## Parma riabbraccia la “Cena dei Mille”. Guest chef i tristellati Chicco Cerea ed Enrico Crippa

**L’appuntamento è per martedì 6 settembre, quando il centro storico della città emiliana tornerà a trasformarsi in un ristorante gourmet a cielo aperto, per mille persone. Un modo per riscoprire il piacere della convivialità, dopo due anni di pandemia, celebrando l’unicità del sistema Parma e l’identità gastronomica di Parma Food Valley, fatta di prodotti d’eccellenza, tradizioni, saper fare e persone. Completano il parterre de rois in cucina tre chef stellati di ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi e la squadra di Parma Quality Restaurants. L’evento, promosso dalla Fondazione Parma UNESCO City of Gastronomy, in collaborazione con il Comune di Parma, avrà anche una valenza sociale: la “Cena dei Mille” contribuirà infatti a raccogliere fondi a favore di Emporio Solidale Parma. E sarà un modo per ringraziare il personale sanitario impegnato da oltre due anni nella lotta al Covid-19: 20 operatori delle Aziende Sanitarie di Parma saranno ospiti degli organizzatori.**

**Prevendita attiva su VivaTicket, a partire dal 15 luglio, con biglietti a 100 euro a persona, più diritti di prevendita.**

*Parma, 11 luglio 2022* - **Parma** torna a ospitare la “***Cena dei Mille***”: **martedì 6 settembre** la città ducale si trasformerà nuovamente in un **ristorante gourmet sotto le stelle**. Tra Piazza Garibaldi e Strada della Repubblica, in pieno centro storico, si snoderà una tavolata lunga oltre 400 metri, pronta ad accogliere mille persone. Venti posti saranno riservati, a titolo gratuito, a **operatori sanitari** delle Aziende Sanitarie di Parma, in segno di gratitudine per l’enorme impegno profuso durante l’emergenza da Covid-19.

**CHEF COINVOLTI**

Per la gioia degli ospiti, a Parma sono attesi ben **due** degli undici **chef tristellati Michelin** presenti in Italia: **Chicco Cerea**, Ristorante “*Da Vittorio*”, ed **Enrico Crippa**, Ristorante “*Piazza Duomo*”. Una scelta che rafforza l’ideale **gemellaggio gastronomico di Parma con Bergamo e Alba**: si tratta infatti delle tre città italiane nella lista **UNESCO** delle **Creative Cities of Gastronomy**. Prima realtà del nostro Paese a ottenere questo riconoscimento, nel dicembre 2015, Parma ha fatto da apripista, sostenendo poi le candidature della città piemontese e di quella lombarda. In occasione della “*Cena dei Mille*”, al fianco di chef Cerea e chef Crippa saranno impegnati in cucina gli chef della **squadra di Parma Quality Restaurants** - il consorzio di ristoratori di Parma e provincia nato per valorizzare la profonda cultura enogastronomica e dell'accoglienza locale - e una delegazione di **CheftoChef Emilia-Romagna Cuochi**, capitanata dagli stellati **Isa Mazzocchi**, Ristorante “*La Palta*”, **Andrea Incerti Vezzani**, Ristorante “*Ca’ Matilde*”, e **Massimo Spigaroli**, Ristorante “*Antica Corte Pallavicina*”.

**PROGETTUALITÀ E COOPERAZIONE, PER PROMUOVERE PARMA FOOD VALLEY**

La “*Cena dei Mille*” sarà il momento clou di “*Settembre Gastronomico*”, in programma **da venerdì 2 settembre a domenica 2 ottobre**. Si tratta del progetto corale per la valorizzazione del brand Parma Food Valley e delle filiere di prodotto made-in-Parma promosso dalla **Fondazione Parma UNESCO City of Gastronomy** in collaborazione con il **Comune di Parma**, sotto la regia di **Parma Alimentare**. Presieduta da chef Massimo Spigaroli, la Fondazione Parma UNESCO City of Gastronomy è espressione del **saper fare** e dell’**identità culturale** che rendono Parma un **modello di eccellenza in ambito food su scala mondiale**: un sistema basato sul confronto e sul **dialogo costante tra pubblico e privato**, con il coinvolgimento dei Consorzi di Tutela delle DOP Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma e di grandi player dell’industria alimentare come Barilla, Mutti, Rodolfi Mansueto, Parmalat, Delicius, Rizzoli Emanuelli e Zarotti. Un sistema il cui successo dipende anche dall’impegno del mondo della ristorazione, a cominciare da Parma Quality Restaurants, dell’associazionismo, con “*Parma, io ci sto!*” e le varie associazioni di categoria, e di realtà culturali, educative e formative come l’Università degli Studi di Parma, ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Giocampus, Madegus - Maestri del Gusto. Durante i due anni di emergenza sanitaria da Covid-19, la Fondazione Parma City of Gastronomy non ha mai fatto mancare il proprio sostegno al territorio parmense: nell’impossibilità di avere la “*Cena dei Mille*”, ecco quindi l’organizzazione di webinar per opinion leader in rappresentanza di mercati strategici per l’export agroalimentare parmense, l’attività di incoming di piccole delegazioni estere, i progetti di gemellaggio nel segno dell’eccellenza, come quello portato avanti con Épernay, la creazione del brand Parma Food Valley, la partecipazione a missioni all’estero, oltre a eventi come Cibus OFF e “*Settembre Gastronomico*”.

**SIGNIFICATO DELLA CENA DEI MILLE**

Come spiega **chef Massimo Spigaroli**, **Presidente della Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy**, «*La Cena dei Mille torna ad avere un grande rilievo nella programmazione degli eventi cittadini: l’auspicio è che possa diventare, nel tempo, una* ***vera e propria tradizione****, attirando foodie e turisti da tutta Italia e non solo. Questa iniziativa ha il merito di mettere intorno a un tavolo mille persone: è una celebrazione del* ***piacere di stare insieme****, un momento di* ***riscoperta della socialità*** *dopo due anni complicati. A fare da fil rouge sono le eccellenze di Parma Food Valley, dalle DOP Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma a prodotti di filiera come la pasta, il pomodoro, le alici, il latte e i suoi derivati: un* ***patrimonio unico per tradizioni, saper fare, passioni e persone****. La Cena dei Mille vuole essere un momento per* ***promuovere Parma come destinazione foodie*** *e per caratterizzarla come una delle* ***principali piazze italiane in termini di qualità dell’offerta gastronomica******e****, più in generale, di* ***qualità della vita****. Ed è la dimostrazione che un confronto costruttivo tra istituzioni, imprese, associazioni e attori culturali è possibile: possiamo dire di aver sperimentato un modello oggi annoverato tra le best practice a livello italiano*».

Il Presidente della Fondazione Parma UNESCO City of Gastronomy sottolinea anche il **valore sociale** della “*Cena dei Mille*”ː «*Il sistema agroalimentare parmense è una* ***risorsa per il territorio*** *non solo perché impegnato attivamente nella sua promozione ma anche perché è* ***in prima linea per aiutare chi è in difficoltà****: fin dalla prima edizione, nel 2018, l’evento ha contribuito a raccogliere fondi a favore di* ***Emporio Solidale Parma****, una realtà che, attraverso lo strumento della spesa solidale, sostiene oggi circa 1.600 nuclei familiari (di cui 200 di origine ucraina), per un totale di oltre 4.000 persone, tra Parma e provincia*».

**INFORMAZIONI PRATICHE**

La **prevendita** dei biglietti per l’edizione 2022 della “*Cena dei Mille*” scatterà il 15 luglio. Il circuito di vendita ufficiale è quello di VivaTicket. In alternativa, è possibile recarsi nell’ufficio IAT del Comune di Parma, in Piazza Garibaldi. Il biglietto ha un **costo a persona di 100 euro**, a cui vanno aggiunti i costi di prevendita. Come anticipato, una quota del ricavato della vendita dei biglietti sarà devoluta a favore di **Emporio Solidale Parma**.

Maggiori informazioni sono disponibili su [www.parmafoodvalley.net](http://www.parmafoodvalley.net/) e [www.parmacityofgastronomy.it](http://www.parmacityofgastronomy.it/)

--------------------------

**Press Office**

Davide Paterlini - Mind The Pop - mobile +39 339.7485994, e-mail: [davide@mindthepop.it](mailto:davide@mindthepop.it)

Aurora Pullara – Mind The Pop – mobile +39 388.8784899, e-mail: [aurora@mindthepop.it](mailto:aurora@mindthepop.it)