

Settembre Gastronomico con il Parmigiano Reggiano DOP. A Parma, **dall'1 al 29 settembre**, tante iniziative ed eventi legati al tema del cibo e del territorio. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano proporrà degustazioni, visite in caseificio, talk show sulla biodiversità e percorsi gastronomici per evidenziare le distintività del Re dei Formaggi. Grande overture martedì 3 settembre con la spettacolare Cena dei Mille.

Acquolina in bocca con Settembre Gastronomico

Dall'1 al 29 settembre, il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sarà impegnato in qualità di main partner nelle attività di **Settembre Gastronomico**. Per un intero mese Parma, indiscussa capitale italiana della Food Valley e UNESCO Creative City of Gastronomy, ospiterà una serie di iniziative ed eventi accomunati da un filo conduttore ben preciso: il buon cibo. Ogni settimana sarà dedicata a una differente filiera di **eccellenza della cucina e della tradizione parmense**. Dal Parmigiano Reggiano DOP, al Prosciutto di Parma, alla pasta, al pomodoro, ai prodotti ittici fino ad arrivare a quelli caseari. Ricchissima l'offerta: spiccano la "Cena dei Mille", due serate "Giardini Gourmet", Open Day in azienda, contest in cucina, showcooking, laboratori didattici per i più giovani. Cuore dell'evento sarà il Parma Bistrò.



Settembre-Gastronomico-2019

Settembre Gastronomico con il Parmigiano Reggiano DOP

Il legame tra Parmigiano Reggiano e Settembre Gastronomico è

duplice. Da una parte il tema dell'alta gastronomia e delle eccellenze **Made in Parma**, di cui la DOP è ambasciatrice nel mondo. E poi il fattore geografico, dal momento che la città ducale rappresenta una delle cinque province che compongono l'area di origine del Re dei Formaggi. Le altre sono: Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po. Parma è inoltre la provincia in cui **nel 2018** sono state prodotte ben **1.286.392 forme**. Insomma, il Settembre Gastronomico con il Parmigiano Reggiano DOP si prospetta un'appuntamento imperdibile, in particolare per tutti quei turisti che visitano il Bel Paese proprio per i suoi primati enogastronomici.



Norbert-Niederkofler

Una cena da “mille e una notte”

La grande overture sarà **martedì 3 settembre** con la spettacolare **Cena dei Mille**. Il centro storico di Parma si trasformerà in un **ristorante gourmet sotto le stelle**, con una tavolata di 500 mt per 1000 ospiti. Il Parmigiano Reggiano sarà il protagonista indiscusso dell'intera serata, che già da due anni è sold out. Il menu elaborato dagli chef di Parma Quality Restaurants, con il prezioso aiuto di ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi. Il dessert sarà firmato dalla guest star **Norbert Niederkofler**, padre della filosofia etica e sostenibile conosciuta come “Cook The Mountain”. A Parma lo chef interpreterà in modo personale i **buchteln**, un dessert della tradizione tirolese. Saranno infatti accompagnati da spuma di albicocca e popcorn di yoghurt. Chef Norbert Niederkofler, che proprio a Parma conquistò, nel novembre 2017, la sua terza stella Michelin, riceverà inoltre il riconoscimento **“Parma Città Creativa della Gastronomia”**.

3 Giorni di degustazioni sulle tracce delle biodiversità

Nelle giornate di **mercoledì 25, giovedì 26 a sabato 28 settembre**, alle ore 18:30, poi, il Consorzio sarà nello spazio Bistrò sotto i Portici del Grano per parlare di biodiversità. Gli ospiti d'eccezione saranno il Caseificio Santa Rita Bio, il Caseificio Gennari e il Caseificio Val d'Enza. Al termine dei mini-talk ci saranno **degustazioni di Parmigiano Reggiano** in abbinamento con **pere modenesi e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** (mercoledì 25), con i **vini** dell'Azienda Agricola Palazzo (giovedì 26) e con i **mieli e le conserve** dell'azienda agricola Il Bafardel (sabato 28).



Museo-del-parmigiano-Reggiano-a-Soragna

Caseifici, filiere e musei aperti al pubblico

Settembre Gastronomico con il Parmigiano Reggiano DOP sarà anche l'occasione per andare alla scoperta della filiera del Parmigiano Reggiano. L'offerta è ghiotta: visitare i caseifici e gustare un **pranzo a base di prodotti tipici del territorio, da 25 a 30 euro** a persona. Gli appuntamenti sono al Caseificio Ugolotti, al Caseificio Santo Stefano, al Caseificio Iris e al caseificio CiaoLatte, rispettivamente il 23, 24, 27 e 29 settembre. Sarà inoltre possibile effettuare visite guidate nei **sette Musei del Cibo della Provincia di Parma**, incluso quello di Soragna dedicato al Parmigiano Reggiano.



Prosciutto-cruo-di-Parma-DOP

Per i veri *foodies*, l'imperdibile Bistrò Parma

Da domenica 1 settembre a domenica 29 settembre, sarà attivo il Bistrò Parma, sotto i Portici del Grano, in Piazza Garibaldi. L'area ospiterà eventi tematizzati, differenti di settimana in settimana. Si inizia con l'**Oro Rosso di Parma** (1-8 settembre), si prosegue con il **Prosciutto di Parma DOP** (dal 9 al 15 settembre), con le **alici** (dal 16 al 22 settembre), per concludere il tutto con il **binomio pasta e Settembre Gastronomico con il Parmigiano Reggiano DOP** (dal 23 al 29 settembre). Trasversale a tutte le settimane sarà la **filiera del latte**. Protagonista in area Bistrò Parma sarà anche **ALMA – la Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, che si farà promotrice di due masterclass. La prima, giovedì 5 settembre, dedicata al rito tutto italiano dell'**aperitivo**, indagando le sue origini storiche e culturali. La seconda, giovedì 19 settembre verterà sul **mondo del thè**.

Una manifestazione per il sociale

La cena dei Mille sarà sicuramente resa ancor più significativa dalla finalità benefica voluta dal Consorzio a favore di **Emporio Solidale di Parma**. Attraverso lo strumento della spesa gratuita, nel 2018 ha aiutato **1.070 nuclei familiari**, per un totale di oltre 3.000 persone, dislocate su tutto il territorio provinciale parmense. Durante il corso del Settembre Gastronomico con il Parmigiano Reggiano DOP verranno devoluti **20.000 euro**. La raccolta proseguirà comunque durante la cena, sotto forma di donazioni spontanee. Il Bistrò Parma, invece, sarà utilizzato per promuovere una campagna di **sensibilizzazione** sul tema delle **necessità alimentari delle fasce più deboli del tessuto cittadino**. Il Bistrò Parma fungerà, inoltre, anche da hub di raccolta di alimenti e donazioni, che verranno poi destinati a enti benefici operanti nel territorio provinciale.

testo di Emma Dalla Libera

INFORMAZIONI:

www.parmacityofgastronomy.it/settembre-gastronomico/

<http://turismo.comune.parma.it/it/canali-tematici/servizi-e-fiere/servizi-turistici/uffici-informazione/iat-ufficio-informazione-e-accoglienza-turistica-di-parma>

ARTICOLI CORRELATI:

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/cultura-appuntamenti/parma-unesco-city-gastronomy/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/cultura-appuntamenti/1000-miglia-sapori-parma/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/ormaggi-made-in-malga-ad-asiago-301/>