 



****

****

**Parma accoglie il mondo:**

**tutti in cucina con il primo City of Gastronomy Festival che richiama chef stellati dal Belpaese e cuochi da sette Paesi stranieri**

Due giorni di cooking show e dibattiti con ricette da Brasile, Turchia, Giappone, Macao Norvegia e Spagna. Fra gli chef ospiti anche Riccardo Monco, Isabella Potì, Chef Rubio e Andrea Larossa

*Parma, 30 Maggio 2018\_*Si può pranzare con le golosità del Brasile o della Spagna e cenare giapponese? Feijoada, tapas o sushi? I piatti forti di Macao sono più cinesi o risentono del gusto portoghese? E in Norvegia si mangiano solo salmone e aringhe? Sarà davvero così gustosa la cucina turca?

Domande che richiederebbero lunghi viaggi per trovare la risposta. A Parma, invece, **il 2 e 3 giugno** **il giro del mondo dura solo 48 ore e pochi passi** con la **prima edizione del City of Gastronomy Festival** che vede istituzioni locali e regionali, importanti associazioni e fondazioni del territorio, lavorare compatte accanto ai grandi brand agroalimentari e ai consorzi di tutela del parmense, in una cabina di regia pubblico-privato dove, **come in cucina, l’importante è l’amalgama degli ingredienti.** “La gastronomia – **spiega Cristiano Casa, assessore a Turismo e Commercio del Comune di Parma** – è da sempre un’esperienza, ma anche l’espressione della creatività di un territorio: in questa prima edizione del festival vogliamo far parlare i prodotti dei territori, metterli in connessione e creare contaminazioni”.

**DAL DUCATO ALL’IMPERO DEL GUSTO TARGATO UNESCO**

Da piazza Garibaldi, dove il cardo incrociava il decumano latino, a piazza Ghiaia, al cospetto del ponte romano e lungo quella millenaria via Emilia che ha già portato tante volte il Belpaese a spasso per il mondo, Parma torna **capitale del gusto e fa sistema,** chiamando a raccolta **otto colleghe di gusto da sette Paesi** della rete delle città creative per la gastronomia UNESCO. Ci saranno chef di **Paraty** e **Belem** in Brasile**, Macao** in Cina, **Bergen** in Norvegia, **Dénia** in Spagna, **Gaziantep** in Turchia e **Tsuruoka** in Giappone, oltre che da **Alba,** l’altra “azzurra” targata UNESCO: le città, protagoniste in Ghiaia con i loro stand, presentano le loro cucine e i loro chef durante il cooking show, in cui creeranno un racconto del proprio Paese ai fornelli, con tasting e demo d’autore che si avvicenderanno in un blend di saperi e sapori.

**MADE IN ITALY E PARMA QUALITY RESTAURANTS**

E il Belpaese? Non starà a guardare: se è vero che **Parma** è stata la **prima italiana** a entrare nel **network delle Cities of Gastonomy**, la città ducale non dimentica di essere la capitale della **Food Valley** e sa che la chiave del successo viaggia su due binari: “Custodire le tradizioni e al contempo avere la curiosità di aprirsi al mondo”, spiegano gli organizzatori.

E allora ecco la risposta tutta *made in Italy* al gruppo di chef UNESCO: saranno **dieci chef italiani, di cui 5 stellati** il contraltare di questa singolar tenzone di sapori. Coordinati da tre chef parmensi – **Enrico Bergonzi, Davide Censi e Terry Giacomello** – arriveranno a Parma **Umberto De Martino** dello stellato bergamasco *Florian Maison relais* di San Paolo D’Argon, **Enrico Gerli**, una stella a *I castagni* di Vigevano, **Umberto Gorizia**, chef consultant a Lindenberg, **Giancarlo Polito** della *Locanda del Capitano* di Montone, gli altri stellati **Fabio Groppi** dal *Dolomieu* di Madonna di Campiglio, **Giuseppe Stanzione** da *Le Trabe* di Paestum e **Marco Visciola** da *Il Marin* all’Eataly di Genova.

**SE PARMA HA CINQUE “P”**

A loro sono affidati i fornelli di altrettanti ristoranti *pop up* che, a pranzo e cena, sforneranno proposte tutte tricolore. Con un unico comune requisito: che nei loro piatti e nelle loro interpretazioni trovi posto almeno un ingrediente parmense. Et voilà, il pranzo è servito. L’idea è venuta al consorzio **Parma Quality Restaurants**, in collaborazione con **Chic - Charming Italian Chef** che firma la regia degli eventi culinari: “Abbiamo chiesto agli chef stranieri – spiega **Enrico Bergonzi**, presidente di PQR e chef di *Al Vedel* di Colorno - di esprimersi liberamente e di raccontarci i loro sapori. Agli italiani, invece, abbiamo richiesto di reinterpretare Parma a partire da uno dei grandi prodotti del nostro territorio. Questa è anche la sfida del nostro consorzio: certificare la cucina italiana nel mondo”.

Mari o monti, pianura e città, per tutti Parma si scrive con le sue tradizionali “cinque P”: prosciutto, parmigiano reggiano, pasta, pomodoro e pesce, quello delle conserve ittiche che è fra i cult del territorio. Fra le proposte, quindi, spazio al *guacamole al parmigiano* che accompagna un *secreto di suino iberico*, oppure *gazpacho di pomodoro con tortiglione fritto e gelato al parmigiano.* Il *ceviche*?Mediterraneo e firmato con acciughe lavorate sul territorio. Il prosciutto?Finisce in polvere su un *riso al salto.*

**LA CUCINA FRA RACCONTO, DEGUSTAZIONE E CREATIVITÀ**

Cuochi stellati a garanzia del saper fare italiano, curiosità esotiche dalla rete creativa UNESCO, ma il primo City of Gastronomy Festival non è solo cibo cucinato e assaggiato, ma anche raccontato.

Una serie di incontri, tra il Palazzo del Governatore e il Salotto allestito in piazza Garibaldi, in cui ascoltare e approfondire i grandi temi che sottendono la riflessione sul cibo: la sostenibilità della produzione, la creatività e la scienza, la comunicazione; insomma presente e costruzione del futuro.

Protagonisti, chef, studiosi, esperti: mille punti di vista per conoscere e scoprire, con un occhio alla cucina e l’altro al mondo.

Quattro i temi delle due giornate: si parlerà di **ritorno alla terra, sfide della cucina italiana, innovazione e linguaggi del cibo.** Quattro momenti, tra Governatore e Salotto, con ospiti da tutta Italia.

L’agricoltura, che è sempre più al centro dello sviluppo del Paese, viene affrontato in apertura di Festival e nei due luoghi sono gli esperti (**Cinzia Scaffidi** di Slow Food Italia, **Patrizia Alberti** della Regione Emilia-Romagna, **Mario Marini** di Confagricoltura Parma, **Bruno Ruffini e Laura Torresin** di Alma, **Filippo Arfini** dell’Università di Parma, moderati di **Marco Ferrazzoli** del CNR). Nel Salotto invece la voce va a chi la terra la coltiva e ne trae il suo prodotto: il pomodoro sostenibile di **Mutti**, con Ugo Peruch; i meloni di Francesca Nadalini, dell’**Associazione** **Nazionale** **Donne dell’Ortofrutta**; l’esperienza tutta parmigiana dell’**Azienda** **Agraria** **Sperimentale Stuard**.

Al sabato pomeriggio, al Governatore, la cucina italiana nelle parole di **Paolo Lopriore**, chef de *Il portico* di Appiano Gentile e membro del comitato scientifico di ALMA, nonché protagonista dell’incontro, organizzato da ALMA: “L’Italia è un insieme di cucine regionali che muovono, come accade a Parma, da prodotti eccellenti: confrontarsi col diverso, il lontano, l’”altro” serve a crescere e a meglio tutelare le proprie eccellenze”. A parlarne con lui **Paolo Marchi** di *Identità Golose*, in un dialogo con: **Riccardo Monco**, tre stelle *all’Enoteca Pinchiorri* di Firenze, **Isabella Potì,** pastry chef del *Bros* di Lecce, **Masaki Kuroda** del *Serendepico* di Capannori, **Cristina Conti**, maitre del Parizzi Ristorante di Parma, e **Luca Govoni** docente di Alma. A moderare sarà **Fernanda Roggero**.

Al Salotto, altre voci: **Filippo Sinisgalli** (Il Palato italiano) e **Fabiana Scarica** (vincitrice di Top Chef 2017), entrambi diplomati Alma; il progetto di promozione del cibo italiano con finalità sociali di **Helpcode**; e poi “**Ciacco**”, Stefano Guizzetti, gelataio, creativo, con tre coni Gambero Rosso; **Mario Marini** e **Massimo Spigaroli**, cucina di montagna e cucina di pianura, due generazioni a confronto; a chiudere **Parma Quality Restaurants**, con Mariano Chiarelli, dei Du’ Matt, a raccontare un’esperienza associativa di successo.

La domenica apre con l’innovazione: tecnologia e nuovi sapori, per costruire la cucina del futuro. Al Governatore, la riflessione e i progetti (con **Davide Cassi** dell’Università di Parma, il critico **Andrea Grignaffini**, **Alessia Mosca** di Wood\*ing); al Salotto i protagonisti (**Parmalat** e il latte senza lattosio, **Barilla** con la pasta 3D, **Coppini** Arte Olearia e la tradizione d’innovazione, **ITS Tech&Food** e la sperimentazione alimentare).

E si chiude con i linguaggi del cibo, che ormai sembrano invadere ogni spazio, ma che hanno vie e canali sempre nuovi. Al Governatore le voci di **Chef Rubio** (Unti e bisunti), **Tinto** (Decanter), **Gianni Revello** (Passione Gourmet) e **Valentina Scarnecchia** (Il piatto forte) per un racconto tra TV, radio, web: le parole che ritornano, i gusti che cambiano.

Nel Salotto la comunicazione delle aziende, **Parmalat** e **Mutti**, e la comunicazione televisiva (**Tinto**) e in musica (**Mario Biondi**): linguaggi diversi, sapori comuni.

**UN EVENTO CORALE**

Il City of Gastronomy Festival è organizzato dall’associazione **Parma Taste of Future** ed è patrocinato dal **World Food Programme** **Italia** e da **MiBact** con le iniziative legate al 2018 – Anno del Cibo. Il festival è realizzato con il contributo di **Comune di Parma,** **Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy, Fondazione Monte Parma, Fondazione Cariparma**, **Camera di Commercio** e dell’**Apt** per conto della **Regione Emilia-Romagna**. Sono main sponsor **Barilla, Consorzio del Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Azienda Olearia Coppini, Mutti, Rodolfi, Parmalat, Alma** **– La Scuola Internazionale di Cucina**. Sono partner dell’iniziativa **Coppa di Parma** e **Salame Felino**, **Conad, Credit Suisse** ed **Iren, Trenitalia** (official carrier)e **Star Hotel Du Parc Parma**, mentre la curatela gastronomica è affidata a **Parma Quality Restaurants, Chic - Charming Italian Chef, Consorzio dei colli di Parma per la tutela dei vini DOP** e **Culatello di Zibello.**

Maggiori informazioni e programma completo su [www.cityofgastronomyfestival.it](http://www.cityofgastronomyfestival.it)

Seguici con #parmacityofgastronomy #cityofgastronomyfestival #unescocreativecities #thisisparma

**Ufficio Stampa OMNIA Relations**
OMNIA FACTORY, T. + 39 051 6939166\_6939129 | OMNIA LAB, T. + 39 051 261449
Press Office: Claudia Cefalo claudia.cefalo@omniarelations.com,
M. +39 340 4891682

Content editor: Lucia Galli lucia.galli@omniarelations.com

[www.omniarelations.com](http://www.omniarelations.com/)

