” al Food and Book Shop

parate solo in un secondo tempo, così la materia prima è più ricca. Il profumo e il sapore di questi prodotti sono davvero particolari, è impastato a mano e riesce a durare anche una settimana».

Altro genere ma stessa filoso-

fia per Enrico Bartali, 31 anni, del birrifico Dada di Correggio, aperto insieme al socio Roberto nel maggio 2010. «Il nostro obiettivo è ricreare la cultura della birra che in Italia è andata perduta negli anni - spiega il giovane imprenditore



Birra sì, ma artigianale

con entusiasmo - stiamo lavorando molto per far capire al pubblico che non si tratta solamente di un bene di consumo, ogni birra nasce da un'idea che poi facciamo diventare realtà con una preparazione ad hoc. Abbiamo subito accettato con favore la proposta di entrare a far parte del progetto all'interno del Centro Internazionale Loris Malaguzzi, qui abbiamo portato birre basiche, che si possono trovare tutto l'anno, di ispirazione belga e anglo-americana ma anche birre celebrative, fuori dalle righe, preparate per occasioni davvero speciali».

(f.m.)