



Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Giovedì 12 Aprile 2018 | aggiornato alle 09:25 | 53461 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI **TURISMO** MEDIA RICETTE LUXURY
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME **TURISMO** TERRITORIO



Parma dalla parte della gastronomia Un iter per valorizzare la cultura del cibo

Publicato il 11 Aprile 2018 | 16:40

In qualità di Città Creativa Unesco per la Gastronomia, Parma ha preparato un nuovo modello di sistema territoriale per promuovere la conoscenza delle eccellenze enogastronomiche che la circondano. A parlarne sono stati Federico Pizzarotti, sindaco del Comune di Parma; Cristiano Casa, assessore alle Attività produttive, al turismo e al commercio del Comune di Parma; Andrea Belli, relazioni esterne Barilla e rappresentante di "Parma, io ci sto!"; Claudio Leporati, direttore marketing del Consorzio del Prosciutto di Parma.



Claudio Leporati, Andrea Belli, Federico Pizzarotti e Cristiano Casa

Si tratta innanzitutto di una sorta di cabina di regia: player del territorio, pubblici e privati, riuniti intorno a una strategia forte, sotto il coordinamento del comune. E con un obiettivo, quello di celebrare il territorio e dare visibilità alle eccellenze di Parma. In coincidenza con il 2018 Anno del cibo si vuol fare proprio questo, e lo si vuol fare promuovendo con iniziative ed eventi che raccontino il territorio, non solo Parma, Città Creativa Unesco per la Gastronomia, ma anche la Food Valley e l'Emilia Romagna tutta.

Fanno parte della cabina di regia Alma - La Scuola internazionale di Cucina italiana, Barilla, Consorzio per la tutela dei vini Dop "Colli di Parma", Consorzio per la Tutela del Culatello di Zibello, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Consorzio del Prosciutto di Parma, Coppini Arte Olearia, Fondazione Unesco, Mutti, Parma Alimentare, "Parma, io ci sto!", Parma Quality Restaurants, Parmalat, Rodolfi.





«Quella di Parma - ha detto **Federico Pizzarotti** - è una grande storia legata al cibo, che non è solo prodotto ma racconto, esperienza, cultura. In un viaggio che parte dai luoghi di produzione e arriva sulle nostre tavole. Noi abbiamo deciso di condividerla attraverso un lavoro coerente di strategia che ha visto un territorio compatto su una direzione. I prodotti Dop e Igp del nostro territorio generano 1,5 miliardi di fatturato, le presenze turistiche sono aumentate del 26% negli ultimi 5 anni e puntiamo ad arrivare, da 700mila presenze, a 1 milione: l'ambizione non è quella di "massificare" ma proporre un modello vincente fedele alla cultura di un territorio».

«Si sente parlare spesso di "fare squadra", recuperare e far emergere le eccellenze dei territori: a Parma - ha dichiarato l'assessore **Cristiano Casa** - siamo passati dalle parole ai fatti, mettendo a sistema le competenze e le eccellenze enogastronomiche locali. Il riconoscimento di Città Creativa Unesco per la Gastronomia nel 2015 è stato l'evento propulsore. Abbiamo dato vita a un modello di promozione del territorio in cui protagonisti sono i produttori, i ristoratori, gli albergatori, le aziende. Che hanno firmato un "patto": rendere il territorio sempre più attraente dal punto di vista turistico, lavorando in sinergia».



«Oggi presentiamo - ha detto **Andrea Belli** - un importante risultato: la concretizzazione di un lavoro di squadra attraverso una serie di eventi e iniziative di rilievo internazionale, legati al food, che si susseguiranno nel corso del 2018. L'obiettivo è quello di raccontare l'eccellenza e il know-how della nostra Food Valley, che hanno fatto di Parma la capitale della gastronomia italiana e la prima città in Italia per fatturato a livello agroalimentare. Un dato che testimonia la rilevanza produttiva ma anche il saper fare, le competenze del territorio, che vogliamo raccontare attraverso questi eventi».

«Il lavoro di coordinamento dell'amministrazione comunale - ha commentato **Claudio Leporati** - è stato grandioso, attraverso questa strategia corale possiamo mettere a disposizione di tutti il nostro "saper fare" e il nostro entusiasmo».