

pardaily.it
QUOTIDIANO ONLINE DI PARMA

HOME SOCIETÀ ▾ CULTURA & SPETTACOLI ▾ SPORT ALICENONLOSA SERVIZI UTILI ▾ CONTATTI NEWSLETTER

ULTIME NOTIZIE > [26 Agosto 2020] Coronavirus: 120 nuovi positivi in regione (su oltre 10.700 tamponi), 9 a Parma (4) CERCA ...

Presentata l'edizione 2020 di "Settembre Gastronomico"

TRE CENE ANDRANNO A SOSTENERE EMPORIO SOLIDALE PARMA, CHE A SEGUITO DELL'EMERGENZA COVID-19, AIUTA QUOTIDIANAMENTE 1.300 FAMIGLIE

26 Agosto 2020



Dal 30 agosto al 27 settembre Parma, prima Città Creativa UNESCO italiana della **Gastronomia** (il riconoscimento è del 2015), dà appuntamento a foodie e turisti. È infatti tempo di "Settembre Gastronomico": una manifestazione che ha scelto, ormai da tre anni, di raccontare il territorio parmense attraverso la sua identità gastronomica. Un'identità così forte da trovare già secoli fa una celebrazione artistica nel ciclo dei Mesi e delle Stagioni realizzato da Benedetto Antelami per il Battistero di Parma: le sculture dell'Antelami contengono infatti riferimenti alla norcineria, alla coltivazione del grano e alla vendemmia. Nell'ambito del programma di Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21, proprio le opere di Antelami, a partire dal 12 settembre e per tutto il 2021, saranno eccezionalmente collocate nelle nicchie al piano terra del loggiato interno del Battistero, per una fruizione ravvicinata.

Il programma di "Settembre Gastronomico" ruoterà intorno alle filiere che hanno contribuito a fare di Parma la capitale della Food Valley, oltre a valere la conquista del riconoscimento di Città Creativa UNESCO della Gastronomia: le DOP Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, la pasta, il pomodoro, le alici e il latte.

Presentata ufficialmente l'edizione 2020 dal Sindaco di Parma, **Federico Pizzarotti**, da **Cristiano Casa**, Assessore al Turismo del Comune di Parma, da **chef Andrea Nizzi**, Presidente Parma Quality Restaurants, da **chef Marco Parizzi**, Ristorante "Parizzi", da **Alessandra Foppiano**, Executive Manager di Parma Alimentare e da **Andrea Belli**, Gruppo Relazioni Esterne Barilla.

La grande novità di "Settembre Gastronomico", che negli anni scorsi aveva il suo cuore pulsante nel centro di Parma, ai Portici del Grano, sarà la sua veste diffusa: le iniziative, infatti, oltre alla città, interesseranno tutto il territorio provinciale.

Nel suo intervento, l'Assessore **Casa ha voluto ringraziare tutti i partner del progetto**. A rendere unico "Settembre Gastronomico" è infatti la sua coralità, storicamente frutto di una collaborazione tra Istituzioni pubbliche, imprese del settore alimentare e ristoratori. A fare da trait d'union tra mondi così diversi è stata Parma Alimentare, insieme con l'Associazione "Parma, io ci sto!". Come spiega l'Executive Manager **Alessandra Foppiano**: «L'esperienza Parma Alimentare è stata un modello importante per lo sviluppo di "Settembre Gastronomico": siamo infatti una realtà all'interno della quale convivono anime diverse, dalle Istituzioni locali ai Consorzi di Tutela, passando per Camera di Commercio e associazioni di categoria. Attori uniti però da un'unica mission: divulgare e promuovere la tradizione agroalimentare e la qualità del food targato Parma. Ci siamo impegnati perché questo modello di lavoro e questo spirito permeassero anche "Settembre Gastronomico". A fare da stella polare è il principio che l'industria alimentare rappresenti la punta di diamante dell'economia del nostro territorio».

ParmaDaily.it
19.903 "Mi piace"

pardaily.it

Mi piace Iscriviti

Fin dalla nascita, **"Settembre Gastronomico"** è infatti promosso dal Comune di Parma e dalla Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, sotto la regia di Parma Alimentare e dell'Associazione **"Parma, io ci sto!"**. Fondamentale è il contributo dei Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma; di Barilla, il brand più celebre al mondo nel settore della pasta; di Mutti e Rodolfi, che portano avanti l'arte della coltivazione e della trasformazione del pomodoro da industria; di Delicibus, L'Isola D'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarotti, eredi della tradizione delle alici a Parma. A completare questo quadro è Parmalat, leader nel mercato del latte in Italia.

A intervenire in rappresentanza delle filiere per il tavolo di coordinamento dell'agroalimentare è stato Andrea Belli, Gruppo Relazioni Esterne di Barilla: «Nel tavolo di coordinamento per la promozione del 'saper fare' delle eccellenze delle filiere agroalimentari, abbiamo continuato in questi mesi un lavoro di pianificazione di attività e progetti, nonostante le difficoltà del momento contingente. Gli eventi del 'Settembre Gastronomico' rappresentano uno dei risultati di questo coordinamento virtuoso tra pubblico e privato, nel cercare di valorizzare al meglio le tante esperienze che portano la Food Valley, con i suoi prodotti e il suo know-how, ad essere un punto di riferimento straordinario a livello internazionale.

Il calendario, inoltre, sarà caratterizzato da alcune iniziative che testimonieranno come le nostre aziende agroalimentari durante l'emergenza Covid-19 siano state vicine, con la devoluzione alimentare e non solo, sia alle comunità, in particolare di Parma, Bergamo e Genova, sia alle persone in prima linea nel fronteggiare l'emergenza. Siamo consapevoli dell'importanza di voler dare continuità a questo coordinamento progettuale, oggi con il 'Settembre Gastronomico' e fra qualche mese nel definire e presentare un nuovo calendario per il 2021 che dovrà far sinergia al meglio con la straordinaria opportunità di Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21».

Ma sono molti altri i soggetti che, a vario titolo, rendono possibile una macchina complessa come "Settembre Gastronomico". La curatela gastronomica è affidata dagli esordi a Parma Quality Restaurants, Consorzio che attualmente riunisce 30 ristoratori di Parma e provincia, a cui, in occasioni speciali, garantisce un prezioso supporto ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, il più autorevole centro al mondo dedicato alla formazione sulla cucina italiana.

Come spiega chef **Andrea Nizzi**, Presidente di Parma Quality Restaurants: «Quello di quest'anno è un 'Settembre Gastronomico' ancora più significativo per la ristorazione perché ci permette di ritornare protagonisti fuori e dentro i nostri locali, ma di farlo con ancora maggiore attenzione, per assicurare il piacere dell'esperienza gastronomica nella massima sicurezza, come richiede il momento attuale. Si tratta di un impegno corale e necessario per permettere a noi tutti, insieme, di ricominciare a guardare con fiducia e possibilità il futuro. **Quando dico "tutti insieme" intendo la ristorazione locale in senso ampio, non solo Parma Quality Restaurants, ma anche gli altri colleghi che racconteranno il territorio e le filiere alimentari, attraverso piatti pensati per l'occasione e proposti settimanalmente.** Questo coinvolgimento dimostra bene il ruolo che i ristoranti possono assumere proprio come ambasciatori di Parma sia agli occhi del turista esterno, sia quando, come Consorzio, partecipiamo a manifestazione in Italia e all'estero, rappresentando con la cucina un sistema complessivo, fatto di cuochi, produttori e associazioni, che Settembre Gastronomico mette in rete attraverso le varie iniziative, pensate per valorizzare i nostri tesori culinari e culturali».

"Settembre Gastronomico" è in continua evoluzione. L'edizione 2020 si segnala per alcune novità importanti, che rendono il progetto ancor più di comunità. A cominciare da una novantina di operatori del mondo **ho.re.ca.** (bar, gastronomie e ristoranti), tra cui numerosi iscritti a Ascom Parma con il gruppo FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, CNA Parma, Confesercenti Parma con il gruppo FIEPET - Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici: in questi locali, baristi, bartender, titolari di gastronomie e ristoratori, così come i colleghi del circuito Parma Quality Restaurants, racconteranno l'identità di Parma UNESCO Creative City of Gastronomy interpretando i prodotti simbolo di Parma, attraverso la proposta di appetizer, piatti, menu degustazione o anche cocktail.

L'attività proseguirà per tutto il mese di settembre e ogni settimana avrà uno specifico fil rouge gastronomico: il pomodoro dal 30 agosto al 5 settembre; il Prosciutto di Parma DOP dal 6 al 12 settembre; il Parmigiano Reggiano DOP e i prodotti lattiero-caseari dal 13 al 19 settembre; pasta e alici dal 20 al 27 settembre.

Tra i partner di "Settembre Gastronomico", Coppini Arte Olearia, il Consorzio di Tutela dei Vini dei Colli di Parma DOC e Fonte Plöse.

Un altro elemento che caratterizzerà l'edizione 2020 di "Settembre Gastronomico" è la grande **attenzione dedicata alla cultura musicale, sempre cercando contaminazioni con l'universo food**. Del resto, Parma è città musicale per eccellenza: ha dato i natali a Maestri come Giuseppe Verdi e Arturo Toscanini e a grandi interpreti come Renata Tebaldi e Carlo Bergonzi. E settembre, in anticipo rispetto al passato, sarà anche il mese del **Festival Verdi** (da venerdì 11 settembre a sabato 10 ottobre). A farsi garante degli spettacoli musicali è il Teatro Regio di Parma, che già negli anni scorsi aveva collaborato con "Settembre Gastronomico". In particolare, il Teatro Regio di Parma contribuirà alla manifestazione con la cena-spettacolo "In Cucina con Verdi", con il regista (e cuoco) Gianmaria Aliverta, e con performance di danze storiche e lo spettacolo "Rigo-letto e narrato", per un totale di otto appuntamenti a settembre.

«Verdi OFF rinnova con gioia la collaborazione con Settembre Gastronomico – dichiara la curatrice **Barbara Minghetti** – e in quest'anno difficile accresce il piacere di portare la cultura della bellezza a un pubblico sempre più ampio, nel desiderio di valorizzare il nostro territorio e nella volontà di stare vicini alle diverse realtà cittadine, specialmente quelle più fragili. Quest'anno, nella nostra città che storicamente unisce il piacere della musica a quello del buon cibo, presenteremo appuntamenti che intrecciano in modo originale opera, teatro e gastronomia e che vedranno protagonisti il Teatro del Cerchio di Mario Mascitelli e l'attore, regista e chef Gianmaria Aliverta; occasioni nuove e diverse per vivere il gusto della musica, che annunceremo più in dettaglio nella conferenza stampa il prossimo 3 settembre e alle quali vi invitiamo già a partecipare».

Infine, ma non da ultimo, "Settembre Gastronomico" è un **progetto che ha una componente solidale**. Infatti, le tre cene "**Parma incontra Bergamo**", del 1° settembre, "**Parma incontra Genova**", del 15 settembre, e "**In Cucina con Verdi**", del 24 settembre, contribuiranno a **raccolgere fondi a favore dell'Emporio Solidale Parma, una realtà nata nel 2010, dallo sforzo congiunto di una decina di associazioni, che oggi vive grazie all'impegno volontario di una sessantina di persone e alla generosità di imprese e privati cittadini**.

Con beni distribuiti per una cifra superiore ai tre milioni di euro l'anno, Emporio Solidale Parma si colloca tra le prime realtà nel suo genere, a livello nazionale. Quello tra "Settembre Gastronomico" ed Emporio Solidale Parma è un gemellaggio che prosegue dal 2018: quanto finora raccolto ha permesso di implementare la catena del freddo nella sede cittadina dell'Emporio di via Veterani dello Sport. La nuova raccolta si pone l'obiettivo di ampliare la gamma di prodotti e di aumentarne la disponibilità, visto che negli ultimi mesi, a causa delle ripercussioni economiche del Covid-19, è purtroppo drammaticamente aumentato il numero di persone, costrette a rivolgersi a Emporio Solidale Parma, per le necessità quotidiane: si è passati dai 1.040 nuclei familiari di marzo 2020 agli attuali 1.300 circa.

Anche la **scelta di Bergamo e Genova come città protagoniste di due cene** – la prima alla Reggia di Colorno, grazie al patrocinio concesso dalla Provincia di Parma, il 1° settembre, con guest chef il trisstellato Chicco Cerea; la seconda a Parma, presso i Portici del Grano, il 15 settembre, con guest chef Matteo Losio – ha una valenza ben precisa, nel segno della solidarietà. In pieno lockdown da Covid-19, gli chef di Parma Quality Restaurants e le aziende del territorio hanno contribuito a raccogliere derrate alimentari: nel caso di Bergamo, per l'ospedale da campo gestito dai Fratelli Cerea, nel caso della città ligure a favore dell'Ospedale Policlinico "San Martino" e dell'Ospedale "Villa Scassi".