

NAVIGA HOME RICERCA

Il Sole 24 ORE

ABBONATI ACCEDI

IMPRESA & TERRITORI

INDUSTRIA SERVIZI CONSUMI LAVORO EXPORT FONDI UE MONDO & MERCATI STORIE D'IMPRESA AGRICOLTURA TURISMO MARITTIMA



SINERGIE PUBBLICO-PRIVATE

# A Parma la «cabina di regia» del food punta ad attrarre un milione di turisti

—di Ilaria Vesentini | 16 aprile 2018



**È** un nuovo modello di sistema territoriale destinato a fare scuola, quello messo a punto a Parma per valorizzare tradizioni ed eccellenze enogastronomiche locali, e quindi il turismo, attraverso un lavoro di squadra tra player pubblici e privati. E non c'era migliore annata del 2018 per lanciarlo. Nell' "Anno del cibo italiano" la città ducale ambisce infatti a consolidare il ruolo di Capitale della gastronomia, riconoscimento ottenuto dall'Unesco nel 2015, e a prepararsi alla prossima sfida del 2020, quando sarà la Capitale italiana della cultura, stringendo il legame tra cibo e cultura sulla riva del Taro e anche quello tra i grandi brand della food valley e gli amministratori.

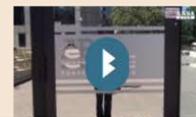


ATTRATTIVITÀ | 16 febbraio 2018  
Parma Capitale della cultura 2020 accelera la corsa del turismo emiliano

La "cabina di regia" ha come protagonisti il Comune di Parma, capofila del progetto; Alma (la Scuola internazionale di cucina italiana); Fondazione Unesco; i big industriali Barilla, Parmalat, Mutti, Rodolfi; i consorzi di tutela dei vini Dop "Colli di Parma", del culatello di Zibello, del parmigiano reggiano, del prosciutto di Parma; Coppini Arte Olearia; e associazioni come Parma Alimentare, "Parma, io ci sto!" e Parma Quality Restaurants. Il primo risultato

della "cabina di regia" nonché primo step di questo percorso di valorizzazione del Made in Parma è il calendario di importanti manifestazioni e appuntamenti.

VIDEO



15 aprile 2018  
Spesometro "light", arrivati on line 1,3 mld di fatture

I PIÙ LETTI DI IMPRESA & TERRITORI

- VORAGINI IN CITTÀ** | 15 aprile 2018  
Una nuova voragine ogni 36 ore: la mappa della Roma che sprofonda
- TECNOLOGIA** | 14 aprile 2018  
Sulle navi Gnv la nano-vernice italiana che ferma il sole
- VERSO IL SALONE DEL MOBILE** | 12 aprile 2018  
Milano pronta per il Salone del Mobile:

Si parte con Cibus OFF, che dal 5 al 13 maggio 2018 affiancherà il Salone fieristico offrendo ai visitatori e ai turisti un viaggio nel cuore di Parma (tra i portici del Grano e piazza Garibaldi), per scoprire origini e peculiarità delle tante specialità locali, celebrate in tutto il mondo. Si prosegue con il debutto del City of Gastronomy Festival, il 2 e 3 giugno, con temporary restaurant e show cooking di cuochi stellati da tutto il mondo e incontri nel centro di Parma.



I SETTORI DEL MADE IN ITALY | 11 aprile 2018

**L'alimentare traina la ripresa dell'industria italiana**

L'intero mese di settembre 2018 sarà dedicato al tema del cibo sotto l'ombrello dell'evento "City of Gastronomy Taste" che uscirà dalle mura del centro per accendere i riflettori sull'intero territorio parmense, da Collecchio con il pomodoro, a Langhirano con il prosciutto, ai tanti caseifici disseminati tra la Bassa, l'Appennino e la montagna. Oltre ad appuntamenti fuori Parma, per creare sinergie e occasioni di scambio internazionali con le altre città creative del network

Unesco (e non solo). Tra le mete in programma per quest'anno ci sono Parigi, Epernay, Zurigo, Ginevra.

«Quella di Parma 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. 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, attraverso un lavoro di squadra», spiega il sindaco di Parma Federico Pizzarotti.

© Riproduzione riservata