

Cena dei mille: sold out in due ore per l'evento di Parma City of Gastronomy

18 Luglio 2024

di Patrizia Ferlini



PARMA – Un'altra estate è giunta e con essa l'atteso evento organizzato da Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy. La Cena dei Mille ha registrato il sold out a sole due ore dalla messa in vendita dei biglietti. Sarà l'entusiasmo delle scorse edizioni o la presenza dall'accoppiata **Davide Oldani** e **Iginio Massari** ai fornelli, fatto sta che in molti hanno lottato per accaparrarsi uno dei mille biglietti a disposizione. Un'occasione di convivialità, una celebrazione del piacere gastronomico in una città che da anni è considerata come principale meta del food tourism.

Un'edizione quella del 2024, in programma il 10 settembre, che si prospetta ricca e carica di

sorprese. La Cena dei Mille è un veicolo per divulgare quella che è la vocazione di un territorio che ha fatto della gastronomia il suo punto di forza. Con il patrocinio del Comune di Parma, la regia di Parma Alimentare e il supporto dell'associazione Parma, io ci sto!, anche quest'anno la tavolata di 400 metri ospiterà degustatori provenienti da ogni parte d'Italia.

Gli ospiti d'eccezione sono Davide Oldani del ristorante D'O di Cornaredo (Milano) e Iginio Massari, il pasticciere italiano più conosciuto al mondo. La serata inizia con il consueto aperitivo curato dagli chef di Parma Quality Restaurant, mentre spetta a chef Oldani la creazione e la narrazione del primo piatto della serata ideato appositamente per l'occasione. La dolce conclusione è affidata a Massari che svela con dedizione le sue carte nella manica.

Negli anni precedenti la kermesse ha ospitato personaggi come **Carlo Cracco, Norbert Niederkofler, Chicco Cerea, Enrico Crippa, Enrico Bartolini e Riccardo Monco**. Una lista che quest'anno si impreziosisce con la presenza di Oldani, che annuncia: "Sfoglia di pasta, ragù vegetale, pomodoro, anguria e vino passito. Sarà questa la mia dedica a Parma, tra stagionalità, leggerezza e tradizione, espressione della convivialità moderna con questa lunga tavolata".

"Sono orgoglioso di poter promuovere i valori della Iginio Massari Alta Pasticceria nel prestigioso contesto della Cena dei Mille di quest'anno", aggiunge il maestro. "Per l'occasione realizzeremo per gli ospiti mini panettoni da 60 grammi, mini maritozzi e quattro tipi di mignon selezionati dalla nostra gamma. I nostri sforzi nel ricercare un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione nei nostri dolci troveranno a Parma una vetrina unica, capace come poche di accendere i riflettori sui temi del cibo e della sua evoluzione".

Lo scopo dell'evento è quello di sostenere l'Emporio Solidale di Parma, devolvendo in beneficenza parte del ricavato per dar manforte ai nuclei familiari in difficoltà nella città emiliana. Non da meno l'idea di promuovere la cultura gastronomica locale mettendo nei piatti le eccellenze parmensi. Fra le file dei protagonisti, infatti, sono presenti anche le sei filiere della Parma Food Valley.

Gli antipasti potranno contare assaggi di Prosciutto di Parma Dop, Parmigiano Reggiano Dop, alici con Delicious, Rizzoli Emanuelli e Zarotti, pasta con Barilla, latte con Parmalat e pomodoro con Mutti e Rodolfi Mansueto, reinventati dagli chef di Parma Quality Restaurant. Accanto alle sei filiere anche altre eccellenze come la Coppa di Parma, il Culatello di Zibello e il Salame Felino. Un lavoro di sinergia che eleva l'impegno del territorio nella propria promozione.

È ormai risaputo che il settore agroalimentare rappresenti per Parma un grande punto di

partenza per sviluppare una politica economica e culturale volta ad aumentarne sempre di più il potenziale. Dal 2015 Parma è nella lista delle Città Creative per la Gastronomia, titolo confermato anche dalla rivista Forbes che la elegge come capofila della gastronomia italiana. La Cena dei Mille è uno dei tanti eventi messi in scena per intraprendere quest'idea di marketing territoriale focalizzato sul cibo.

LE FOTO







