

ASSOCIAZIONE IERI MATTINA L'ASSEMBLEA

«Parma, io ci sto!»

Tanti progetti per la città



PARMA, IO CI STO!
Tanti progetti per rilanciare la città

Ceparano **PAG. 14**

Vanno da Gola Gola alla valorizzazione del complesso di San Paolo fino a Food Farm 4.0

Michele Ceparano

Tante cose fatte, tante in via di realizzazione e, soprattutto, tanti progetti per il futuro.

Se n'è parlato ieri mattina al Learning Center della Barilla, all'assemblea dei soci di «Parma, io ci sto!», l'associazione costituita nel 2016 per iniziativa di cinque promotori: Alessandro Chiesi, Guido Barilla, Andrea Pontremoli, l'Unione parmense degli industriali e la Fondazione Cariparma.

Presieduta da Alessandro Chiesi, «Parma, io ci sto!» lavora per creare iniziative di eccellenza e progresso economico-sociale in sinergia con il territorio e le istituzioni e per attrarre investimenti, competenza e talenti attraverso il sostegno ad alcuni progetti dedicati a quattro «petali». Così si chiamano infatti i quattro temi strategici, che rappresentano le eccellenze del territorio: Buon ci-

bo, Turismo, Cultura, Formazione e innovazione, coordinati rispettivamente da Guido Barilla, Andrea Pontremoli, Paolo Andrei e Alessandro Chiesi. Come strategica è la comunicazione, «per trasmettere le eccellenze all'esterno» ha infatti ricordato il segretario generale Giovanna Usvardi.

Dopo una fase preparatoria, l'associazione, dal settembre 2016, ha realizzato subito due primi progetti: la rassegna Verdi Off, collegata al Festival Verdi e realizzata in collaborazione con il Teatro Regio e il Comune di Parma, e la scuola di Alta formazione alimenti e nutrizione, insieme all'Università di Parma.

E ieri, dopo aver approvato il bilancio, davanti ai propri soci ha ripercorso il suo impegno sul territorio attraverso i progetti realizzati, in corso di realizzazione e in fase di studio.

Realizzati la Scuola di Alta formazione alimenti e nutrizione e Verdi Off, i progetti in corso sono il Festival del Cibo-Gola Gola 2017, la valorizzazione del complesso di San Paolo, la Piccola guida della Galleria nazionale e Food Farm 4.0. In fase di studio invece progetti che riguardano Parma city of Unesco of Gastronomy, il monastero di San Giovanni, il complesso della Pilotta, e 4Parma Coaching Project.

Scuola di Alta formazione

Del progetto realizzato in campo agroalimentare ha parlato Luca Virginio. «Nell'ottobre del 2016 - ha spiegato - abbiamo firmato un accordo assieme all'Università per la nascita della prima scuola internazionale di alta formazione sugli alimenti e la nutrizione. Per dare il via ai lavori l'associazione

ha raccolto 3,900 milioni di euro in tre mesi. La scuola, i cui lavori di realizzazione saranno terminati nell'agosto 2018 e che aprirà nel settembre dello stesso anno, è specializzata nell'offerta formativa post-laurea a forte grado di internazionalizzazione ed è un vero hub che mira a rendere la Food Valley il centro di eccellenza dell'agroalimentare».

Verdi Off

Collegata al Festival Verdi, la rassegna Verdi Off l'anno scorso ha avuto numeri da record: 38 giorni, 63 eventi, oltre 150 appuntamenti quasi totalmente gratuiti, la partecipazione di 1380 artisti e oltre diecimila spettatori. Tra le iniziative lo spettacolo ispirato al Falstaff all'Ospedale dei bambini Pietro Barilla, la Traviata andata in scena in carcere, i concerti nelle abitazioni private, incursioni nei parchi e nelle strade cittadine. «La prima edizione di Verdi Off -



ha spiegato Chiesi - è stata un esempio concreto del successo e dell'importanza che ha il lavoro di squadra, che è alla base della visione della nostra associazione». Verdi Off è ormai parte integrante del Festival e si terrà di nuovo dal 22 settembre al 22 ottobre.

Gola Gola

«Parma, io ci sto!» considera questo evento, che avrà luogo dal 2 al 4 giugno, strategico per il «petalo» agroalimentare. Questo festival è dunque occasione per ribadire la centralità di Parma nella Food Valley a livello nazionale poiché, tra le altre cose, valorizza le «4 P» (pasta, pomodoro, prosciutto crudo e parmigiano). A presentarlo ai soci di «Parma, io ci sto!» ieri mattina c'erano il direttore generale del Festival Emanuela Dallatana e il presidente del Comitato promotore Arturo Balestrieri. La Dallatana ha ricordato come «in questa edizione Gola Gola non si fermerà al Centro, ma avrà luogo anche in Oltretorrente, per dare ancora più vita a questo quartiere attraverso la sinergia con i commercianti e l'Amministrazione comunale». Numerose le iniziative - gastronomiche e culturali - e i luoghi che le ospiteranno, tra cui piazza della Pace, il chiostro dell'Annunziata e i portici dell'Ospedale Vecchio. Tra i tanti momenti in programma la lectio magistralis di Vittorio Sgarbi. Dopo l'intervento di Emanuela Dallatana, ha preso la parola Giorgio Grenzi, presidente del Consorzio agrario di Parma, che ha dato la disponibilità della sua organizzazione a «contribuire a manifestazione come Gola Gola che valorizzano cibo e territorio».

Complesso di San Paolo

Il complesso di San Paolo verrà valorizzato attraverso un nuovo impianto di illuminazione installato proprio questo mese, all'interno della Camera della Badessa, affrescato dal Correggio. Ha spiegato Davide Bollati che «la Camera della Badessa conta circa trentamila visitatori all'anno. Un

numero che non le rende giustizia. «Parma, io ci sto!» ha scelto di intervenire». Entro settembre verrà realizzato un cortometraggio di cinque minuti da proiettare nei locali dell'ex refettorio per preparare i visitatori ad ammirarla. Inoltre, sarà pubblicato un volume scritto dalla dottoressa Elisabetta Fadda.

La Piccola guida

È una guida alla Galleria nazionale scritta per i bambini dalle professoresse di storia dell'arte Maria Vittoria Lanzetta e Renata Pellegrino. In 44 pagine, contiene una parte didattica e una ludica. Sarà presentato a maggio.

Food Farm 4.0

Mette in rete sei istituti scolastici di Parma e del suo territorio (quattro scuole secondarie superiori e due inferiori) e prevede la realizzazione di un laboratorio aperto agli enti di formazione e ricerca e all'Università, con al suo interno impianti pilota per le trasformazioni agroalimentari, una linea per il confezionamento e un laboratorio per le analisi chimiche. «È un progetto strategico - ha spiegato Alessandro Chiesi, presidente di «Parma, io ci sto!» - per la scuola e il territorio. Si tratta inoltre di un'opportunità non solo per i giovani ma anche per le aziende agrarie e alimentari. Punta a creare uno scambio continuo tra formazione e mondo del lavoro». Il progetto ha ottenuto i finanziamenti del Miur e di Cariparma. L'associazione ha deliberato inoltre un contributo di 50 mila euro, a cui si aggiungono 25 mila da parte di Barilla, 10.000 di Opem e Corte Parma Alimentare e tremila del salumificio Galloni per un totale di 98 mila euro.

Parma city of Unesco

«Parma, io ci sto!» è al lavoro per un progetto che nel 2018 preveda un calendario annuale di iniziative nell'agroalimentare sotto il «cappello» Unesco.

Monastero di San Giovanni

L'associazione nel gennaio 2016

ha affidato alla Fondazione Bizozzero uno studio di fattibilità per valorizzare e recuperare il complesso costituito dall'antica spezieria e dagli orti storici.

Complesso della Pilotta

Da luglio all'interno di «Parma, io ci sto!» c'è un gruppo di lavoro guidato dall'architetto Carlo Canali per condividere una strategia di interventi per la valorizzazione del complesso della Pilotta che ospita l'Accademia di Belle Arti, la Galleria Nazionale, la Biblioteca Palatina e i musei Archeologico e Bodoniano.

4Parma Coaching Project

È un progetto di formazione e mediazione culturale che mette al centro il turista. «Prevede una prima fase - ha puntualizzato Alberto Bassi - dedicata alla formazione e all'informazione degli operatori del territorio e una seconda dedicata alla costruzione di una piattaforma di contenuti su cui possano innestarsi altri progetti e spin off legati ai servizi e alla filiera del turismo». ♦

«Parma, io ci sto!» Da sinistra Davide Bollati e Alessandro Chiesi.

