

“SETTEMBRE GASTRONOMICO”, A PARMA SI CELEBRANO CIBO E CULTURA GASTRONOMICA

30 Agosto 2019



PARMA – Con un brindisi inaugurale, previsto alle 18,00 di domenica presso il Bistrò Parma, in Piazza Garibaldi, a cui seguirà un’esibizione di artisti di strada nel segno di “Tutti Matti per Colorno”, si aprirà ufficialmente l’edizione 2019 di “Settembre Gastronomico”, la kermesse – promossa da Comune di Parma e Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy – dedicata al cibo e alla cultura gastronomica che animerà il territorio di Parma per tutto il mese di settembre.

Tutto ruoterà intorno alle filiere che hanno contribuito a fare di Parma un unicum nel panorama agroalimentare e gastronomico mondiale.

Il fil rouge della prima settimana di “Settembre Gastronomico”, da domenica 1° a domenica 8 settembre, sarà l’Oro Rosso: dalla fine dell’Ottocento, Parma è il principale polo nazionale per

la produzione e la trasformazione industriale del pomodoro.

Gli ettari coltivati a pomodoro da industria nel territorio parmense sono 4.274, un dato che colloca la città emiliana sul podio nel distretto del Nord Italia, che copre la metà della produzione nazionale.

Aziende simbolo del solido legame tra Parma e l'Oro Rosso sono Rodolfi Mansueto, nata nel 1896, che trasforma oltre 250.000 tonnellate di pomodoro fresco in tre stabilimenti produttivi (Ozzano Taro, Fontanini e Castelguelfo), e Mutti, la cui avventura imprenditoriale parte nel 1899 ed è oggi leader sul mercato italiano sia a valore (con un fatturato che è sempre cresciuto negli ultimi 20 anni) che a volume.

"Settembre Gastronomico" raccoglierà idealmente il testimone del "Tomaca Fest", l'evento dedicato al pomodoro organizzato dal Comune di Collecchio in collaborazione con l'Azienda Agraria Sperimentale Stuard: il "Tomaca Fest" è in programma da sabato 31 agosto a domenica 1° settembre, a Collecchio.

A fare da collante tra le due manifestazioni sarà proprio il Podere Stuard, che, sotto i Portici del Grano, domenica 1° settembre, sarà protagonista di due momenti: una esposizione dedicata alla coltivazione e alla moltiplicazione delle varietà di pomodoro e una tavola rotonda dal titolo "Il pomodoro a Parma: il frutto, la conserva, le novità".

La settimana dedicata al pomodoro - impreziosita, il 3 settembre, dalla "Cena dei Mille" - proseguirà mercoledì 4 settembre, alle h 18:30, con un incontro, a cura di Mutti, sulla sostenibilità della filiera del pomodoro: un tema particolarmente caro all'azienda, che utilizza esclusivamente pomodoro italiano di qualità, proveniente da aree certificate a una distanza media di circa 130 km dai siti produttivi e che quest'anno ha raggiunto il traguardo della raccolta meccanizzata al 100% su tutte le tipologie di pomodoro in tutte le aree di produzione, eliminando così alla radice il rischio di ricorrere a manodopera non in regola.

Sempre la Mutti, con i suoi prodotti, sarà protagonista dell'incontro "L'Azienda in Cucina" con lo chef Filippo Cavalli, "Osteria dei Mascalzoni" che si terrà sabato 7 settembre, alle 18,30, nello Spazio Agorà: un viaggio nel gusto, tra tradizione e innovazione.

Domenica 8 settembre, nello stesso spazio, sempre alle 18,30, sarà invece la volta dello chef **Carlo Casoni** che darà la sua interpretazione ai prodotti Mutti.

Numerose anche le iniziative promosse da Rodolfi Mansueto nel corso della settimana.

Si parte con uno showcooking di chef **Francesco Dell'Argine**, Ristorante "Tre Ville", per

celebrare un prodotto icona dell'azienda, il tubetto di Ortolina, salsa di pomodoro e verdure: l'appuntamento è per giovedì 5 settembre, alle 18,30.

Il giorno successivo, venerdì 6 settembre, alle 18,30, "Settembre Gastronomico" celebrerà l'ingresso di un nuovo protagonista: la pizza, con il Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità. Nel weekend del 7 e 8 settembre, sarà possibile visitare lo stabilimento produttivo di Rodolfi Mansueto a Ozzano Taro: le visite sono gratuite, per gruppi di massimo 15 persone, e possono essere prenotate su VivaTicket. Previsti quattro diversi turni, sia il sabato che la domenica: 9,30, 11,30, 14,30 e 16,30.

Il programma della prima settimana di "Settembre Gastronomico" è completato da focus sull'importanza del latte nella prima colazione a cura di Parmalat (venerdì 6 e sabato 7 settembre, alle 10,30), da una pausa rinfrescante a base di succhi di frutta Santal (domenica 8 settembre, alle 11,00) e da una masterclass dedicata al rito tutto italiano dell'aperitivo, indagato nelle sue origini storiche e culturali.

L'incontro è promosso da Alma-La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, e vedrà intervenire **Stefano Venturelli**, Hospitality Manager di Alma, e da **Luca Govoni**, docente di storia e cultura della cucina: l'appuntamento è per giovedì 5 settembre, alle 19,30, nello Spazio Agorà.

Per tutta la settimana (con l'esclusione di martedì 3 settembre), il Bistrò Parma sarà attivo dalle 10,30 alle 22,00. La curatela gastronomica è di Parma Quality Restaurants, che sarà affiancata, per quanto riguarda i dessert, dalla Pasticceria Provinciali di Parma.