

Comunicato stampa

## "Storie di vita gastronomica: il territorio, i prodotti, le imprese e le persone"

Ciclo di incontri, curato dai professori **Filippo Arfini** e **Paolo Tegoni**.

Parma, 12 ottobre 2020 - Prenderà il via mercoledì 14 ottobre il ciclo di Seminari "**Storie di vita gastronomica: il territorio, i prodotti, le imprese e le persone**", inserito nell'ambito delle attività didattiche del corso di Laurea Magistrale in "**Gestione dei sistemi alimentari di qualità e della gastronomia**" del Dipartimento Scienze Economiche e Aziendali dell'Università di Parma. Oltre che a studenti e docenti universitari, i seminari saranno aperti alla partecipazione di foodie e cittadini: l'obiettivo è presentare la qualità delle produzioni agroalimentari del territorio parmense evidenziando il patrimonio storico, naturale e culturale che risiede dietro ai suoi prodotti, attraverso il racconto delle storie di vita professionale dei suoi imprenditori e con un'attenzione particolare all'aspetto della sostenibilità.

Un'iniziativa che si avvale della preziosa sinergia venutasi a creare tra il corso di Laurea Magistrale "**Gestione dei sistemi alimentari di qualità e della gastronomia**", la **Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione dell'Università di Parma**, e l'**Associazione Gastronomi Professionisti**. La storia della Laurea Magistrale e dell'Associazione è strettamente intrecciata a Parma: la città ducale è stata infatti la prima in Italia sia a offrire un Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche (attualmente sono 10 in tutta Italia) sia a far nascere una Associazione di Gastronomi Professionisti (oggi ospitata presso il Gastronomy Hub). Si tratta del primo ente in Italia che si prefigge l'obiettivo di rappresentare e tutelare la figura del gastronomo professionista. Il ciclo di seminari è poi reso possibile dalle collaborazioni con la **Fondazione Antonio Bizzozero**, con sede a Parma, che si propone di favorire la valorizzazione delle produzioni agricole attraverso la crescita professionale degli agricoltori, con **Accademia Barilla**, centro di formazione internazionale dedicato alla promozione della cultura gastronomica italiana, e l'Assessorato alle Attività Produttive e al Commercio del **Comune di Parma**. L'iniziativa si inserisce nella cornice del progetto "**Sostenibilità Alimentare: da problema globale a opportunità di sviluppo socio-economico regionale**", finanziato dalla **Regione Emilia-Romagna**.

Il ciclo di incontri, curato dai professori **Filippo Arfini** e **Paolo Tegoni**, rispettivamente Presidente del corso di Laurea Magistrale in "**Gestione dei sistemi alimentari di qualità e della gastronomia**" e Presidente dell'Associazione Gastronomi Professionisti, intende **promuovere i prodotti e i produttori alimentari della Provincia di Parma**. Importante è il contributo del **Club di Prodotto "Parma City of Gastronomy"**, che ha mosso i suoi primi passi nel 2014, su iniziativa del Comune di Parma e che, in questi anni, è cresciuto fino a vedere l'adesione di circa 200 operatori turistici, tra produttori, ristoratori, strutture ricettive, negozi e gourmet store, tour operator e guide. La logica del Club di Prodotto è quella di sfruttare la forza di un network per fare cultura di prodotto, a partire dai prodotti DOP e IGP della Food Valley, e per promuovere Parma come destinazione turistica foodie, capace di garantire ai turisti in arrivo un'esperienza unica e immersiva. Ad animare gli incontri saranno proprio le voci di alcuni produttori e ristoratori aderenti al Club di Prodotto "Parma City of Gastronomy".

A spiegare perché una laurea magistrale si occupi di promuovere prodotti e produttori del territorio è il prof. Arfini: "**L'obiettivo del corso di studio è formare figure professionali capaci di muoversi lungo le catene del valore e di collegare queste ultime ai territori di produzione. I laureati saranno manager della qualità che baseranno le loro azioni proprio sul concetto di terroir. Sotto questo**

profilo, Parma è un laboratorio a cielo aperto, dove non solo i docenti ma anche gli imprenditori hanno molto da trasmettere. I risultati si vedono, la Laurea Magistrale, che è nata solo tre anni fa, oggi conta già 100 studenti provenienti da tutta Italia”. A illustrare il ruolo del gastronomo professionista (si possono stimare circa 3.000 gastronomi su tutto il territorio nazionale) è il prof. Tegoni «Il gastronomo professionista è uno **specialista del cibo di qualità**. Come tale, promuove la cultura del buon cibo e del bere di qualità; conosce le produzioni agroalimentari e le racconta, trasmettendone le peculiarità; studia le dinamiche del mondo food, dalla produzione al consumo; degusta, distingue e giudica i prodotti».

I seminari sono rivolti in primis agli studenti dell’Ateneo cittadino, ai gastronomi professionisti e poi a tutti coloro che sono curiosi di approfondire la propria conoscenza del vasto patrimonio agroalimentare offerto dal territorio di Parma. Dodici ghiotti appuntamenti bisettimanali in calendario, cinque entro la fine del 2020 e i restanti tra marzo e maggio 2021, accessibili su prenotazione e visibili in diretta online, dalle ore 17.00 alle 19.00, presso due dei luoghi cittadini maggiormente votati alla promozione della Gastronomia: il **Gastronomy Hub** di Piazzale della Pace, anche sede di rappresentanza della Scuola di Studi Superiori, e la sala conferenze di **Accademia Barilla**, in Largo Calamandrei. L’accesso alla diretta streaming è attraverso il sito della Scuola di Studi Superiori di Alimentazione e Nutrizione ([www.advancedstudies.unipr.it/](http://www.advancedstudies.unipr.it/)) sino ad un massimo di 150 posti

Una golosa occasione per scoprire le storie sottostanti le **attività ristorative**, gli **opifici** e le **aziende agricole** del nostro territorio, che partono dalle persone e che si plasmano nei prodotti da esse creati o tramandati nel tempo: storie che sono diventate stili di vita, modelli di consumo e che hanno consentito ai prodotti di affermarsi nel mercato e di entrare nelle tavole e nelle abitudini dei consumatori dando un messaggio di qualità, garanzia, sostenibilità e di cultura alimentare.

Così **Cristiano Casa**, Assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Parma, commenta il progetto: «*Raccontare l’identità di Parma e del suo territorio attraverso il cibo è un percorso che abbiamo avviato già da alcuni anni, attraverso eventi come ‘Cibus Off’, ‘Settembre Gastronomico’ e scambi internazionali: Parma UNESCO Creative City of Gastronomy è un terroir unico per caratteristiche paesaggistiche e microclimatiche, per le sue filiere d’eccellenza e le tante produzioni tipiche, frutto di un saper fare che si tramanda di generazione in generazione. Un patrimonio che tutto il mondo ci invidia e che rappresenta un enorme volano per il turismo. Il ciclo di seminari curati dal prof. Arfini e dal prof. Tegoni è perfettamente coerente con la nostra mission istituzionale: in questo caso, l’aspetto culturale e formativo si intreccia con la scoperta di alcuni operatori del Club di Prodotto ‘Parma City of Gastronomy’, selezionati per storia, qualità e professionalità».*

## **Il programma degli incontri:**

2020

14 OTTOBRE: Territorio, cucina e passione: l’Agriturismo il Cielo di Strela:

28 OTTOBRE: Tradizione e innovazione per salumi di qualità: Salumificio Terre Ducali Parma Salumi

11 NOVEMBRE: L’agricoltura bio nel cortile di casa: L’azienda Agricola Podere Stuard

25 NOVEMBRE: La cucina per vivere meglio: Ristorante Mangia La Foglia Bio

9 DICEMBRE: L’arte del benessere dopo pasto: Liqueificio Colombo

2021

- 3 MARZO: La qualità della storia dei nostri contadini: Azienda Agricola Ca' Mezzadri
- 17 MARZO: Qualità, creatività ed eleganza, il ristorante che non ti aspetti: Ristorante La Forchetta
- 31 MARZO: Quando il Prosciutto di Parma diventa arte: Prosciuttificio Casa Graziano Prosciutto Artigianale
- 14 APRILE: Sostenibilità e qualità nei vini DOC di Parma: Cantina Vigna Cunial
- 28 APRILE: La storia e il territorio nel piatto: Ristorante Antica Corta Pallavicina
- 12 MAGGIO: Castelli e formaggi, quando l'agricoltura è territorio: Caseificio Brugnoli
- 26 MAGGIO: La tradizione salsamentaria della bassa: Azienda Agricola Bre' Del Gallo

**Modalità di registrazione al seguente link:**

[http://www.advancedstudies.unipr.it/storie-di-vita-gastronomiche\\_2020/](http://www.advancedstudies.unipr.it/storie-di-vita-gastronomiche_2020/)