

“SETTEMBRE GASTRONOMICO”, A PARMA UN MESE A TUTTO FOOD

30 Agosto 2018

di Redazione



PARMA – Un mese dedicato al food animerà Parma per tutta settembre: un progetto che fa della corralità, con attori istituzionali e privati coinvolti, e della pluralità dell’offerta i suoi tratti distintivi. Ricchissima la prima settimana di “Settembre Gastronomico”, con Festival del Prosciutto di Parma, Tomaca Fest, Cena dei Mille e Giardini Gourmet.

Presentato ufficialmente questa mattina presso il Teatro Regio, “Settembre Gastronomico” è un format “pilota”, che fa leva sul brand Unesco Creative City of Gastronomy conquistato da Parma, prima città italiana, a fine 2015.

L’idea è quella di trasformare Parma nel paradiso indiscusso dei foodie per l’intero mese di settembre, tradizionalmente ricco di appuntamenti, dal Festival del Prosciutto di Parma al

Tomaca Fest, da Caseifici Aperti a Pastaria: il tutto creando una cornice anche concettuale tra questi eventi, costellata da Open Day in azienda, visite ai Musei del Cibo, laboratori didattici per i più giovani ed eventi, come la “Cena dei Mille” e “Giardini Gourmet”.

Il tratto distintivo di “Settembre Gastronomico”, che si inserisce nel quadro di attività di Destinazione Turistica Emilia e vuole essere una tappa nel percorso di avvicinamento al 2020, quando Parma avrà l'onore di essere Capitale Italiana della Cultura, è la sua natura di progetto corale: “Settembre Gastronomico” è infatti promosso dal Comune di Parma e dalla Fondazione Parma Unesco City of Gastronomy, sotto la regia di Parma Alimentare e dell'associazione “Parma, io ci sto!”, in collaborazione con Consorzi di Tutela come quelli del Parmigiano Reggiano Dop e del Prosciutto di Parma Dop e con importanti aziende alimentari, dalla Barilla, primo player mondiale nella produzione di pasta, a Mutti e Rodolfi Mansueto, impegnate nella lavorazione dell'Oro Rosso parmense (il pomodoro da conserve), da Parmalat, colosso del settore lattiero-caseario e al network di imprese riunite sotto il brand “Le Alici a Parma”, quindi Delicius Rizzoli, L'Isola D'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarotti.

In prima linea nella riuscita di “Settembre Gastronomico” sono anche lo chef **Massimo Spigaroli**, Presidente della Fondazione Parma Unesco City of Gastronomy e Presidente di Chef To Chef, l'associazione che riunisce i 50 top chef dell'Emilia-Romagna, e Parma Quality Restaurants, il consorzio presieduto da **Enrico Bergonzi** che, con la sua trentina di associati, rappresenta la migliore espressione della cucina parmense d'autore.

Valorizzare un patrimonio unico al mondo di eccellenze gastronomiche; fare cultura su produzioni che sono retaggio di tradizioni secolari e di un know-how che solo i parmigiani possiedono e custodiscono gelosamente; promuovere il brand Parma come destinazione turistica foodie. Si può riassumere in questi tre punti la mission del progetto “Settembre Gastronomico”.

“Il ‘Settembre Gastronomico’ è un esempio virtuoso della collaborazione tra istituzioni e realtà impegnate nella promozione della cultura gastronomica locale, dalla Fondazione Parma Unesco City of Gastronomy ai Consorzi di Tutela alle numerose e importanti aziende alimentari, associazioni e ristoratori che quotidianamente producono e fanno conoscere i nostri prodotti”, ha detto Pizzarotti.

“È un progetto corale, con la Cabina di Regia impegnata a coordinare e realizzare un calendario condiviso che vede le attività legate a Destinazione Turistica Emilia e tante iniziative volte alla promozione e alla conoscenza dei nostri prodotti. Un Settembre per tutti che offrirà un racconto della città attraverso il patrimonio di tutto il territorio, e permetterà ad appassionati e curiosi di gustare sapori della nostra tradizione e di conoscere la passione che

da sempre contraddistingue le nostre filiere, che hanno portato nel mondo il nome di Parma”.

La conferenza stampa di “Settembre Gastronomico” è stata l’occasione anche per presentare il programma, ricchissimo, della prima settimana della kermesse.

CENA DEI MILLE

Tra gli appuntamenti più attesi della kermesse “Settembre Gastronomico” c’è sicuramente la “Cena dei Mille”, che martedì 4 settembre trasformerà il centro storico di Parma in un suggestivo ristorante sotto le stelle. Mille gli ospiti attesi, per una tavolata record che si svilupperà per 400 metri tra Piazza Garibaldi e Strada Repubblica.

C’è grande curiosità per il menu studiato dallo chef stellato **Massimo Spigaroli** e dai ristoratori di Parma Quality Restaurants: in particolare, molto atteso è lo “Scrigno di Parma”, una sfoglia che custodisce ravioli ripieni di pomodoro, Parmigiano Reggiano Dop e una fonduta di caciotta di Vacca Rossa di Urzano, che si candida a diventare un nuovo “classico” della cucina parmense.

A partire dalla sera della “Cena dei Mille”, lo “Scrigno di Parma” entrerà stabilmente nella carta dei ristoranti associati al circuito Parma Quality Restaurants. A coadiuvare gli chef “di casa” sarà una rappresentanza di Chef To Chef, con i piacentini **Isa Mazzocchi** e **Filippo Chiappini Dattilo** e i reggiani **Gianni D’Amato** e **Andrea Incerti Vezzani**.

Infine, la “Cena dei Mille” vedrà impegnata ai fornelli una guest star come lo chef stellato **Carlo Cracco**, che proporrà il dessert “Dolce Ricordo di Parma”.

È importante ricordare la finalità benefica della “Cena dei Mille”, che andrà a finanziare l’Emporio Solidale di Parma: un progetto che nasce come risposta alla crisi economica e sociale che negli ultimi anni non ha risparmiato neppure il territorio di Parma, con numerose famiglie in condizioni di fragilità e povertà.

Attualmente l’Emporio Solidale di Parma, gestito da 11 associazioni di volontariato (per un totale di 50 persone e di oltre 17.000 ore annue di servizio), aiuta più di 1.000 famiglie, per un totale di 3.500 persone: nel corso del 2017, grazie a piccole e grandi donazioni, l’Emporio ha distribuito generi alimentari per oltre 3 milioni di euro. I biglietti per partecipare alla “Cena dei Mille”, al costo di 85 euro + diritti di prevendita, sono disponibili sul circuito *VivaTicket.it* e sul sito *Web ParmaCityOfGastronomy.it*.

IL RICONOSCIMENTO A CARLO CRACCO

Guest star ai fornelli per la “Cena dei Mille” sarà lo chef stellato Carlo Cracco che proporrà una sua creazione: un dessert ispirato alla tradizione culinaria della città di Parma con un tocco di creatività. Lo chef, nel pomeriggio in Sala del Consiglio riceverà dal sindaco Federico Pizzarotti e dall’assessore al Turismo e al Progetto Unesco **Cristiano Casa** il riconoscimento “Parma Città Creativa della Gastronomia”.

Un riconoscimento alle migliori espressioni creative della cultura gastronomica e quella di Cracco la rappresenta pienamente. Cracco è il terzo illustre rappresentante della cultura creativa gastronomica a ricevere il riconoscimento prima di lui **Richard Geoffroy**, chef de Cave di Dom Pérignon e **Riccardo Monco** executive chef della tristellata Enoteca Pinchiorri di Firenze.

Carlo Cracco chef vicentino di fama mondiale insignito da stella Michelin, forgia la sua formazioni con il compianto **Gualtiero Marchesi** da cui riceve insegnamento e stima, oltre alle esperienze lavorative in Francia da **Alain Ducasse** e **Lucas Carton**.

“La Meridiana Relais Chateau” , “Enoteca Pinchiorri” , “L’Albereta” , “Le Clivie” sono alcuni dei locali di alta cucina che lo hanno visto protagonista. Poi la tv primo fra tutti il reality *Masterchef Italia*, e in ultimo dal 2018 è al timone del ristorante in Galleria nel centro di Milano.

GIARDINI GOURMET

Sempre la prima settimana di “Settembre Gastronomico” vedrà ai nastri di partenza il progetto “Giardini Gourmet”, che, ogni venerdì del mese (7, 14, 21 e 28 settembre), si prefigge di far conoscere al grande pubblico gli incantevoli giardini di cui Parma è disseminata, proponendo un connubio con musica di qualità, in omaggio alla vocazione musicale parmense (qui sono nati Maestri come Giuseppe Verdi e Arturo Toscanini), e offerta gastronomica d’eccellenza.

La firma in cucina sull’evento è di Parma Quality Restaurants, con il coinvolgimento di importanti aziende e Consorzi di Tutela. La serata inaugurale di “Giardini Gourmet”, che si configura come un vero e proprio walking tour, muoverà dal Giardino di Palazzo Soragna, per poi toccare il giardino del complesso storico delle Orsoline e per concludersi presso l’Orto Botanico dell’Università di Parma.

Il fil rouge gastronomico della serata del 7 settembre sarà il Prosciutto di Parma Dop; gli appuntamenti successivi saranno dedicati, nell’ordine, al pomodoro (14 settembre), alle alici e alla pasta (21 settembre) e al Parmigiano Reggiano Dop (28 settembre).

La partecipazione alle serate di “Giardini Gourmet”, che si svolgeranno anche in caso di maltempo, è esclusivamente su prenotazione, per un massimo di 100 ospiti a evento. Il costo è di 35 euro a persona, più diritti di prevendita: i biglietti sono acquistabili online sul circuito VivaTicket.

FESTIVAL DEL PROSCIUTTO DI PARMA

L'onore di aprire “Settembre Gastronomico” spetta al Festival del Prosciutto di Parma, che festeggia quest'anno la sua XXI edizione. Tra Parma e Langhirano, dall'1 al 9 settembre, sarà celebrato il Re dei Prosciutti, eccellenza assoluta del made-in-Italy agroalimentare: tante le iniziative in programma, mirate a valorizzare la Dop Prosciutto di Parma a partire dal legame imprescindibile con il suo territorio.

A tagliare ufficialmente il nastro della manifestazione, venerdì 31 agosto, sarà lo chef stellato **Andrea Berton**. Il giorno successivo a fare visita alla Cittadella del Prosciutto di Parma a Langhirano sarà un altro astro dell'Olimpo gastronomico Michelin, chef **Davide Oldani**.

Non mancherà un momento musicale, con il live di **Ermal Meta**, vincitore dell'ultimo Festival di Sanremo. I Portici del Grano, in piazza Garibaldi, a Parma, ospiteranno il Bistrot del Prosciutto di Parma dal 1 al 9 settembre, con degustazioni quotidiane di diverse stagionature e varie proposte di abbinamenti in cucina. Altro appuntamento imperdibile è quello con “Finestre Aperte”: fino al weekend del 15 e 16 settembre, i prosciuttifici spalancheranno le loro porte ai visitatori, mostrando come le cosce di suino diventano Prosciutto di Parma Dop.

Per informazioni www.festivaldelprosciuttodiparma.com.

TOMACA FESTIVAL

Concomitante con l'apertura del Festival del Prosciutto è il Tomaca Fest, l'evento celebrativo dedicato all'Oro Rosso (in dialetto parmense, tomaca = pomodoro), giunto quest'anno alla sua terza edizione: questo festival intende mettere in luce la consolidata tradizione conserviera del territorio di Parma, dove il pomodoro è uno dei pilastri agro-industriali, come testimonia la presenza di realtà leader come Mutti e Rodolfi Mansueto. Appuntamento tra Collecchio e Parma sabato 1 e domenica 2 settembre.

Da segnalare: la mostra pomologica, con oltre 100 varietà di pomodoro, organizzata in Piazza Garibaldi a Parma dall'Azienda Agraria Sperimentale Stuard; il convegno “Pomodoro e Acqua”, che affronta la questione di un approvvigionamento idrico responsabile della filiera, attraverso interventi infrastrutturali (tra le voci che interverranno a Collecchio, anche

l'assessore regionale all'Agricoltura **Simona Caselli**); le visite guidate al Museo del Pomodoro; e il "Porte Aperte in Azienda", con la possibilità di visitare lo stabilimento produttivo di Rodolfi Mansueto a Collecchio sia l'1 che il 2 settembre, alle h 9,30, 11,30, 14,30 e 16,30.

Per informazioni <https://tinyurl.com/yc83xbx9>.

EVENTI FOOD LUNGO LA VIA EMILIA

"Settembre Gastronomico", con la sua variegata offerta di iniziative, va ad arricchire il programma di eventi gastronomici previsti in Emilia-Romagna nel mese di settembre. Tra gli appuntamenti più significativi promossi da Destinazione Turistica Emilia figurano, in territorio reggiano, la "Passeggiata Gastronomica" in occasione della Festa della Giareda (Reggio Emilia, 4-9 settembre) e "Agripide" (Reggio Emilia, 29-30 settembre).

Nel Piacentino, invece, da segnalare "Coppa d'Oro" e "Piacenza un mare di sapori" (Piacenza, 27-29 settembre) e "Valtidone Wine Festival" (dal 2 al 23 settembre, nei Comuni della Val Tidone).

LABORATORI DIDATTICI GIOCAMPUS

I giovani di oggi sono i consumatori pensanti del futuro: per questo il programma di "Settembre Gastronomico" è impreziosito già a partire dalla prima settimana da laboratori didattici per bambini e ragazzi, che Giocampus Estate curerà presso il Campus Universitario, Parco Area della Scienze 105/A.

L'idea è quella di promuovere abitudini alimentari sane con la formula dell'edutainment, abbinando quindi momenti di lezione e scoperta ad altri di gioco/divertimento/movimento. Dal 3 al 7 settembre, i laboratori curati dagli educatori di Giocampus Estate si focalizzeranno sul latte, sul Parmigiano Reggiano, sulla pasta, sul pesce e sul pomodoro.