

Settembre gastronomico L'iniziativa promossa da «Parma, io ci sto!» e Upi

«Imprese aperte», si riparte

Da domani visite a dieci aziende fra le eccellenze del settore

» Dopo una lunga pausa dettata dall'emergenza sanitaria da Covid-19, riparte il progetto "Imprese Aperte", promosso dall'associazione "Parma, io ci sto!" e da Upi-Unione Parmense degli Industriali, in collaborazione con l'ente di formazione Cisa.

L'occasione è rappresentata da "Settembre Gastronomico": da alcuni anni, la città di Parma - prima in Italia, nel 2015, a conquistare il titolo di Città Creativa Unesco della Gastronomia - dedica il mese di settembre alla promozione della cultura del cibo. Accogliendo la call to action lanciata dal Comune di Parma per "Settembre Gastronomico", "Parma, io ci sto!" e Unione Parmense degli Industriali hanno infatti deciso di organizzare una serie di momenti "A porte aperte": in giornate dedicate, i cittadini e i foodie in arrivo in città a settembre avranno l'opportunità di visitare dieci aziende, tra le eccellenze del settore agroalimentare made-in-Parma, dal mondo dell'olio di oliva alla filiera delle conserve ittiche, dal Prosciutto di Parma Dop ai prodotti lattiero-caseari, passando per l'Oro Rosso di Parma, il pomodoro, e per i vini dei Colli di Parma Dop.

Si parte già nel weekend di domani e domenica, con le visite guidate al Museo Agricola di Coppini Arte Olearia. Complessivamente, gli

eventi in calendario sono una trentina, concentrati nel mese di settembre, con piccole appendici tra ottobre e novembre.

Oltre a Coppini Arte Olearia, sono coinvolti: Agugiario & Figna, Consorzio Agrario Parma, Fratelli Galloni, L'Isola d'Oro, Monte delle Vigne, Parmalat, Rizzoli Emanueli, Rodolfi Mansueto, Salumificio Trascinelli Pietro. A loro si aggiunge Food Farm 4.0, laboratorio territoriale per l'occupabilità nel settore della Food Industry, nato per iniziativa del Polo Scolastico Agroindustriale "Galilei - Bocchialini" e di cinque Istituti superiori parmensi: una vera e propria azienda in cui tutti i prodotti sono realizzati da studenti, a partire da materie prime di alta qualità e sostenibili.

Il calendario completo degli appuntamenti "A porte aperte" è disponibile sul sito

web www.impreseaperteparma.com. La partecipazione alla totalità degli eventi è gratuita, perché l'obiettivo è far comprendere quanto sia importante la cultura prodotta nell'impresa. Le visite saranno a numero chiuso, esclusivamente guidate e saranno organizzate nel rispetto delle disposizioni di legge in materia di Covid-19, per tutelare la salute di tutti i partecipanti.

La prenotazione è obbligatoria, sul sito VivaTicket. Fa eccezione Food Farm 4.0, per cui basta inviare una richiesta via mail a: info@foodfarmparma.it.

Come spiega Alessandro Chiesi, presidente dell'associazione "Parma, io ci sto!", «"Imprese Aperte" è un progetto pilota che equipara le aziende ad attori culturali, in senso lato: sviluppano infatti prodotti e offrono servizi partendo da processi creativi e a base culturale. Non a caso, "Imprese Aperte", sin dagli esordi, è parte integrante del dossier di Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21: con il loro patrimonio fatto di storia, tecnologie e prodotti, le imprese sono parte integrante del patrimonio di un territorio e di una comunità. Siamo convinti che "Imprese Aperte" possa diventare una nuova e importante leva di attrazione territoriale».

Come anticipato, in questa fase, legandosi a "Settembre Gastronomico", "Imprese Aperte" avrà una connotazione esclusivamente alimentare.

Annalisa Sassi, presidente dell'Unione Parmense degli Industriali, fornisce alcuni numeri: «A Parma il settore agroalimentare rappresenta la punta di diamante dell'economia, con un fatturato pari a 7,5 miliardi di euro nel

2020, prodotto da 1.100 aziende e 14.600 addetti. L'agroalimentare contribuisce per più del 36% al fatturato complessivo dell'industria parmense (41% su manifattura) e incide per il 26% del totale dell'export parmense. Oggi con "Imprese Aperte" le



persone che già scelgono il Made in Parma per le proprie tavole, potranno conoscere più da vicino come si ottengono produzioni alimentari di eccellenza, apprezzate in ogni parte del mondo».

Nelle intenzioni dell'associazione "Parma, io ci sto!" e dell'Unione Parmense degli Industriali, con il miglioramento della situazione sanitaria, dopo la conclusione di "Settembre Gastronomico", "Imprese Aperte" coinvolgerà anche settori altri rispetto all'agroalimentare: originariamente il progetto prevedeva oltre 300 appuntamenti, con il coinvolgimento di 40 imprese, in rappresentanza di settori che spaziavano dall'impiantistica alla meccanica, dall'automotive al fashion, dalla farmaceutica alla cosmetica, passando per i servizi di consulenza e l'IT».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le realtà aderenti

Le aziende parmensi coinvolte nell'iniziativa sono:
Coppini Arte Olearia,
Agugiario & Figna,
Consorzio Agrario Parma,
Fratelli Galloni,
L'Isola d'Oro,
Monte delle Vigne,
Parmalat,
Rizzoli Emanuelli,
Rodolfi Mansueto,
Salumificio Trascinelli

Pietro.
A loro si aggiunge Food Farm 4.0.

Domani il debutto

Il percorso di «Imprese aperte» inizierà domani e domenica le visite guidate al Museo Agorà di Coppini Arte Olearia.

