PARMA UNESCO CREATIVE CITY OF GASTRONOMY E NON SOLO

IlViaggiatoreMagazine-Tartelette-Parma-Parma Unesco Creative City of Gastronomy

Parma, la città che l'anno prossimo sarà la **CAPITALE DELLA CULTURA ITALIANA** sta puntando molto sulle proprie attrattive turistiche, organizzando per l'anno in corso un fuoco d'artificio di eventi, che abbinano appuntamenti enogastronomici a cultura musicale e arte. Da non perdere. All'ormai storico "**Mercantinfiera**" che, nelle sue edizioni primaverile e autunnale, attira più di 1000 espositori da tutt'Europa, si aggiunge un nutritissimo e variegato programma di eventi, frutto di un'illuminata cooperazione tra pubblico e privato.

Si potrà spaziare dai Concerti della **CASA DELLA MUSICA** dedicati a **Beethoven** in aprile, alle dieci serate di **PARMA DANZA** al **Teatro Regio**, dalla mostra fotografica **IL SORPASSO** sull'Italia del dopoguerra 1946-1961 tenuta nel **Palazzo del Governatore** a **LA FORTUNA DELLA SCAPILIATA** di **Leonardo da Vinci** nella Galleria Nazionale, dal **FESTIVAL VERDI** tra settembre e ottobre a Parma e Busseto al **PARMA JAZZFRONTIERE** nel prossimo inverno, dalla "Corsa più bella del mondo" di auto storiche **1000 MIGLIA** in sosta a Parma a **LE VOCI DELLA TERRA**, una rassegna internazionale di canto corale con suoni, immagini e racconti.

IlViaggiatoreMagazine-Alef

rappresentante di ALMA (Scuola Internazionale di Cucina)-Parma-Parma Unesco Creative City of Gastronomy

Molti gli eventi attesi in città

Tra gli eventi più attesi, “**CIBUS**”, i “**GIARDINI GOURMET**”, la “**CENA DEI MILLE**” e il “**SETTEMBRE GASTRONOMICO**”.
Cibus Connect è l’appuntamento di eccellenza con stand e **cooking stations**, forte di numerose new entry che vedono triplicare dall’edizione 2017 il numero di espositori e i metri quadri espositivi. Si terrà nelle giornate del 10 e dell’11 aprile, con, non a caso, la data di apertura coincidente con quella di chiusura di Vinitaly. Di particolare interesse sarà l’area dedicata a ricercati **prodotti regionali** e **di nicchia**, realizzata grazie alla positiva relazione con Slow Food.

Giardini Gourmet, nelle edizioni primaverile e settembrina, è un walking tour gastronomico con degustazioni di prodotti del territorio interpretati da **famosi chef**. Eccezionale palcoscenico saranno i giardini segreti di cui la città è disseminata, con capienze di cento, centoventi persone.
La **Cena dei Mille** si chiama così perché il 3 settembre, **mille** saranno gli **ospiti**, seduti al tavolo lungo 500 metri del ristorante all’aperto che si snoderà lungo il centro storico della città ducale.

IlViaggiatoreMagazine-Presentazione dei vini dei Colli di Parma-Parma-Parma Unesco Creative City of Gastronomy

Cena dei Mille: finalità benefica

Alla regia della spettacolare performance, i ristoratori di **Parma Quality Restaurants**, lo chef **Massimo Spigaroli**, Presidente della Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy e, last but not least, il tristellato altoatesino **Norbert Niederkofler**, forte della sua avveniristica cucina etica e sostenibile. Etica è anche la finalità dell'evento che avrà una **finalità benefica**.

Settembre Gastronomico vede, per tutto il mese, showcooking, talkshow, presentazioni di libri, momenti culturali e di intrattenimento alla scoperta delle eccellenze e delle filiere del territorio, tra feste e visite guidate. Dagli week end "**Finestre Aperte**" a "**Pastaria**", da "**Tomaca fest**" come è chiamato il pomodoro nel dialetto Parmense, al tradizionale "**Festival del Prosciutto di Parma**".

IlViaggiatoreMagazine-Torta Caracoffea- Scuola ALMA-Parma-Parma Unesco Creative City of Gastronomy

ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina, presente ai numerosi eventi

Non mancano eventi centrati sulle proverbiali conserve ittiche e ovviamente su prodotti lattiero caseari. A organizzare laboratori didattici sono deputati **Giocampus** e **Madegus-Maestri del Gusto**.
Fondamentale sotto il profilo scientifico è il contributo dell'**Universà degli Studi di Parma** e motivo di orgoglio per tutti è la presenza di **ALMA**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana con sede nella prestigiosissima **Reggia di**

Colorno.
Un ateneo la cui ambitissima frequentazione costituisce il premio di concorsi televisivi quali “Il Ristorante degli Chef” e che negli anni dal 2002 al 2017 ha vantato come rettore Gualtiero Marchesi, a garanzia dei livelli raggiunti.

Eccellente esempio di paesaggio enogastronomico, tra passato e futuro, Parma ha mostrato uno spirito fortemente inclusivo, affiancando cucina creativa alla tradizionale e osteria al ristorante rinomato, grazie anche al contributo dell’Associazione “**Parma, Io ci sto!**” che oggi conta, tra imprese e cittadini, oltre 100 associati tra cui Fondazione Cariparma e che seleziona, sostenendoli, i diversi progetti all’insegna dei valori del territorio: Buon Cibo, Cultura, Formazione e Innovazione, Turismo e Tempo Libero. Impossibile non avere successo.

Per informazioni:

www. parmaqualityrestaurants.it
www.festivaldelprosciuttodiparma.com
www.parmigianoreggiano.it
www.parmaiocisto.com
www.barillagroup.com
www.mutti-parma.com

www.parmacityofgastronomy.it
www.cibus.it

testo e foto di Maria Luisa Bonivento