



Parma, è tempo di “Settembre Gastronomico”

Parma Food Valley svela la sua identità food attraverso una kermesse che è una sintesi di tradizione, saper fare ed esperienza: appuntamento nella città ducale dal 29 agosto al 26 settembre. Si parte con Cibus OFF, Fuorisalone di Cibus, che poi lascia spazio alle filiere simbolo del territorio: Parmigiano Reggiano DOP, con il latte, Prosciutto di Parma DOP, pasta, pomodoro, alici. In calendario showcooking, degustazioni, talk show, visite in azienda alla scoperta di prodotti IG e non solo, pairing e momenti di spettacolo. Il progetto ha una natura corale ed è frutto di una sinergia pubblico-privato che non ha uguali in Italia.

Parma, 30 luglio 2021 - Si rinnova l'appuntamento con “**Settembre Gastronomico**”, la kermesse che celebra la cultura del cibo e la Food Valley parmense, partendo dal racconto delle sue filiere più rappresentative: le **DOP Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma**, la **pasta**, il **pomodoro**, il **latte** e le **alici**. A ospitare la manifestazione è Parma, prima città italiana premiata da UNESCO con il titolo di Città Creativa della Gastronomia, **dal 29 agosto al 26 settembre**.

Come spiega **Cristiano Casa**, Assessore al Turismo del Comune di Parma: «*‘Settembre Gastronomico’ trova una sintesi perfetta nei concetti di **tradizione, saper fare ed esperienza**: le vere protagoniste sono le filiere della Food Valley, che avranno ognuna una settimana dedicata. È un **evento collettivo** che merita di rientrare nel palinsesto di Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21: perché nel nostro territorio il **cibo** è veramente **sinonimo di cultura**, è un **elemento identitario**. ‘Settembre Gastronomico’ è il paradigma di una città viva, con voglia di fare, e che crede nelle potenzialità del **food come strumento di marketing territoriale**. È una manifestazione che mi riempie di orgoglio perché sentita e partecipata: testimonia che il **dialogo tra pubblico e privato** non solo è possibile ma produce valore aggiunto per tutto il sistema Parma. È un modello che molte realtà considerano un valore aggiunto e che mi farebbe piacere veder applicato anche altrove, nel nostro Paese, che vede spesso il prevalere di interessi particolari su quello generale*».

LA SQUADRA DI “SETTEMBRE GASTRONOMICO”

Nella cornice del progetto “*Parma Food Valley*”, il nuovo brand che mette a sistema valori come saper fare, eccellenza ed esperienza e che lega la cultura del cibo al vivere le bellezze del territorio, “**Settembre Gastronomico**” è un progetto corale, che si nutre della collaborazione tra Istituzioni, imprenditoria, mondo dell’associazionismo e ristorazione. A promuovere la kermesse è il **Comune di Parma**, con la regia di **Parma Alimentare**. Main partner di “**Settembre Gastronomico**” sono Consorzi di Tutela e aziende in rappresentanza di sei filiere del territorio, in collaborazione con l’associazione “*Parma, io ci sto!*”: i **Consorzi di Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma**, espressione di due delle maggiori DOP italiane; **Barilla**, per la pasta; **Mutti e Rodolfi**, per il pomodoro; **Parmalat**, per la filiera del latte e i prodotti lattiero-caseari; **Delicious, Rizzoli Emanuelli e Zarotti**, per le alici. La consulenza gastronomica di “Settembre Gastronomico” è di **ALMA - La**



Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Parma Quality Restaurants e Chic - Charming Italian Chef. A contribuire, a vario titolo, alla riuscita della manifestazione sono anche **Fiere di Parma, Ascom,** con il gruppo FIPE, e **Confesercenti,** con il Gruppo Fiepet, **Giocampus, Academia Barilla, Musei del Cibo, Università degli Studi di Parma, Teatro Regio di Parma e Tutti Matti per Colorno.**

"Settembre Gastronomico" è sponsorizzato da **Esselunga, Coppini Arte Olearia, Consorzio Vini dei Colli di Parma, Bormioli Rocco, Sirman, Affettatrici B.M&L, Acqua Panna e S. Pellegrino, CAL - Centro Agroalimentare e Logistico Parma.**

Di seguito alcuni focus sui principali eventi in calendario.

CIBUS OFF

La prima settimana di *"Settembre Gastronomico"*, dal 29 agosto al 5 settembre, avrà la forma di **Cibus OFF**, il Fuorisalone di **Cibus**, il Salone Internazionale dell'Alimentazione promosso da **Fiere di Parma**. Il centro della città diventerà un salotto per raccontare la Food Valley parmense e i suoi sapori. Cibus OFF avrà un carattere diffuso, con due poli di attrazione: da un lato, i Portici del Grano, in Piazza Garibaldi, che, ogni giorno dalle 11:00 alle 22:00, ospiteranno il Bistrò Parma e l'Agorà, spazio eventi e luogo di dibattito e cultura, popolato da una serie di totem informativi, per promuovere la cultura delle produzioni agroalimentari di territorio. Dall'altro, il Village, una sorta di food & beverage court, attivo in Borgo delle Cucine nel weekend dal 3 al 5 settembre (venerdì 18:00-22:00, sabato e domenica 10:00-22:00). Tra gli eventi più attesi, un dibattito pubblico sulle **evoluzioni imposte dalla pandemia al settore fieristico**, da sempre considerate sinonimo di esperienza e vetrina, con il coinvolgimento dei **Presidenti di Fiere di Parma e Veronafiere** e di **Roberta Garibaldi**, tra i massimi esperti di turismo gastronomico in Italia, ambasciatore per il nostro Paese della World Food Travel Association (mercoledì 1 settembre); e un talk sul circuito virtuoso attivato dall'alta cucina, a cominciare dal turismo foodie. L'appuntamento, a cura de Il Gusto, la nuova finestra dedicata al cibo, al vino e al turismo enogastronomico de la Repubblica e La Stampa, è per venerdì 3 settembre.

FOOD, PORTA D'INGRESSO ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO

Nelle intenzioni degli organizzatori, il food è la chiave per scoprire un territorio che offre la possibilità di molteplici esperienze: dalla **cultura**, con tutte le iniziative legate al programma di Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21, alla **musica**, con il Festival *"Parma Città della Musica"*, il Festival Verdi e Verdi OFF, passando per la **natura**, perché Parma è area di grande valore naturalistico, tanto da far parte, con le sue colline e le sue montagne della Riserva MAB Unesco Appennino Tosco-Emiliano. I foodie in arrivo a Parma avranno la possibilità di **scoprire i segreti della produzione di due prodotti DOP** ambasciatori dell'eccellenza del made-in-Italy agroalimentare: il **Prosciutto di Parma DOP**, protagonista dell'omonimo **Festival a Langhirano** (dal 10 al 12 settembre), con i prosciuttifici che in quel weekend spalancano le proprie porte, permettendo ai produttori di illustrare la magia delle varie fasi produttive; e il **Parmigiano Reggiano DOP**, con il weekend *"Caseifici Aperti"*, sabato 11 e domenica 12 settembre, l'iniziativa promossa dal Consorzio che permette di visitare il mondo del Re dei Formaggi, incontrando i casari e acquistando il prodotto direttamente in caseificio.



Poi c'è **"Imprese Aperte"**, iniziativa promossa da **UPI - Unione Parmense degli Industriali** in collaborazione con l'**Associazione "Parma, io ci sto!"**: l'assunto è che le imprese sono parte integrante del patrimonio di un territorio e di una comunità. Dall'olio d'oliva alle conserve ittiche, passando per i salumi tipici del Parmense, sono dieci le realtà alimentari pronte ad accogliere visitatori, per una quarantina di appuntamenti. Si tratta di: Agugiaro & Figna, Consorzio Agrario Parma, Coppini Arte Olearia, Fratelli Galloni, L'Isola d'Oro, Monte delle Vigne, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi Mansueto, Salumificio Trascinelli Pietro.

CREATIVITÀ IN CUCINA

"Settembre Gastronomico" è anche sinonimo di **showcooking**: l'idea è quella di fare cultura di prodotto promuovendo l'utilizzo creativo e originale in cucina di eccellenze DOP e IGP e dei prodotti di filiera made-in-Parma. La parola chiave è gioco di squadra, con varie associazioni di ristoratori impegnate sul campo. È il caso di **Chic - Charming Italian Chef**, che riunisce un centinaio di professionisti che sommano oltre 50 stelle Michelin: a Parma, Chic porterà rappresentanti come il Presidente **Angelo Sabatelli**, una stella Michelin al Ristorante **"Angelo Sabatelli"**, a Putignano (Bari); **Vitantonio Lombardo**, chef patron dell'omonimo ristorante stellato a Matera, collocato in una grotta millenaria nel cuore del Sasso Barisano; e **Paolo Griffa**, chef allo stellato **"Petit Royal"**, all'interno del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur, e vincitore italiano di S.Pellegrino Young Chef nel 2015. A rappresentare la cucina parmense, dalla ristorazione fine dining alle trattorie custodi della tradizione locale, sarà il Consorzio **Parma Quality Restaurants**, che attualmente riunisce una trentina di locali, tra la città e la provincia.

CIBO COME CULTURA E IDENTITÀ

Oltre che di buon cibo e degustazioni, **"Settembre Gastronomico"** vivrà anche di cultura, con una serie di incontri e talk show. Un contributo importante arriverà da due poli di eccellenza nel campo della formazione, come **ALMA**, il più autorevole centro al mondo dedicato alla cucina italiana, e **Accademia Barilla**, costantemente impegnata nella promozione della cultura gastronomica italiana, con la pasta come principale ambasciatrice del gusto. In particolare, ALMA e Accademia Barilla insieme animeranno una conversazione sul tema **"Pasta, innovazione e futuro nel segno della sostenibilità"**, che sarà seguita da uno showcooking di **chef Bruno Cossio**, executive chef al Ristorante stellato **"La Trattoria Enrico Bartolini"**, presso il resort **"L'Andana"**, a Castiglione della Pescaia (Grosseto). Punto di riferimento a livello europeo nel campo dell'alta formazione e della ricerca per il settore alimentare, l'**Università degli Studi di Parma** animerà invece una serie di talk show dal titolo **"Parole in Pentola"**, dedicati all'approfondimento di tematiche come il rapporto tra nutrizione e salute, la sostenibilità in cucina, e i nuovi trend della tavola. Pensando a bambini e ragazzi, il programma di **"Settembre Gastronomico"** sarà arricchito da **laboratori didattici curati da Madegus - Maestri del Gusto e Giocampus**. Attraverso la formula dell'edutainment, l'obiettivo è quello di promuovere la cultura di una corretta alimentazione e il consumo responsabile del cibo.



PAIRING È BELLO

"Settembre Gastronomico" sarà anche l'occasione per approfondire il tema del **pairing**: ovvero l'abbinamento tra un alimento (o un piatto particolare) e una bevanda alcolica, dal vino ai cocktail, per esplorare nuove combinazioni di sapori. Due i momenti più attesi: una serata dedicata alle bollicine francesi, in collaborazione con **Épernay**, la capitale dello **Champagne**. Parma, Città Creativa della Gastronomia, può infatti vantare un gemellaggio gastronomico con la cittadina situata nel dipartimento della Marna. E la lezione-spettacolo di **Bruno Vanzan**, il più grande bartender italiano, capace di vincere per ben due volte il titolo di Campione del Mondo: il palmares di Vanzan è impreziosito da un'ottantina di vittorie internazionali su più di 150 gare disputate in oltre 40 Paesi. Ospite del Consorzio, Vanzan proporrà al pubblico di "Settembre Gastronomico" cocktail che ben si sposano con il Parmigiano Reggiano DOP, in particolare con le stagionature comprese tra i 18 e i 24 mesi.

CIBO COME CREATIVITÀ E ILLUSTRAZIONI: MOSTRA EN PLEIN AIR

"Settembre Gastronomico" sarà sinonimo di **creatività artistica**. Per tutto il mese di settembre, en plein air, presso i Camminamenti delle Trottatoie di Piazzale della Pace, sarà visitabile gratuitamente l'esposizione "**Grani d'Autore: dalla semina al raccolto del grano duro Barilla**". Dopo Milano, la mostra, esperienziale e immersiva, approda così nella Capitale italiana della Cultura 2020+2021: un viaggio tra i valori e l'arte della pasta fatta con grano duro selezionato 100% italiano che racconta il lavoro di Barilla per la valorizzazione di una filiera agricola italiana di qualità, responsabile e sostenibile. Gli artisti coinvolti sono 11, tra cui il parmigiano Cristian Grossi.

BISTRÒ PARMA E SETTIMANE "A TEMA"

Per tutta la durata di "Settembre Gastronomico", da domenica 29 agosto a domenica 26 settembre, sarà attivo in Piazza Garibaldi a Parma, sotto i Portici del Grano, il **Bistrò Parma**: uno spazio dove foodie e turisti in arrivo in città avranno la possibilità di assaggiare i prodotti simbolo del made-in-Parma agroalimentare, nelle proposte gourmet firmate da **Parma Quality Restaurants**. Ogni settimana sarà tematizzata: si inizia con il pomodoro e il Parmigiano Reggiano DOP (dal 6 al 12 settembre), si prosegue con il Prosciutto di Parma DOP e la filiera del latte (dal 13 al 19 settembre). La chiusura sarà nel segno di pasta e alici (dal 20 al 26 settembre).

MUSICA, MAESTRO!

Come negli anni passati, "Settembre Gastronomico" prevede anche momenti di **spettacolo**. In particolare, grazie alla collaborazione con il **Teatro Regio di Parma**, il rito dell'aperitivo sarà allietato da esibizioni di danza, sulle arie verdiane, a cura dell'Accademia "**Danza e Dintorni**", e da piccoli concerti, come quello degli allievi dei corsi superiori e di perfezionamento del Conservatorio "**Arrigo Boito**". Lo spirito è quello di **Verdi OFF**, il Festival che celebra la grandezza del Maestro portandone l'arte anche in luoghi in cui la musica è solo apparentemente distante o irraggiungibile. "Settembre Gastronomico" offrirà anche un assaggio di "**Tutti Matti per Colorno**", uno dei più importanti festival internazionali dedicati al circo e al teatro di strada. Collegato a "Settembre Gastronomico" è poi il



Festival “Parma Città della Musica”, che, nella cornice del Parco Ducale di Parma, vedrà esibirsi artisti come Fiorella Mannoia, Coma_Cose, Vasco Brondi, Stefano Bollani e Levante.

AL FIANCO DI EMPORIO SOLIDALE PARMA

A conferma del legame forte che unisce la manifestazione alla città, anche nel 2021 “*Settembre Gastronomico*” avrà una **connotazione solidale**. Prosegue il connubio con **Emporio Solidale Parma**, che dal 2010 promuove valori come la solidarietà, la lotta allo spreco e la responsabilità sociale. Attualmente, attraverso lo strumento delle spesa solidale, l’Emporio sostiene **oltre 1.300 nuclei familiari** in tutto il territorio provinciale parmense: un’azione diventata ancora più importante con l’esplosione della pandemia, che ha colpito duramente le categorie di lavoratori più fragili. Rispetto a un anno e mezzo fa, Emporio Solidale Parma assiste il 30% di persone in più. Una quota fissa di ogni pasto consumato al Bistrò andrà a sostenere le attività dell’associazione; inoltre, i cittadini potranno contribuire attraverso libere donazioni, per tutta la durata di “*Settembre Gastronomico*”. La cifra raccolta andrà a finanziare l’**acquisto di un furgone frigo**, destinato al trasporto di prodotti alimentari facilmente deperibili.

CENA DEI MILLE, APPUNTAMENTO AL 2022

Anche nel 2021 il cartellone di “*Settembre Gastronomico*” sarà orfano della “**Cena dei Mille**”, l’evento che nel 2018 e nel 2019 ha trasformato il centro storico di Parma in un gigantesco ristorante fine dining sotto le stelle. L’evoluzione della situazione sanitaria, con una crescita significativa del numero dei casi di positività da Covid-19 e il timore di possibili future limitazioni, ha suggerito al gruppo di lavoro pubblico-privato di **rimandare l’appuntamento al 2022**. Nelle intenzioni degli organizzatori, la “Cena dei Mille” 2021 avrebbe dovuto celebrare l’alta cucina italiana, attraverso un **gemellaggio tra le tre città italiane insignite da UNESCO del riconoscimento di Creative City of Gastronomy: Parma, Bergamo e Alba**. «Avevamo già definito tutto, nei prossimi giorni avremmo attivato la pre-vendita dei biglietti - spiega l’Assessore al Turismo Cristiano Casa. - Sarebbe stata un’edizione ancora più sorprendente delle altre, un inno alla ripartenza di un settore traino dell’economia italiana: avremmo potuto contare sulla partecipazione di chef tre stelle Michelin, come i fratelli **Bobo e Chicco Cerea** e come **Enrico Crippa**, e di altri loro celebri colleghi, in rappresentanza di ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi e Parma Quality Restaurants. Per senso di responsabilità, abbiamo deciso di fermare la macchina organizzativa. Ai fratelli Cerea, a Enrico Crippa e al suo patron Bruno Ceretto e a tutti i soggetti a vario titolo impegnati nell’organizzazione della ‘Cena dei Mille’ va il doveroso ringraziamento del Comune di Parma e della nostra città. Per tutti, è un arrivederci al 2022».

Il programma di “Settembre Gastronomico” è disponibile sul sito Web Parma City of Gastronomy: www.parmacityofgastronomy.it



Dal 29 Agosto al 26 Settembre

Davide Paterlini - Mind The Pop - mobile +39 339.7485994, e-mail: davide@mindthepop.it