

Parma

Settembre Gastronomico

Al via dal 2 settembre

Un mese di eventi per celebrare la cultura del cibo

Dal Festival del Prosciutto alla Cena dei Mille
In programma visite guidate alle imprese

Complesso di San Paolo
Nei suoi spazi rinnovati saranno ospitate numerose iniziative.

Da venerdì 2 settembre a domenica 2 ottobre, Parma torna a ospitare «Settembre Gastronomico», la kermesse che celebra la cultura del cibo e Parma Food Valley, un territorio che in tutto il mondo è sinonimo di produzioni Dop e Igp d'eccellenza, a cominciare da Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, e di un saper fare che trova espressione in filiere come quelle della pasta, del pomodoro, del latte e delle alici.

A rendere unica l'esperienza di «Settembre Gastronomico» è la sua natura di progetto corale, che vive della collaborazione tra pubblico e privato. A promuovere l'iniziativa è la Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy, affiancata

dal Comune di Parma, con la regia operativa di Parma Alimentare.

La squadra comprende inoltre «Parma, io ci sto!», Consorzi di Tutela e aziende in rappresentanza di sei filiere del territorio: 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; Delicatus, Rizzoli Emanuelli e Zarotti, per le alici. La consulenza gastronomica è di Parma Quality Restaurants. Contribuiscono anche Ascom, con il Gruppo parmense pizzerie di qualità, i Musei del Cibo e l'associazione Gastronomi professionisti.

Gli eventi

Qui a fianco le immagini di due degli eventi più importanti della kermesse: il Festival del Prosciutto e la Cena dei Mille.



Festival del Prosciutto

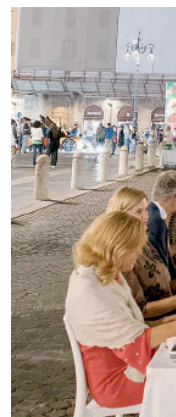
Ad aprire la kermesse sarà la XXV edizione del Festival del Prosciutto di Parma, in programma a Langhirano da venerdì 2 a domenica 4 settembre: una tre giorni per parlare di una Dop simbolo dell'eccellenza del made-in-Italy alimentare nel mondo. Per tutta la durata del Festival, Langhirano ospiterà la Cittadella del Prosciutto: un'area dove i produttori racconteranno la propria storia e organizzeranno degustazioni di Prosciutto. Il momento clou sarà «Fine-stre Aperte»: nei primi due weekend del mese (3-4, 10-11 settembre), i prosciuttifici apriranno le proprie porte, offrendo la possibilità di scoprire i segreti del ciclo di lavorazione.

Cena dei mille

A distanza di tre anni dall'ultima volta, martedì 6 settembre il centro storico della città ducale torna a trasformarsi in un suggestivo ristorante sotto le stelle, capace di accogliere mille persone. I guest chef della «Cena dei Mille» 2022 sono Chicco Cerea ed Enrico Crippa: due grandi interpreti della cucina italiana d'autore, entrambi nell'Olimpo degli chef tre stelle Michelin. Al loro fianco gli chef di Parma Quality Restaurants e una rappresentanza di ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi, con Massimo Spigaroli nel ruolo di presidente della Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy. La cena corre a raccogliere fondi per Emporio Solidale.

Imprese aperte

In concomitanza con «Settembre Gastronomico», riparte dopo una breve pausa estiva anche «Imprese Aperte», progetto ideato e sviluppato da «Parma, io ci sto!» e Unione Parmense degli Industriali, in collaborazione con Cisa Parma: il format si fonda sulla premessa che le imprese siano parte integrante della comunità e meritino di essere considerate attori culturali, perché sviluppino prodotti e offrano servizi partendo da idee e processi creativi. Di qui l'idea di aprire al pubblico le porte delle aziende, facendone un volano di attrazione turistica. Una trentina gli appuntamenti «Imprese Aperte» inseriti nel calendario, grazie al coinvolgimento di




Esperienza più che unica, personalizzata.
Audi Q3 Sportback, da 519€* al mese con Audi Value Noleggio.

Da sempre con Audi Value Noleggio hai manutenzione, RCA, soccorso stradale e altri vantaggi inclusi. Da oggi con la nuova formula puoi personalizzare l'offerta in base alle tue esigenze e decidere se renderla flessibile modificando durata e chilometraggio, anche durante il noleggio. Personalizzabile, flessibile e all-inclusive.

Audi Q3 Sportback con fari Full LED: se guidi Audi, si vede. Scopri di più nei nostri Showroom e su [audi.it](https://www.audi.it)



undici aziende: Barilla, Cop-pini Arte Olearia, Fratelli Galloni, Impresa Allodi, Monte delle Vigne, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi, Sacmi Beverage, Salumificio Trascinelli Pietro e Sidel.

Galà nuoto paralimpico
La Federazione Italiana Nuoto Paralimpico ha scelto Parma e la cornice di «Settembre Gastronomico» per festeggiare il successo della spedizione mondiale a Madeira, in Portogallo. L'appuntamento è per lunedì 12 settembre, in Piazza Garibaldi. La scelta della città ducale non è casuale: Parma, infatti, ha dato i natali a Giulia Ghiretti, atleta capace di conquistare oltre 40 titoli italiani e numerose medaglie tra Europei, Mondiali e Paralimpiadi.

Bistrò Parma

Come da tradizione i Portici del Grano accoglieranno il Bistrò: uno spazio, gestito dagli chef di Parma Quality Restaurants, pensato per accogliere gli amanti del buon cibo e i turisti di passaggio in città, offrendo piatti che interpretano in chiave gourmet e moderna le eccellenze di Parma. Il Bistrò sarà attivo da mercoledì 7 a domenica 25 settembre, dalle 11:30 alle 22:30. A spiegare la filosofia di questo spazio è chef Andrea Nizzi, presidente di Parma Quality Restaurants: «Il Bistrò è diventato nel tempo uno spazio gourmet atteso dai visitatori che giungono in città, dove potersi fermare per degustare i prodotti tipici di Parma e godendosi la bellezza del centro storico».

Martedì in rosa

Il 13 e 20 settembre torna al Bistrò l'appuntamento con i «Martedì in rosa»: riflettori accesi sulla ristorazione al femminile, in cucina come in sala. «L'appuntamento - commenta Nizzi - è stato presentato per la prima volta lo scorso anno e ha ottenuto subito un ampio consenso da parte del pubblico. Abbiamo deciso di riproporlo con l'obiettivo di accendere i riflettori sulla parte «rosa» del nostro gruppo e sulla vitalità delle donne nella ristorazione, da sempre il cuore pulsante della cucina emiliana».

Giovedì gelato e pizza

I giovedì del Bistrò (8, 15, 22 settembre) saranno dedicati a due piatti associati nel mondo all'idea di italianità e di eccellenza gastronomica: la pizza e il gelato. Grazie ai maestri del Gruppo parmensi pizzerie di qualità, costola di Fipe Parma e Ascom, gli ospiti potranno apprezzare pizze d'autore e gourmet, tra cui la «Pizza Parma», che il gruppo ha eletto a proprio simbolo. Parma è considerata, a livello italiano, anche una città di riferimento per il gelato con riferimento alla guida specializzata del Gambero Rosso, tra città e provincia, sono due le gelaterie premiate con Tre Coni (il riconoscimento più prestigioso) e una con Due Coni. Ospite del Bistrò il giovedì pomeriggio, a celebrare il gelato sarà il maestro gelatiere Stefano Guizzetti, di «Ciaccio».

Il cuoco e il contadino

La vera novità targata Bistrò è rappresentata dai sei appuntamenti del mercoledì (7, 14, 21 settembre) e del venerdì (9, 16, 23/9), con inizio alle 18, denominati «Il Cuoco e il Contadino. Un matrimonio... naturale!». L'iniziativa è promossa da Confagricoltura, in collaborazione con Parma Quality Restaurants.

Libri con le ruote

Quattro gli appuntamenti previsti, in altrettanti spazi verdi della città - il 7 settembre al Parco della Cittadella, il 14 all'Orto Botanico, il 21 al Parco Ducale e il 28 nel Chiostro del Complesso di San Paolo -, con letture dedicate al tema della buona tavola.

Laboratorio aperto

Oltre ai Portici del Grano, l'altro polo sarà il Complesso di San Paolo. Tante le attività in calendario. Tra le più significative, i due appuntamenti «Parma Mare» (14 e 28 settembre, ore 18) e il 17 e 18 settembre, «Una Tavola grande come il mondo... anzi di più». Sempre domenica 18 settembre, la giornalista gastronomica Sara Porro guiderà un laboratorio di food writing. La pasta fresca sarà protagonista di due momenti: il primo - «Il teatro della sfoglia» - domenica 18 settembre, dalle 10 alle 21, con Rina Poletti, maestra sfoglina, che insegnerà ai presenti come fare la sfoglia. Per tutta la giornata di sabato 24 settembre, invece, Casa

Artusi promuoverà il laboratorio «Mani in pasta».

Acciuga d'argento

Domenica 18 settembre, alle 18 ai Portici del Grano, le aziende Delicium, Rizzoli Emanuelli e Zarotti consegneranno il premio «Acciuga d'Argento» a Giulia Ghiretti.

Gira la ruota

Scoprire i segreti della filiera del latte, i nutrienti nascosti negli alimenti e quando l'alimentazione può essere considerata sana e sostenibile, il tutto giocando. È questo il senso del progetto «Gira la Ruota», promosso da Parmalat. Appuntamento sotto i Portici del Grano, sabato 24 settembre.

Mostra «Gusto!»

Dal 23 settembre e fino al 27 novembre, il Complesso di San Paolo accoglierà una corollaria della mostra «Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050».

Caseifici aperti

Sabato 1 e domenica 2 ottobre, sarà la volta di «Caseifici Aperti», il tradizionale appuntamento che offre la possibilità di scoprire i segreti della produzione del Parmigiano Reggiano. Sul sito www.parmigianoreggiano.com è disponibile la lista dei caseifici aderenti alla due giorni, con informazioni dettagliate sugli orari di apertura e sulle attività proposte.

R.C

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Massimo Spigaroli

«In crescita il turismo del “food” Cogliere questa opportunità»

Per Massimo Spigaroli, presidente della fondazione Parma Unesco City of Gastronomy, «Se ragioniamo in termini di tradizione, saper fare ed esperienza, Parma ha un patrimonio gastronomico unico per l'Italia e con pochi eguali al mondo. Da alcuni anni, fatta l'eccezione per il biennio segnato dall'emergenza sanitaria da Covid-19, il turismo legato al food è un fenomeno in crescita: dobbiamo quindi essere bravi a cogliere questa opportunità, perché il cibo e la cultura ad esso legata possono diventare la chiave per as-saporare un territorio straordinario, da vivere con tutti i sensi. Ecco perché è importante dare continuità a un progetto come Settembre Gastronomico, a cui dovremo essere bravi ad affiancare altre iniziative, ragionando sempre in un'ottica di sistema e secondo una logica di cooperazione pubblico-privato».



*Canone applicato solo nel caso di noleggio della vettura con Audi Financial Services. Il canone comprende: Copertura assicurativa RCA massima € 25.000.000 senza franchigie - Tutela conducente con massimale di € 77.500 - Limitazione di responsabilità per incendio/furto con penale del 3% min. € 250 - copertura Danni, Atti vandalici ed Eventi naturali con penale a € 1.000 - Immatricolazione e messa su strada - Manutenzione ordinaria e straordinaria presso tutta la rete Ufficiale Audi - Soccorso stradale e traino 24/24 in Italia ed Europa - Sistema di recupero del veicolo rubato dispositivo a radio frequenza - Accesso al portale dedicato ai nostri Clienti. Anticipo di € 11.940,52. I prezzi sono da intendersi IVA inclusa. Noleggio di 36 mesi e 45.000 km totali, salvo approvazione Volkswagen Leasing GmbH. Dati riferiti alla versione Q3 Sportback 35 TDI S line edition. Offerta valida per Cliente Privato sino al 31/08/2022 salvo variazioni di listino, grazie al contributo di Audi Italia e delle Concessionarie Audi che aderiscono all'iniziativa pari a € 4.871,67. L'immagine è da intendersi puramente indicativa.

Q3 Sportback 35 TDI S line edition. Consumo di carburante (l/100 km) ciclo combinato (WLT): 5,3 - 5,5. Emissioni CO₂ (g/km) ciclo combinato: (WLT) 139 - 142. I valori indicativi relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO₂, e/o, in caso di modello ibrido plug-in, al consumo di energia elettrica, sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLT (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche e integrazioni). I valori di emissioni CO₂ nel ciclo combinato sono rilevanti ai fini della verifica dell'eventuale applicazione dell'Ecotassa/Ecobonus, e relativo calcolo. Eventuali equipaggiamenti e accessori aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici, possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito audifinancialservices.it. È disponibile gratuitamente presso ogni Concessionaria una guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO₂, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli.