

PARMA E PROVINCIA

LE ALTRE INIZIATIVE IN EUROPA

La nostra città si apre al mondo

■ Parma si racconta e fa rete anche al di fuori del proprio territorio, per creare sinergie e occasioni di scambio internazionali. Con le altre città del network UNESCO, ma non solo. Tra le mete in programma nell'anno del cibo italiano: Parigi ci sarà un evento targato Unesco mentre ad Eprenay, in Francia, Parma incontrerà lo Champagne. Infine in Svizzera si terrà la settimana della cucina italiana nel mondo.

IL SINDACO PIZZAROTTI

«Un milione di turisti»

■ «Quella di Parma - ha detto il sindaco Pizzarotti - è una grande storia legata al cibo, che non è solo prodotto ma racconto, esperienza, cultura che attrae visitatori. Le presenze turistiche sono aumentate del 26% negli ultimi 5 anni e puntiamo ad arrivare, da 700.000 presenze, a 1 milione: l'ambizione non è quella di "massificare" ma proporre un modello vincente fedele alla cultura di un territorio».

Modello Parma «Capitale del food per fare crescere il turismo»

Presentati gli appuntamenti previsti nel 2018:
un festival, degustazioni e show cooking
E a settembre un intero mese di eventi

LUCA PELAGATTI

■ Come potrà essere la Parma di domani? La capitale di un territorio fortunato dove cultura e saper fare viaggiano appaiati, dove le eccellenze gastronomiche producono ricchezza e dove tutti - mondo delle imprese e filiere produttive, pubblica amministrazione e industria - collaborano per un fine comune. No, non si tratta di una profezia o di una ottimistica proiezione ma quello che è emerso ieri - in mattinata a Milano davanti alla stampa nazionale e internazionale, nel pomeriggio in sede locale - dalla presentazione del nuovo progetto per la valorizzazione del territorio che nasce da due recenti successi: Parma è «Città della gastronomia» per l'Unesco ma anche capitale della cultura 2020. «E - ha sottolineato l'assessore Casa - questo è il punto da cui partire per guardare avanti».

Uno sguardo che, è stato sottolineato, sceglie l'approccio razionale che è proprio delle imprese per stabilire la visione e gli obiettivi su cui concentrarsi. Per poi passare, ancora più concretamente, all'azione. «Si dice sempre che bisogna fare emergere i giacimenti di un territorio che siano culturali, artistici, storici e anche gastronomici. Ecco, è proprio da questi ultimi che abbiamo deciso di partire ricordando che il controvalore dei prodotti Dop e Igp nati a Parma supera i 1,5 mld di euro. Ed è una ricchezza da sfruttare», ha proseguito Casa ricordando come sia nata una «cabina di regia» che coinvolge gli attori, pubblici e privati, chiamati, ciascuno per la propria parte, a dare visibilità al meglio della nostra tradizione

ne e produzione.

«A questo progetto abbiamo aderito con entusiasmo visto l'attaccamento al territorio che ci ha visto nascere - ha sottolineato Andrea Belli, responsabile delle relazioni esterne Barilla e rappresentante di «Parma, io ci sto!» a cui ha fatto eco Claudio Leporati, direttore marketing Consorzio del Prosciutto di Parma che ha insistito sul fatto che Parma deve essere sempre più nel mondo la terra del mangiare bene.

Tutto questo è finalizzato alla crescita del turismo, allungando i giorni di permanenza dei visitatori e creando una piattaforma aperta: «Noi vogliamo essere non una piccola capitale chiusa su sé stessa, ma una capitale aperta, che traina e sviluppa quello che sta intorno».

Nel dettaglio la presentazione, che verrà ripetuta a breve a Roma coinvolgendo altri giornalisti stranieri, ha chiarito quali saranno i prossimi eventi che arrivano in un 2018, che è stato dichiarato dal Ministero, «L'anno del cibo italiano».

«Abbiamo preparato questi momenti - è stato detto - per valorizzare la città e per presentare Parma e la Food valley al mondo intero. Per farlo si inizia nei giorni di Cibus con un «fuori salone» che si concentrerà sui Portici del Grano a cui seguirà il City of Gastronomy Festival dal 2 al 3 giugno che coinvolgerà anche le altre città Unesco. Infine, settembre svilupperà «Taste», un mese intero di appuntamenti legati ai prodotti e ai sapori. Per una città potrebbe essere molto. Per una capitale solo l'inizio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CABINA DI REGIA PER IL TERRITORIO Da sinistra Claudio Leporati del Consorzio del Prosciutto, l'assessore Cristiano Casa e Andrea Belli della Barilla e rappresentante di «Parma, io ci sto!».

Cibus OFF Il fuori salone invade la piazza

■ Dal 5 al 13 maggio, Parma ospiterà Cibus OFF che invaderà il centro storico con eventi che avranno il food come filo conduttore e la partecipazione di consorzi e aziende: main partner saranno il Consorzio del Parmigiano, quello Prosciutto di Parma e aziende come Barilla, Mutti, Parmalat e Rodolfo Mansueto con il coordinamento di Parma Alimentare e «Parma, io ci sto!». Al fianco di questi attori, Cibus OFF vedrà il coinvolgimento di chef del territorio parmense e non solo, di esperti di cultura e storia gastronomica, di piccoli artigiani del gusto: tutto prenderà forma in piazza Garibaldi, nel cuore di Parma. Qui verrà allestito lo Spazio Agorà, che ospiterà talk show, momenti musicali e cooking show. Sotto i Portici del Grano aprirà uno Spazio Cucina animato dai 27 chef del Consorzio Parma Quality Restaurants, che riunisce il meglio della proposta ristorativa parmense. Per tutta la giornata, momenti di degustazione, dalla colazione alla merenda, con proposte per i più piccoli all'insegna della naturalità e del buono, per arrivare all'aperitivo.

City Festival Ospiti stranieri, ristoranti e assaggi

■ La prima edizione del City of Gastronomy Festival si svolgerà sabato 2 e domenica 3 giugno e sarà l'occasione per vivere il cibo di qualità in tutte le sue sfaccettature. Ospiti speciali saranno una decina di città dell'UNESCO Creative City of Gastronomy, ambasciatrici del gusto, oltre a varie città «amiche», come Alba, Asiago, Bourg-en-Bresse Eprenay in Francia. La Ghiaia si trasformerà in uno spazio dove vivere, grazie a chef stellati, esperienze gastronomiche inedite. All'interno della piazza troveranno posto un'area per temporary restaurant, una zona per cooking show e degustazioni e un'area UNESCO, con gli stand delle città creative della gastronomia e dei consorzi di prodotti tipici. I Portici del Grano e piazza Garibaldi ospiteranno un'area per i cooking show, in cui gli chef racconteranno non solo la cucina ma la tradizione. Il Palazzo del Governatore sarà invece la sede prestigiosa dei maggiori eventi culturali legati al Festival: tavole rotonde, talk show che saranno proiettati in piazza, su un grande schermo, per coinvolgere anche il pubblico di passaggio.

Taste Per un mese intero si parlerà di sapori

■ Settembre poi sarà un mese ricchissimo e il logo sotto cui si svolgeranno gli eventi sarà quello di «Taste». Per tutto il periodo ci saranno appuntamenti da gustare, in cui protagonista non è solo la città, ma l'intero territorio. Da Collecchio con il pomodoro, a Langhirano con il prosciutto ai tanti caseifici disseminati tra la Bassa, l'Appennino e la montagna. Nel dettaglio ecco gli appuntamenti: il Tomaca Fest si svolgerà nei giorni compresi tra l'1 e il 2 settembre mentre lunedì 3 tornerà il grande evento della Cena dei Mille che come già accadde alcuni anni fa porterà una tavola dei record nelle strade del centro. Il Festival del Prosciutto, uno dei momenti più attesi e che attirano visitatori è in programma tra il primo e il 16 settembre. Sarà quindi la volta di Pastaria nei giorni di 22 e 23 settembre e la settimana successiva si bisse con Caseifici Aperti (il 29 e 30 settembre). Si chiude con Giardini Gourmet: ogni venerdì (il 7/14/21 e 28) verranno aperte le corti più belle del centro cittadino e in quello spazio si potrà unire anche il piacere di una degustazione.

