Parma

Tradizione
Protagonisti della serata saranno i prodotti di Parma

Cena dei Mille: si alza il sipario sulla 6ª edizione

Stasera in piazza la tavolata da 400 metri Menù a cura dello chef Giancarlo Perbellini

Eccellenze I prodotti del territorio saranno protagonisti dell'aperitivo. La cena, consisterà in quattro portate, e sarà preparata dallo chef stellato Giancarlo Perbellini, insieme ai colleghi di «Alma», «Chef to chef Emilia-Romagna» e «Parma quality restaurants».

A Parma è già tutto pronto per l'inaugurazione della Cena dei Mille. Stasera, in Piazza Garibaldi, la tavolata da 400 metri ospiterà 1000 commensali. Si tratta della sesta edizione dell'iniziativa, resa possibile grazie al contributo artistico del Teatro Regio-Verdi Off e organizzata da Fondazione Parma Unesco creative city of gastronomy, con il contributo del Comune di Parma e la regia di Parma Alimentare. Questa volta lo chef guest sarà Giancarlo Perbellini, patron e proprietario di «Casa Perbellini 12 apostoli» a Verona, fresco di terza Stella Michelin. Perbellini realizzerà un menù indimenticabile, insieme ai colleghi di «Alma - La scuola internazionale di cucina italiana», «Chef to chef Emilia-Romagna» e «Parma Quality Restaurants». L'evento avrà anche un importante risvolto sociale: parte del ricavato sarà infatti destinato all'acquisto di un mezzo elettrico in favore dell'Emporio market solidale Parma, realtà che sostiene circa 1.900 nuclei famigliari per oltre 6.000 persone, a cui già l'anno scorso era stati devoluti 20mila euro.

I dati della Parma Food valley

La Cena dei Mille di Parma – la prima nel suo genere in un modello poi replicato in diverse città italiane – ha costruito la sua fama attraverso ospiti di fama mondiale: Carlo Cracco, Norbert Niederkofler, Chicco Cerea ed Enrico Crippa (edizione 2022 post Covid), Enrico Bartolini e Riccardo Monco nel 2023 oltre a Davide Oldani e Iginio Massari.

Ma soprattutto è un territorio di eccellenza, rappresentato dalle 6 filiere di Parma Food Valley: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, pasta (Barilla), latte (Parmalat), pomodoro (Mutti e Rodolfi Mansueto) e alici (Delicius, Rizzoli e Zarotti). E sono i numeri a testimoniarlo: rispetto al periodo pre-Covid (ovvero il 2019), il fatturato delle 6 filiere è cresciuto del 22%, passando da 9,3 miliardi di euro agli 11,5 del 2024. Un balzo imponente dovuto soprattutto al boom dell'export, salito del 67% fino ai 5,1 miliardi di euro di quest'anno rispetto ai 3,1 del 2019. Numeri e riscontri che più in generale secondo i dati Upi/Istat vedono l'alimentare parmense rappresentare il 5% dell'intero valore italiano (oltre 11 miliardi di euro su quasi 200 complessivi), oltre a portare Parma nel 2024 a ottenere il 3° posto sulle 110 province italiane per fatturato derivante dall'export alimentare. Senza dimenticare che le aziende alimentari del territorio occupano 15.000 addetti, ovvero il 23% del settore in Emilia Romagna.

Beneficienza Parte del ricavato sarà destinato all'acquisto di un mezzo elettrico in favore dell'«Emporio market solidale Parma», realtà che sostiene 1900 nuclei famigliari.

Aperitivo e menù completo

La serata inizierà alle 19 con l'aperitivo da 18 postazioni complessive gestite dagli chef di Parma Quality Restaurants. Per quanto riguarda il food sono 12: di queste, 6 dedicate alle filiere di Parma Food valley, cuore pulsante di Fondazione Parma Unesco. Le restanti 6 vedranno protagoniste altre eccellenze del territorio: Culatello di Zibello, Coppa di Parma, Salame Felino, Salumi piacentini, Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia e Fungo di Borgotaro, oltre alla presenza di un partner storico come «Coppini arte olearia». Per il beverage infine sono 6 le postazioni previste, equamente suddivise tra analcolici, vini (l'intera area aperitivo sarà appannaggio del Consorzio di tutela dei vini dei colli di Parma) e mondo mixology. Inoltre il celebre «Cucù Verdiano» a cura del Verdi Off rappresenterà il primo contributo artistico dedicato agli ospiti.

Alle 20 invece inizierà la cena da 4 portate. L'apertura vedrà subito protagonista lo chef guest della sesta edizione, ovvero il tre Stelle Michelin, Giancarlo Perbellini, con l'antipasto «Uovo, hummus, pane alle noci e uvetta, gel al tamarindo». A seguire spazio al primo di Parma Quality restaurants: «La pasta, Tortelli bugiardi di Parma, salsa di spinaci, fonduta di Parmigiano reggiano». La serata prosegue con la seconda portata di «Alma-La scuola internazionale di cucina italiana»: «Come un Rossini: melanzana arrostita, pastinaca, foie gras di ceci e salsa al Madeira». Chiusura per «Chef to Chef Emilia Romagna», con un «Morbido all'uva fragola su cialda croccante ai grani del miracolo», all'interno di un menu interamente accompagnato dai Trentodoc di Ferrari Trento e i vini delle Tenute Lunelli oltre alla partnership beverage con Acqua Panna e San Pellegrino. La Cena sarà animata dall'interpretazione artistica di danza sempre a cura del Verdi Off, a sorprendere e coinvolgere i commensali con una esibizione a sorpresa.

Appuntamento all'Onu

Intanto Fondazione Parma Unesco creative city of gastronomy si prepara a un appuntamento di grande rilievo internazionale. Il 12 dicembre i prodotti della Parma Food valley verranno serviti all'evento di gala a New York nella sede delle Nazioni Unite, all'interno dei premi Unca – l'associazione che racchiude circa 250 corrispondenti delle Nazioni Unite con presidente la giornalista italiana Valeria Robecco – che per gli 80 anni dell'Onu avranno luogo proprio nel palazzo di vetro. Tra gli ospiti della serata non mancherà il segretario generale delle Nazioni Unite, Antònio Guterres. Inoltre, sarà premiato anche il «Cittadino globale dell'anno» a personalità di alto profilo che si sono battute per diverse cause mondiali; a ricevere il riconoscimento negli scorsi anni sono state figure come Stevie Wonder, Leonardo Di Caprio, Sharone Stone, Andrea Bocelli e Angelina Jolie. Una serata che vedrà protagoniste anche le 6 filiere a rappresentare l'obiettivo di Fondazione, ovvero promuovere la cultura legata al patrimonio enogastronomico della Parma food valley.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritiro pass e accessibilità I braccialetti saranno disponibili dalle 18 alle 20

Come prepararsi a un'esperienza unica

L'accesso all'area della Cena dei Mille è subordinato esclusivamente all'esibizione del braccialetto di ingresso, che potrà essere ritirato nel desk allestito sotto i Portici del Grano, in Piazza Garibaldi.
I pass saranno disponibili a partire dalle 18 fino alle 20, presentando il ticket acquistato. L'ingresso all'area aperitivo è consentito dalle 19, esibendo il braccialetto consegnato in fase di registrazione.
La Cena dei Mille avrà inizio alle 20,30, con accesso alle sedute già alle 20. A ogni ospite è assegnato un posto durante la fase di registrazione, alla consegna dei braccialetti di cui si trova riscontro nel menu a tavola. Qualora fossero presenti gruppi o persone che desiderano essere posizionate vicine, si invitano gli ospiti a recarsi al desk collettivamente e ritirare insieme i braccialetti.
In caso di maltempo, la cena si svolgerà sotto i portici di Via Mazzini.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sabato I negozianti della via usciranno in strada con bancarelle ed eventi speciali

Borgo Angelo Mazza celebra le sue botteghe

Sabato, Borgo Angelo Mazza si trasformerà in un vivace salotto a cielo aperto per una giornata di festa, cultura e condivisione, grazie all'iniziativa promossa e organizzata dall'associazione «Commercianti del Borgo», in collaborazione con Ascom Parma e con il patrocinio del Comune di Parma, pensata per valorizzare le attività locali e creare un momento di comunità e vicinanza con i cittadini.

Per tutta la giornata, i negozi del borgo usciranno in strada con i propri stand e in alcuni si svolgeranno eventi speciali, pensati per coinvolgere i visitatori e offrire momenti di intrattenimento e scoperta. Dalle 10.30 alle 11.30, allo stand di Pernilla Home ci sarà la «dimostrazione di mise en place: come apparecchiare con gusto».

Dalle 11 alle 12 da Retrouvé Parma: «dimostrazione di lavorazione del vetro di Murano: la raffinata arte della soffiatura.

Dalle 11.30 alle 12, alla Cioccoteca, si svolgerà una lezione aperta al pubblico, intitolata «Conosci il cioccolato vero?». Poi, dalle 17 alle 19, in collaborazione con il Palio di Parma, sfilata in costume storico.

Tra le iniziative più significative della giornata, spicca la partecipazione di «Se mai potrò», con una vendita speciale di bijoux realizzati appositamente per l'evento il cui ricavato sarà devoluto alla Brest Unit dell'Ospedale di Parma, a sostegno della ricerca contro il tumore al seno.

Durante la mattinata saranno presenti alcune Ladies del corso di danza Sensuale «Dance Fit». Per tutta la giornata saranno previsti anche eventi a sorpresa negli altri negozi del borgo.

Un'occasione unica per vivere Borgo Angelo Mazza in una veste nuova, a contatto con i commercianti. Una festa per tutti, all'insegna del commercio di vicinato, della solidarietà e della prevenzione, in un quartiere che si racconta e si apre alla città.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quartiere In alto: I commercianti di Borgo Angelo Mazza.