

Parma

Settima edizione

Protagonisti i tanti prodotti della Food Valley

Cena dei Mille:
i sapori di Parma
sotto le stelleStasera in piazza la tavolata lunga 400 metri
Stella della serata lo chef Gennaro Esposito

La «stella» della serata
Guest chef della serata sarà il Due Stelle Michelin Gennaro Esposito, patron de La Torre del Saracino, che porterà in tavola il suo piatto iconico «Minestra di pasta mista con pesci di scoglio», omaggio alla Parma Food Valley.

» Parma torna a trasformarsi in un'unica grande tavolata da 400 metri. È tutto pronto per la settima edizione della Cena dei Mille, organizzata da Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy insieme al Comune di Parma, e in programma per questa sera. Mille commensali prenderanno posto tra piazza Garibaldi e strada della Repubblica, nel cuore del centro storico, per una serata che avrà come guest chef il Due Stelle Michelin Gennaro Esposito, patron de La Torre del Saracino.

Un appuntamento sempre più internazionale, come conferma il sold out da record raggiunto in appena sei minuti lo scorso 8 luglio, con oltre 80 biglietti acquistati dall'estero: dall'Australia agli Usa, passando per Regno Unito, Svizzera, Irlanda, Olanda e Polonia, per un territorio che anche sui mercati internazionali continua a crescere.

L'export di Parma

Nel 2025 l'export delle sei filiere della Parma Food Valley ha raggiunto i 5,78 miliardi di euro, in crescita del 12,7% rispetto ai 5,13 miliardi del 2024. Nel dettaglio, la pasta con Barilla vale 2,5 miliardi di euro, mentre il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha raggiunto i 2 miliardi. Seguono il Consorzio del Prosciutto di Parma con 700 milioni, il pomodoro di Mutti e Rodolfi Mansueto con 534 milioni, il latte di Parmalat con 26 milioni e le alici di Delicatus, Rizzoli Emanuelli e Zarotti per 20 milioni di euro.

Una vocazione internazionale che si inserisce in un quadro complessivo in forte salute: nel 2025 le sei filiere hanno raggiunto un fatturato al consumo di 12,5 miliardi di euro, +8,7% rispetto agli 11,5 del 2024 e +33% rispetto al periodo pre-Covid, con una quota export che supera il 46% del totale. A comporre il dato, la pasta guidata da Barilla (4,88 miliardi), Parmigiano Reggiano (3,96 miliardi), Prosciutto di Parma (1,6 miliardi), latte (Parmalat, 1,05 miliardi), pomodoro (Mutti e Rodolfi Mansueto, 912 milioni) e le alici con Delicatus, Rizzoli Emanuelli e Zarotti (150 milioni).

Chef Gennaro Esposito

Tornando alla serata, a firmare il primo piatto sarà il guest chef Gennaro Esposito, che porterà in tavola il suo piatto iconico «Minestra

di pasta mista con pesci di scoglio», omaggio alla Parma Food Valley.

Lo chef campano si inserisce così in una prestigiosa tradizione di ospiti d'onore che dal 2018 ha visto alternarsi alcune delle firme più importanti della cucina italiana e internazionale: Carlo Cracco, Norbert Niederkofer, Chicco Cerea ed Enrico Crippa (edizione 2022 post Covid), Enrico Bartolini e Riccardo Monco nel 2023, Davide Oldani con Iginio Massari nel 2024 e Giancarlo Perbellini, protagonista dell'ultima edizione.

Il menù

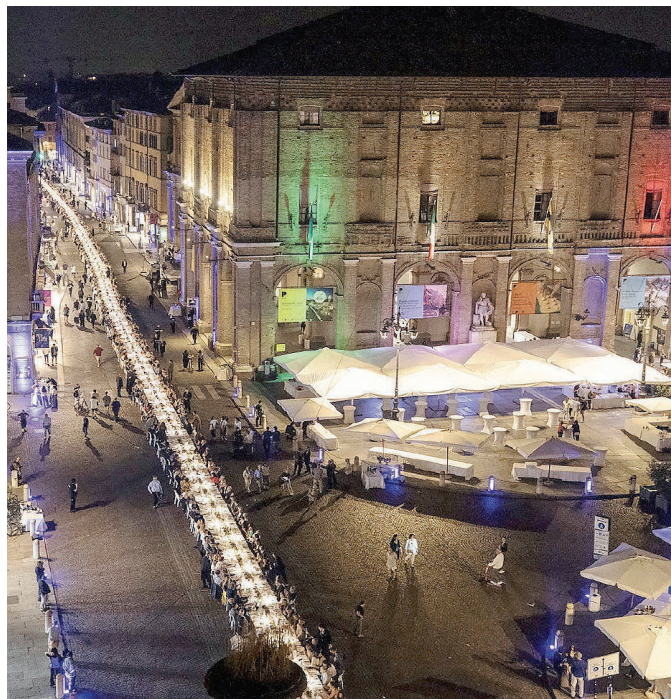
La cena si svilupperà attraverso quattro portate.

Si parte con l'antipasto di Parma Quality Restaurants, «Vellutata di pomodoro, verdure croccanti, gambero e olio al basilico», seguito dal primo piatto di Gennaro Esposito, appunto la «Minestra di pasta mista con pesci di scoglio».

Spazio poi al secondo di Chef to Chef Emilia Romagna, «Bue bianco, pesca di gina e tartufo di Fragno», dedicato alla memoria contadina del territorio, mentre il gran finale sarà affidato ad

Biglietti esauriti

La cena dei Mille è un evento sempre più internazionale, come conferma il sold out da record raggiunto in appena sei minuti lo scorso 8 luglio, con molti biglietti acquistati dall'estero: dall'Australia agli Usa, passando per Regno Unito, Svizzera, Irlanda, Olanda e Polonia.



Alma (La scuola Internazionale di Cucina Italiana) con «Oro della Bassa».

Le portate saranno accompagnate dai vini del Consorzio Franciacorta, nuova partnership 2026, presente sia con la referenza Franciacorta sia con il Cuvée Rosso, e del Consorzio dei Vini dei Colli di Parma, che per l'occasione ha realizzato una bottiglia ad hoc, la «Malva dei Mille» (una Malvasia di Candia aromatica dolce) ad accompagnare il dessert di Alma; presenti anche le cantine Venturini Baldini e il Poggiaello, oltre alla conferma presenza di Acqua Panna e San Pellegrino e l'immane lavoro di Ais Emilia-Parma presente con trenta sommelier durante il servizio.

Area aperitivo

Ad aprire la serata sarà come da tradizione l'aperitivo, con 18 postazioni. Dodici dedicate al food: sei rappresenteranno le già citate filiere della Parma Food Valley. Le altre sei vedranno protagonisti i Consorzi di Tutela di Culatello di Zibello, Coppa di Parma e Salame Felino, Salumi Dop Piacentini e Fungo di Borgotaro, insieme a Coppini Arte Olearia e a Destinazione Turistica Emilia con l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Le restanti sei saranno dedicate al beverage, equamente suddivise tra vini, analcolici e mixology.

Non mancheranno anche quest'anno i gruppi di Pipe Parma (Federazione Italiana Pubblici Esercizi). I Panificatori di Parma, lungo la tavo-

lata, proporranno le tradizionali micchette, preparate appositamente per l'occasione, mentre per l'aperitivo pronti grissini e focacce.

Ci sarà poi il caffè «Njuki», una pregiata qualità arabica proveniente dall'Uganda, frutto della collaborazione con il progetto Nzatu, iniziativa dedicata al sostegno dell'agricoltura rigenerativa in Africa. E Njuki sarà accompagnato da una novità: il «Cioccolatino Parmigiano» appositamente creato per l'occasione, una raffinata preparazione che unisce in modo inedito cioccolato fondente al 62% e ganache bianca al parmigiano reggiano 24 mesi.

A completare l'esperienza i partner storici della manifestazione: Bormioli Luigi firma i 1.000 sottopiatte in vetro opale da collezione, mentre Coccinelle realizza i mille braccialetti in pelle riservati ai commensali.

Tra i partner dell'edizione 2026 c'è inoltre Audi Eurocar Parma, che affianca l'evento e i suoi protagonisti: per l'occasione, in Piazza Garibaldi, sarà esposta la Audi RS5. Infine rinnova la presenza anche il gruppo provinciale Panificatori Artigiani Parma.

Serata di beneficenza

Anche quest'anno la Cena dei Mille avrà un importante risvolto sociale: parte del ricavato sarà destinata ad attività di beneficenza.

Nella passata edizione 20mila euro erano stati devoluti a Emporio Market Solidale Parma (realtà che sostiene circa 1.900 nuclei familiari per oltre 6.000 persone) per anticipare l'acquisto di un mezzo elettrico destinato alla consegna dei prodotti a oltre 200 famiglie che non riescono a raggiungere l'Emporio. Il ricavato dell'edizione 2026 servirà a coprire interamente l'importo del mezzo.

In caso di maltempo, la cena si svolgerà sotto i portici di via Mazzini.

Il cuore del centro storico chiuso al traffico

Come cambia la viabilità questa sera

» In occasione della «Cena dei Mille 2026» di questa sera cambia la viabilità in gran parte del centro storico di Parma

Sino alle ore 18 di domani è in vigore il divieto di circolazione e sosta con rimozione forzata, per tutti i veicoli compresi ciclomotori e motocicli, nel parcheggio della residenza municipale e nei Portici del Grano, salvo i mezzi accreditati alla manifestazione. In piazzale Cervi vige il divieto di sosta con rimozione forzata sull'intera area. In strada Cavestro, nel tratto tra strada Mazzini e strada dell'Università, è istituito il divieto di sosta con rimozione forzata su entrambi i lati.

Sino alle ore 9 di domani mattina, e comunque fino a cessate esigenze, il divieto di sosta con rimozione forzata si estende a strada Mazzini, dove sono inoltre soppressi gli stalli taxi, trasferiti nel tratto tra via Cavestro e via Oberdan. Il medesimo divieto, con eccezione per i mezzi accreditati e le occupazioni di suolo pubblico già autorizzate, riguarda strada dell'Università nel tratto tra strada Cavestro e piazza Garibaldi. Divieto di sosta con rimozione forzata su ambo i lati anche in piazza Garibaldi, strada della Repubblica (tratto tra piazza Garibaldi e strada XXII Luglio) e borgo San Vitale.

Dalle ore 12 di oggi alle ore 6 di domani mattina, e comunque fino a cessate esigenze, scatta poi il divieto di circolazione in strada Mazzini (tratto Cavestro-Garibaldi), piazza Garibaldi, strada della Repubblica (tratto Garibaldi-XXII Luglio) e strada dell'Università (tratto Cavestro-Garibaldi). In borgo San Vitale, borgo Leon d'Oro, borgo XX Marzo, borgo

Bruno Longhi e borgo Giacomo Tommasini è istituito il senso unico alternato, con disattivazione del sistema di rilevamento elettronico dei transiti in area pedonale in borgo Tommasini e via Nazario Sauro. In piazzale Cervi il divieto di circolazione è attivo oggi dalle 6 alle 12 per tutti i veicoli eccetto residenti e mezzi di soccorso; dalle 12 di oggi alle 6 di domani il divieto vale per tutti i veicoli eccetto i mezzi di soccorso ed emergenza. In vicolo Cervi è inoltre in vigore il senso unico alternato per l'intera durata delle limitazioni.

Domani, dalle 6 alle 23, sono previsti restringimenti di carreggiata in piazzale Cervi, e dalle 6 alle 11 anche in strada Cavestro (tratto Mazzini-Università). In caso di maltempo, con lo svolgimento della manifestazione sotto i portici di strada Mazzini, dalle 12 di oggi alle 6 di domani il divieto di circolazione, con eccezione per i mezzi di soccorso, emergenza e antincendio, si estende a strada Mazzini, piazza Garibaldi, strada della Repubblica, strada dell'Università, strada Cavestro e via Oberdan. Nei borghi San Vitale, Leon d'Oro, XX Marzo, Bruno Longhi e Giacomo Tommasini, oltre che in strada Cavestro (tratto Orsoline-Università), è istituito il senso unico alternato, con disattivazione dei sistemi di rilevamento elettronico dei transiti in area pedonale e delle corsie preferenziali di viale Mariotti e viale Toscanini. È inoltre vietata la sosta dei velocipedi sulle rastrelliere dei portici di strada Mazzini.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA