

Settembre gastronomico Domani l'inaugurazione

Food Valley, al via il mese delle bontà made in Parma

Si parte con la guida alle trattorie. Spazio a Cibus Off

» Si apre domani l'edizione 2021 di «Settembre Gastronomico»: una manifestazione che è diventata ormai un classico per gli appassionati di gastronomia e che celebra l'anima buongustaia di Parma, prima in Italia a ottenere (era il 2015) il titolo di Città creativa UNESCO della Gastronomia. La formula è quella del racconto delle filiere più rappresentative della Food Valley: Parmigiano Reggiano, prosciutto di Parma, la pasta, il pomodoro, il latte e le alici. «Settembre Gastronomico» proseguirà fino a domenica 26 settembre.

«Tutti gli eventi sono a partecipazione gratuita», esordisce Cristiano Casa, assessore al Turismo. «Quest'anno abbiamo voluto fare uno step in più, facendo coincidere la kermesse con il lancio di un nuovo progetto di city branding, Parma Food Valley, che avrà una sua declinazione web, social e sui media tradizionali». A promuovere la kermesse è il Comune, con la regia di Parma Alimentare. Main partner sono Consorzi di tutela e aziende in rappresentanza di sei filiere del territorio, in collaborazione con Parma, io ci sto!. Alla manifestazione collaborano tante altre realtà del territorio.

Si parte con le trattorie

«Settembre Gastronomico» si aprirà con la presentazione della guida «Trattorie come una volta», a firma di Irene Fossa, in cui sono celebrati i locali storici (con una storia di almeno cinquant'anni e gestiti sempre dalla stessa famiglia) di Parma e provincia. I testi sono impreziositi dalle immagini della fotoreporter parmigiana Elisa Contini. L'appuntamento è organizzato dall'Associazione gastronomi professionisti.

Cibus Off

La prima settimana di «Settembre Gastronomico», dal 29 agosto al 5 settembre, avrà la forma di Cibus Off, il «fuorisalone» di Cibus, promosso dalle Fiere, in programma da martedì a venerdì. Cibus Off avrà due poli di attrazione: da un lato, i portici del Grano, che ogni giorno dalle 11 alle 22 ospiteranno il Bistrò Parma e l'Agorà, spazio eventi e luogo di dibattito per promuovere la cultura delle produzioni agroalimentari di territorio. Dall'altro, il Cibus Village, attivo in borgo delle Cucine nel weekend dal 3 al 5 settembre (venerdì dalle 18 alle 23, sabato e domenica dalle 10 alle 22) per valorizzare il mondo delle birre artigianali, ma anche un'area di eventi e di intrattenimento musicale.

«Settembre Gastronomico» è anche sinonimo di showcooking: l'idea è quella di fare cultura di prodotto promuovendo l'utilizzo creativo e originale in cucina di eccellenze Dop e Igp e dei prodotti di filiera made-in-Parma. Alcuni appuntamenti vedranno interagire gli chef di Parma quality restaurants e Charming italian chef, associazione che riunisce un centinaio di professionisti che sommano oltre 50 stelle Michelin.

Tra chef e gelati

Per gli estimatori del gelato gastronomico, da non perdere i due appuntamenti targati Alma con Stefano Guizzetti, di «Ciacco Lab» (mercoledì 1° settembre) e Simone De Feo, di «Cremiera Capolinea» (sabato 4).

Grande novità saranno i martedì de «Le Signore del Gusto», a cura di Parma quality restaurants, con riflettori accesi sulla cucina e sulla sala in rosa.

Formaggio e prosciutto

I visitatori potranno conoscere i segreti della produzione del prosciutto di Parma Dop, protagonista dell'omonimo Festival a Langhirano (dal 10 al 12 settembre), con i prosciuttifici che in quel weekend spalancheranno le proprie porte, e il Parmigiano Reggiano grazie ai «Caseifici Aperti», sabato 11 e domenica 12 settembre.



Anche il circuito degli otto Musei del cibo è pronto ad accogliere i turisti: nel weekend saranno aperti al pubblico dalle 10 alle 18.

Impresa e cultura

La manifestazione coincide anche con la ripartenza del progetto «Imprese Aperte», promosso dall'Unione parmense degli industriali in collaborazione con l'associazione Parma, io ci sto! e dedicato alle imprese agroalimentari, che a Parma sono 1.100 con 14.600 addetti, per un fatturato di 7,5 miliardi di euro (2020). Sono undici le realtà coinvolte, per una trentina di appuntamenti: Agugiaro & Figna, Consorzio agrario Parma, Coppini Arte Olearia, Food Farm 4.0, Fratelli Galloni, L'Isola d'Oro, Monte delle Vigne, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi Mansueto e Salumificio Trascinelli Pietro.

Cibo come cultura

Alma e Academia Barilla insieme animeranno una conversazione sul tema «Pasta, innovazione e futuro nel segno della sostenibilità», che sarà seguita da uno showcooking di chef Bruno Coscio, executive chef al ristorante stellato «La Trattoria Enrico Bartolini», a Castiglione della Pescaia.

Mostra sul grano

Per tutto il mese di settembre, ai camminamenti delle trottoie di piazzale della Pace, sarà visitabile gratuitamente l'esposizione «Grani d'Autore: dalla semina al raccolto del grano duro Barilla»: un viaggio tra i valori e l'arte della pasta fatta con grano duro selezionato 100% italiano che racconta il lavoro di Barilla per la valo-

rizzazione di una filiera agricola italiana di qualità

Eventi in sicurezza

Per partecipare è richiesta la prenotazione: allo 0521.218889, oppure scrivendo a turismo@comune.parma.it, ma anche sfruttando la piattaforma Parma 2020+21 (sito e app). Il programma è disponibile sul sito www.parmacityofgastronomy.it

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Imprese aperte»

Undici aziende agroalimentari spalancheranno le porte ai visitatori



Capitale del cibo

- I portici del Grano, ogni giorno, dalle 11 alle 22, ospiteranno il Bistrò Parma e l'Agorà.
- In borgo delle Cucine, dal 3 al 5

settembre, con Cibus Village spazio alle birre artigianali.