



Parma UNESCO Creative City of Gastronomy: svelato il calendario 2019

Parma UNESCO Creative City of Gastronomy è un modello virtuoso di cooperazione tra pubblico e privato. Tra gli eventi food più attesi, Cibus Off (dal 6 al 14 aprile), “Giardini Gourmet”, una modalità golosa di scoprire gli angoli verdi nascosti della città di Parma, la “Cena dei Mille”, che vedrà come guest chef il tristellato Norbert Niederkofler, e “Settembre Gastronomico”.

Milano, 12 febbraio 2019 - Il progetto **Parma UNESCO Creative City of Gastronomy** prende forma: è stato svelato ufficialmente il calendario degli **eventi food** in programma nella città ducale nel 2019. Si parte con **Cibus Off**, in concomitanza con Cibus Connect, si prosegue con il ciclo di appuntamenti “**Giardini Gourmet**”, un format che abbina verde urbano, cucina d’autore e cultura. Il mese più ricco è quello di settembre, con “**Settembre Gastronomico**”: quattro settimane di eventi, dedicate ognuna a un’eccellenza made-in-Parma. Ad aprire idealmente questa kermesse sarà la **Cena dei Mille**: a raccogliere il testimone di **Carlo Cracco**, guest chef nel 2018, sarà il tristellato **Norbert Niederkofler**.

PARMA DESTINAZIONE FOODIE

Mancano pochi mesi al **2020**, quando Parma sarà **Capitale Italiana della Cultura**: il 2019 è quindi un anno chiave per rafforzare la vocazione di Parma come **destinazione turistica**. Uno dei **driver di crescita** individuati dal Comune di Parma - Assessorato al Turismo e dalla Fondazione Parma UNESCO City of Gastronomy è rappresentato dal **cibo**: del resto **Parma è la prima città italiana per valore delle produzioni DOP e IGP**, in una Regione, l’Emilia-Romagna, che vanta il record europeo di certificazioni DOP e IGP, ben 44. Non a caso, Parma - culla di prodotti tipici come Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP, Coppa di Parma IGP, Salame Felino IGP e Fungo di Borgotaro IGP - è riconosciuta come **capitale della Food Valley italiana**. A ciò si aggiunge la **forza del brand UNESCO**, dato che Parma appartiene al **network delle Città Creative della Gastronomia**: è stata la prima città del nostro Paese a ottenere questo riconoscimento, seguita, a distanza di un anno, da Alba.

Con riferimento al “*Rapporto 2019 sul Turismo Enogastronomico Italiano*”, curato da Roberta Garibaldi sotto la supervisione di World Food Travel Association e Università degli Studi di Bergamo, Parma rappresenta un **eccellente esempio di “paesaggio enogastronomico”**: questo concetto indica l’insieme di cultura, persone, ambiente, attività e prodotti tipici che i turisti valutano con sempre maggiore attenzione quando devono scegliere la meta del prossimo viaggio.



Secondo il Rapporto sopra citato, **nell'ultimo triennio ben il 45% dei turisti italiani ha svolto almeno un viaggio con una motivazione enogastronomica**. In aumento è anche la fruizione di esperienze food: ben il 98% del campione intervistato dichiara di averne vissuta una nel corso di un viaggio, indipendentemente dalla motivazione (svago o business) e dalla destinazione (balneare, di montagna o città). Tutti numeri che depongono a favore di Parma, chiamata sempre più a recitare un ruolo da protagonista come destinazione turistica.

PROGETTO CORALE, FRUTTO DELLA SINERGIA PUBBLICO-PRIVATO

Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, con il suo ricco calendario di eventi food, è un **esempio virtuoso di progetto corale**: a promuoverlo sono il **Comune di Parma** e la **Fondazione Parma UNESCO City of Gastronomy**, con la regia operativa di **Parma Alimentare** e dell'associazione **"Parma, io ci sto!"**. In concreto questi due attori stimolano il dialogo tra pubblico e privato, coinvolgendo al fianco delle Istituzioni realtà impegnate nella promozione della cultura gastronomica, dai **Consorzi del Parmigiano Reggiano DOP e del Prosciutto di Parma DOP** a **Parma Quality Restaurants** (associazione che riunisce una trentina di ristoratori, espressione della migliore cultura culinaria locale), da **ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** a importanti aziende alimentari. È il caso di **Barilla**, primo player mondiale nella produzione di pasta, di **Mutti** e **Rodolfi Mansueto**, impegnate nella lavorazione dell'Oro Rosso parmense (il pomodoro da conserva), di **Parmalat**, colosso del settore lattiero-caseario, e del network di imprese riunite sotto il brand **"Le Alici a Parma"**, quindi **Delicious Rizzoli, L'Isola D'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarotti**.

Come afferma **Federico Pizzarotti**, Sindaco di Parma: *«La presentazione degli eventi di Parma UNESCO Creative City of Gastronomy è una ulteriore conferma di come il **metodo Parma** sia vincente. Abbiamo consolidato la gestione e il ruolo della cabina di regia che unisce la realtà pubblica a quelle private in un unico obiettivo, quello di **tutelare e valorizzare le nostre filiere**. Il territorio, il mondo produttivo e turistico e l'aspetto culturale continuano a essere al centro del nostro lavoro: l'alleanza pubblico-privato consolidata in questi anni ha portato Parma a **prestigiosi successi**, come il riconoscimento UNESCO e la nomina a Capitale Italiana della Cultura 2020»*.

Un concetto condiviso dall'Assessore al Turismo del Comune di Parma **Cristiano Casa**, che aggiunge: *«Forti dell'esperienza maturata nel 2018, abbiamo già definito tutte le manifestazioni per l'anno 2019: non solo, stiamo già impostando il lavoro per il prossimo anno. Abbiamo un calendario con numerose iniziative e appuntamenti di grande livello. Rappresenteremo l'**identità di Parma** con **eventi realizzabili solo nella nostra città** ma con un'**apertura al confronto e alle contaminazioni con il mondo**»*.

CIBUS OFF

Ad aprire il calendario di eventi 2019 di Parma UNESCO Creative City of Gastronomy sarà **Cibus Off**: un format già sperimentato con successo lo scorso anno. L'appuntamento è **dal 6 al 14 aprile**.



La kermesse farà da corollario a **Cibus Connect** (10-11 aprile), il format b2b promosso da Fiere di Parma per lo sviluppo internazionale del made-in-Italy alimentare. Il palinsesto di Cibus Off è studiato per soddisfare target differenti: dagli operatori professionali che saranno a Parma per partecipare a Cibus Connect ai foodie e agli appassionati di cucina, senza dimenticare i giovani, che sono i consumatori del futuro. A fare da fil rouge tra i vari eventi sarà il tema del **buon cibo**.

Tutto ruoterà intorno agli spazi di Piazza Garibaldi e dei Portici del Grano, nel cuore di Parma: tra gli appuntamenti da non perdere, gli **showcooking** organizzati da **ALMA** - La Scuola internazionale di Cucina Italiana, che vedranno coinvolti chef stellati come **Moreno Cedroni**, Ristorante "*Madonnina del Pescatore*", e **Giuliano Baldessari**, Ristorante "*Aqua Cruda*", apprezzato anche per la partecipazione come giurato al cooking show "*Top Chef Italia*". Tra gli ospiti attesi c'è il giovane **chef Matteo Metullio**, che a neppure trent'anni può vantare un percorso professionale importante: nel 2013, è stato il più giovane chef stellato d'Italia e, nel giro di quattro anni, ha saputo conquistare la seconda stella per il Ristorante "*La Siriola*", che ha lasciato da pochissimi giorni. Spazio poi alla cultura, con un **dibattito pubblico** sui temi della sostenibilità e della lotta allo spreco alimentare promosso dalla **Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition**, e con **tavole rotonde** curate dall'**Università degli Studi di Parma**, che spazieranno dalla nutrizione personalizzata come strumento per migliorare la salute e prevenire l'insorgenza di malattie alla sostenibilità delle produzioni tipiche. Cibus Off è anche sinonimo di educazione alimentare, con **laboratori didattici per i bambini** delle Scuole primarie curati da **Giocampus** e da **Madegus - Maestri del Gusto**, spin off dell'Università degli Studi di Parma. Cibus Off sarà l'occasione per scoprire i segreti della produzione del Re dei Formaggi, grazie all'evento "*Caseifici Aperti*" organizzato dal **Consorzio del Parmigiano Reggiano** nel weekend del 13 e 14 aprile. Verrà poi allestito un **temporary restaurant**, animato dai 29 chef del **Consorzio Parma Quality Restaurants**, che si alterneranno ai fornelli interpretando le eccellenze made-in-Parma.

GIARDINI GOURMET

Torna l'appuntamento con "*Giardini Gourmet*", che raddoppia: oltre ai **venerdì sera del mese di settembre** (6, 13, 20 e 27), infatti, "*Giardini Gourmet*" avrà anche un'**edizione primaverile**, che partirà il weekend del 10-12 maggio e proseguirà per quattro weekend, concludendosi l'1 e 2 giugno. Teatro degli eventi "*Giardini Gourmet*" saranno gli **incantevoli giardini di cui Parma è disseminata**, alcuni dei quali privati e normalmente non aperti al pubblico: un'occasione imperdibile per scoprire angoli segreti della città ducale, al contempo apprezzando musica di qualità (in omaggio a Maestri come Giuseppe Verdi e Arturo Toscanini, che nel Parmense sono nati) e gustando proposte gastronomiche gourmet. La firma in cucina sull'evento è di **Parma Quality Restaurants**, con il coinvolgimento di importanti aziende alimentari e di alcuni Consorzi di Tutela. Sarà presto attiva la prevendita sul circuito VivaTicket.



SETTEMBRE GASTRONOMICO

Per tutto il mese di settembre, Parma aprirà le sue porte ai foodie. Oltre alla **“Cena dei Mille”**, il programma di **“Settembre Gastronomico”** prevede itinerari tra arte, gusto e musica alla scoperta degli angoli verdi della città, con le serate **“Giardini Gourmet”**, visite guidate alla scoperta di eccellenze come Prosciutto di Parma DOP, con il **Festival del Prosciutto di Parma** e i weekend **“Finestre Aperte”**, e pomodoro, protagonista del **“Tomaca Fest”** (la “tomaca”, nel dialetto parmense è il pomodoro). Senza dimenticare la pasta, con **“Pastaria”**, le conserve ittiche e altri prodotti lattiero caseari. Il calendario di **“Settembre Gastronomico”** sarà poi completato da showcooking, talk show, presentazioni di libri, momenti culturali e di intrattenimento e laboratori didattici.

CENA DEI MILLE

Martedì 3 settembre, il centro storico di Parma si trasformerà in un **suggestivo ristorante gourmet all’aperto**, per **mille ospiti**. A studiare il menu saranno i ristoratori di **Parma Quality Restaurants**, con la preziosa regia di **chef Massimo Spigaroli**, Presidente della Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy. Non mancherà un contributo speciale: quello dello chef **Norbert Niederkofler**, che con il suo **“St. Hubertus”** è nell’Olimpo dei 10 ristoranti tristellati italiani. Niederkofler ha ottimi ricordi legati alla città di Parma: proprio al Teatro Regio, infatti, nel novembre 2017, è stato insignito della terza stella dalla Guida Michelin. Un legame destinato a rinsaldarsi: a Parma lo chef altoatesino riceverà infatti un nuovo riconoscimento, il Premio Parma UNESCO Creative City of Gastronomy. La sfida che lo attende è quello di adattare al contesto ducale il suo principio di cucina etica e sostenibile, che trova un’eccellente sintesi nel celebre claim **“Cook The Mountain”**. La **“Cena dei Mille”** avrà una **finalità benefica**: nelle prossime settimane verrà svelato il progetto che andrà a finanziare.

Promosso dal Comune di Parma e dalla Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, sotto la regia di “Parma lo Ci Sto!” e Parma Alimentare, il progetto Parma UNESCO Creative City of Gastronomy si propone di valorizzare le eccellenze gastronomiche della Food Valley parmense e di promuovere il brand Parma come destinazione turistica foodie. È il risultato della collaborazione tra Istituzioni, Consorzi di Tutela e importanti aziende alimentari. Main partner: il Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP, il Consorzio del Prosciutto di Parma DOP, Barilla, Delicium Rizzoli, L’Isola d’Oro, Mutti, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi Mansueto e Zarotti. A curare la consulenza gastronomica sono ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Parma Quality Restaurants. Coinvolti nel progetto sono anche Giocampus, Università degli Studi di Parma e Verdi Off.

Press Office

Davide Paterlini - Mind The Pop - mobile +39 339.7485994, e-mail: davide@mindthepop.it