



PARMA!
*City of
Gastronomy*



Parma Food Valley, è di nuovo tempo di “Settembre Gastronomico”

Appuntamento nella città ducale dal 2 settembre al 2 ottobre. La kermesse intende valorizzare l'identità gastronomica di Parma e le filiere simbolo del territorio, dalle DOP Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma alla pasta, dal pomodoro alle alici, passando per il latte. Molto ricco il calendario: Festival del Prosciutto, Cena dei Mille, Galà della Federazione Italiana Nuoto Paralimpico, Imprese Aperte, incontri, laboratori di food writing e di cucina e la mostra “Gusto” al Complesso di San Paolo, Caseifici Aperti. Sarà attivo anche il Bistrò, con appuntamenti diversi ogni giorno: “Martedì in rosa”, “Giovedì... pizza e gelato”, “Il cuoco e il contadino”.

Parma, 1 agosto 2022 - 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 di “*Settembre Gastronomico*” comprende inoltre l'Associazione “*Parma, io ci sto!*” e 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; **Delicius, Rizzoli Emanuelli e Zarotti**, per le alici. La consulenza gastronomica di “*Settembre Gastronomico*” è di **Parma Quality Restaurants**. Contribuiscono, a vario titolo, alla riuscita della manifestazione, anche **Ascom**, con il Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità, i **Musei del Cibo della Provincia di Parma** e l'**Associazione Gastronomi Professionisti**.

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 assaporare 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**».*



PARMA!
*City of
Gastronomy*



Di seguito un focus sui principali eventi in calendario nel 2022 per *“Settembre Gastronomico”*.

FESTIVAL DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Ad aprire ufficialmente *“Settembre Gastronomico”* sarà la XXV edizione del **Festival del Prosciutto di Parma**, in programma a Langhirano, sulle colline parmensi, 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 promuovere antiche tradizioni e un saper fare che si tramandano di generazione in generazione e per scoprire un territorio ancora poco conosciuto, ma che ospita bellezze come il **Castello di Torrechiara**, con la straordinaria Camera d'Oro, completamente affrescata, e come l'abbazia benedettina rinascimentale nota come **Badia di Santa Maria della Neve**. Il tutto nel contesto della **Riserva MAB UNESCO dell'Appennino Tosco-Emiliano**. 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 di Parma DOP, offerto in varie stagionature, a partire dai 12 ai 24 mesi, per arrivare anche ai 36 e più mesi. Momento clou del Festival del Prosciutto di Parma sarà *“Finestre Aperte”*: nei primi due weekend del mese (3-4, 10-11 settembre), i prosciuttifici nella zona di produzione della DOP apriranno le proprie porte, offrendo a foodie, turisti e curiosi la possibilità di scoprire i segreti del ciclo di lavorazione e di respirare il profumo del Re dei Prosciutti. Sul sito Web www.festivaldelprosciuttodiparma.com sarà possibile trovare l'elenco dei prosciuttifici aderenti all'iniziativa e tutte le informazioni utili per organizzare la propria visita.

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. La loro presenza suggella l'**amicizia di Parma con Bergamo e Alba**, da dove provengono: con la città lombarda e con quella piemontese, Parma ha il piacere di condividere il titolo di UNESCO Creative City of Gastronomy. Al loro fianco, a firmare il menu della *“Cena dei Mille”* sono gli chef di **Parma Quality Restaurants**, sotto la guida del Presidente Andrea Nizzi, e una rappresentanza di **ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi**, con gli stellati **Isa Mazzocchi** e **Andrea Incerti Vezzani**, in arrivo rispettivamente da Piacenza e Reggio Emilia, e con **Massimo Spigaroli**, ambasciatore della cucina gastrofluviale della Bassa Parmense, nonché “padrone di casa”, nel ruolo di Presidente della Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy. La *“Cena dei Mille”* concorrerà a **raccogliere fondi a favore di Emporio Solidale Parma**, che, attraverso lo strumento delle spesa solidale, aiuta attualmente 1.600 nuclei familiari nel territorio di Parma e provincia.



PARMA!
*City of
Gastronomy*



IMPRESE APERTE

In concomitanza con *“Settembre Gastronomico”*, riparte dopo una breve pausa estiva anche *“Imprese Aperte”*, progetto ideato e sviluppato dall’**Associazione “Parma, io ci sto!”** e da **UPI - Unione Parmense degli Industriali**, in collaborazione con l’ente di formazione Cisisita Parma: sperimentato con successo durante Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21, con oltre 200 appuntamenti capaci di richiamare più di 1.500 visitatori, questo format si fonda sulla premessa che le **imprese** siano **parte integrante della comunità** e meritino di essere considerate **attori culturali**, perché sviluppano prodotti e offrono servizi partendo da idee e processi creativi. Di qui l’idea di aprire le porte delle aziende per far scoprire la cultura d’impresa al grande pubblico. Oltre trenta gli appuntamenti *“Imprese Aperte”* inseriti nel calendario di *“Settembre Gastronomico”*, grazie al coinvolgimento di 11 aziende, espressione del settore alimentare, fiore all’occhiello del tessuto imprenditoriale parmense, forte di oltre 1.100 realtà e 14.600 addetti. Le aziende del food coinvolte sono: **Barilla, Consorzio Agrario di Parma, Coppini Arte Olearia, Fratelli Galloni, Monte delle Vigne, Parmacotto, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi Mansueto, Salumificio Trascinelli Pietro e Torrcaffè**. A queste si aggiunge poi il laboratorio territoriale per l’occupabilità **Food Farm 4.0**. *“Imprese Aperte”* proseguirà fino a dicembre coinvolgendo aziende provenienti da diversi ambiti di attività, oltre all’alimentare, quali: **Allodi, Autocentro Baistrocchi, Bugnion, Dallara, Davines, Elantas Europe, Go! Athletic Studio, Laterlite, Lincotek Rubbiano, Opem, Sacmi Beverage, Sandra e Sidel**. Il programma completo degli appuntamenti sarà disponibile sul sito web www.impreseaperteparma.com e sui canali social. Tutte le iniziative sono a partecipazione gratuita e prenotazione obbligatoria tramite l’app Parma 2020+21, **a partire da 15 giorni prima di ogni singolo evento**.

GALÀ FINP - FEDERAZIONE ITALIANA NUOTO PARALIMPICO

La **FINP - 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’Italia ha chiuso la manifestazione al primo posto assoluto del medagliere, con 64 medaglie totali (27 ori, 24 argenti e 13 bronzi), confermandosi sul tetto del mondo dopo Londra 2019. 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 immensa, capace di conquistare oltre 40 titoli italiani e numerose medaglie tra Europei, Mondiali e Paralimpiadi. Proprio ai Mondiali di Madeira, tra le altre medaglie, la Ghiretti ha conquistato l’oro nella specialità dei 100 metri rana Sb4. Alle h 18:00, sotto i Portici del Grano, alla presenza delle Istituzioni cittadine, la Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy organizza un brindisi in onore di tutti gli atleti della FINP, che saranno accompagnati dal Presidente Roberto Valori: l’evento è aperto alla partecipazione dei cittadini, che sono invitati a stringersi agli azzurri. Dopo il brindisi, è previsto un Galà a porte chiuse presso il Complesso di San Paolo. A firmare aperitivo e cena saranno gli chef di Parma Quality Restaurants.



PARMA!
*City of
Gastronomy*



BISTRÒ PARMA

Durante “*Settembre Gastronomico*”, come ormai da tradizione parmigiana di fine estate, 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 loro piatti che interpretano in chiave gourmet e moderna le eccellenze di Parma Food Valley. Il Bistrò sarà attivo **da mercoledì 7 a domenica 25 settembre**, dalle h 11:30 alle h 22:30, con proposte ad hoc per light lunch, merende sfiziose, happy hour e cena. A spiegare la filosofia di questo spazio è **chef Andrea Nizzi**, Presidente di Parma Quality Restaurants: «*Il Bistrò di Settembre Gastronomico è diventato nel tempo uno spazio gourmet atteso dai turisti e dai visitatori che giungono nella nostra città, dove potersi fermare per degustare i prodotti tipici di Parma e godendosi la bellezza del centro storico. Si tratta di un luogo vivo e di socialità, dove incontrarsi, scambiare qualche chiacchiera, conoscere gli chef del territorio e i diversi ospiti. Proprio per la sua dinamicità, abbiamo pensato a una proposta culinaria veloce, ma accurata, capace di valorizzare le eccellenze gastronomiche di cui è ricca questa terra, in tutte le sue forme, dal mattino alla sera*». A seconda del giorno della settimana, il Bistrò proporrà iniziative diverse, tutte accomunate dalla volontà di promuovere l'identità di Parma UNESCO City of Gastronomy.

MARTEDÌ IN ROSA

Dopo il successo dell'esperimento nel 2021, il 13 e il 20 settembre torna al Bistrò l'appuntamento con i “**Martedì in rosa**”: riflettori accesi sulla **ristorazione al femminile, in cucina come in sala**. Un tema di grande attualità: se è vero che le donne sono ancora sottorappresentate in questo mondo, bisogna riconoscere che l'Italia detiene il record della più alta percentuale femminile sul totale degli chef stellati, oltre il 7% (la media nei 28 Paesi in cui è edita la Guida Michelin è del 4% circa). A commentare l'iniziativa è **Andrea Nizzi**, Presidente di Parma Quality Restaurants: «*L'appuntamento dei 'Martedì in rosa' è stato presentato per la prima volta lo scorso anno e ha ottenuto subito un ampio consenso da parte del pubblico. Proprio per questo motivo, abbiamo deciso di riproporlo anche in questo Settembre Gastronomico, 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. Non solo chef, ma anche patron dei ristoranti e responsabili di sala saranno le grandi protagoniste dello spazio, dando così la giusta attenzione al ruolo femminile nel nostro settore*».

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 Parmense Pizzerie di Qualità**, costola di FIPE Parma e Ascom, gli ospiti del Bistrò potranno apprezzare a pranzo e cena **pizze d'autore e gourmet**, tra cui la “*Pizza Parma*”, che il Gruppo stesso ha eletto a proprio simbolo. Tutte le pizze proposte al Bistrò sono realizzate con farine da grano italiano e con materie prime DOP, IGP e tipiche, principalmente parmensi, rispettando i tempi



PARMA!
*City of
Gastronomy*



lunghe di lievitazione dell'impasto. 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 "*Ciacco*", apprezzato per il suo **gelato gastronomico**, con ingredienti anche salati, e per la capacità di sperimentare e proporre accostamenti coraggiosi.

IL CUOCO E IL CONTADINO

La vera novità targata Bistrò dell'edizione 2022 di "*Settembre Gastronomico*" è rappresentata dai **sei appuntamenti** del **mercoledì** (7, 14, 21 settembre) e del **venerdì** (9, 16, 23/9), con inizio alle h 18:00, denominati "*Il Cuoco e il Contadino. Un matrimonio... naturale!*". L'iniziativa è promossa da **Confagricoltura**, in collaborazione con **Parma Quality Restaurants**. Alla base del progetto sono i valori di **sostenibilità** e **Km Zero**, di **salvaguardia della biodiversità** e **delle produzioni locali**: l'idea è quella di favorire la **creazione di reti di relazioni** tra piccole aziende agricole, che propongono prodotti dai sapori del passato, autentici, e mondo della ristorazione.

In occasione dei momenti "*Il Cuoco e il Contadino. Un matrimonio... naturale!*", piccoli produttori parmensi, provenienti in particolare da zone di montagna, proporranno gli ortaggi, la frutta e altri prodotti della propria azienda, che gli chef di Parma Quality Restaurants utilizzeranno per realizzare un piatto inserito nel menu del Bistrò.

LIBRI CON LE RUOTE

Anche "*Libri con le Ruote*", la biblioteca itinerante su due ruote promossa dall'**Associazione ParmaKids**, in collaborazione con le Biblioteche del Comune di Parma, avrà una declinazione food in occasione di "*Settembre Gastronomico*". 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, del cibo di qualità e dei prodotti tipici**, a cominciare da quella espressione delle filiere di Parma Food Valley. A selezionare i libri, che potranno essere presi a prestito gratuitamente, sono i **Musei del Cibo di Parma**.

LABORATORIO APERTO

Oltre ai Portici del Grano, in Piazza Garibaldi, spazio che tradizionalmente accoglie il Bistrò, nel 2022 l'altro polo di attrazione di "*Settembre Gastronomico*" sarà il **Complesso di San Paolo**. Qui, per tutto il mese di settembre, per iniziativa del **Comune di Parma**, presso il **Laboratorio Aperto**, grazie a un avviso pubblico lanciato lo scorso mese di aprile, sarà protagonista l'intero sistema di competenze degli attori dell'intera filiera agroalimentare, quindi produttori, imprenditori, ristoratori, ricercatori, specialisti, docenti, studenti, soci di associazioni del terzo settore, dipendenti pubblici, giovani talenti e giovani professionisti. Tante le attività in calendario. Tra le più significative, i due appuntamenti "*Parma Mare*" (14 e 28 settembre, h 18:00), curati da **Paolo**



PARMA!
*City of
Gastronomy*



Tegoni, docente universitario e Presidente dell'Associazione Gastronomi Professionisti: coadiuvato dall'enologo Filippo Valla, Tegoni accompagnerà il pubblico in un **percorso dalla Bassa Parmense al Mar Ligure** attraverso esperienze culturali, sensoriali, degustazioni e approfondimenti sulle produzioni che via via si incontrano lungo la strada verso il mare. I **Musei del Cibo della Provincia di Parma**, invece, puntano al coinvolgimento dei più giovani: il 17 e 18 settembre, alle h 10:30 e alle h 16:30, con **“Una TAVOLA grande come il mondo... anzi di più”**, bambini e ragazzi, armati di una mappa e di dadi, saranno idealmente impegnati in esplorazioni alla scoperta di Paesi lontani, con i loro cibi tipici. Sempre domenica 18 settembre, all'interno della rassegna **“Una certa idea di cibo”** curata da Francesca Laureri ed Elisa Bertinelli, per tutta la giornata, per un pubblico adulto, la giornalista gastronomica **Sara Porro** guiderà un **laboratorio di food writing**, guidando i food lover alla scoperta dei diversi aspetti della narrazione gastronomica. La **pasta fresca**, uno degli elementi simbolo della cucina emiliana, tanto da essere candidata a diventare Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO, sarà protagonista di due momenti: il primo - **“Il teatro della sfoglia”** - domenica 18 settembre, dalle h 10 alle h 21, con l'**Associazione “Miss...ione Mattarello”**. **Rina Poletti**, ormai leggendaria maestra sfoglina, insegnerà ai presenti come fare la sfoglia, con la possibilità di mettersi alla prova e di portare poi a casa quanto preparato. Previsto anche momento musicale, a cura de L'Orchestra a Fiato L'Usignolo. Per tutta la giornata di sabato 24 settembre, invece, **Casa Artusi**, in collaborazione con l'**Associazione Mariette di Forlimpopoli** e con l'**AUSL di Parma**, promuoverà il **laboratorio “Mani in pasta”**: l'idea è quella di favorire l'inclusione sociale di persone e giovani con neuro-disabilità insegnando loro la tecnica della pasta fresca tirata al mattarello. Tra gli altri appuntamenti, da ricordare il **primo incontro del ciclo “La tradizione nella gastronomia contemporanea”**, a cura dell'**Associazione Gastronomi Professionisti** con **Luca Cesari**, storico della gastronomia, e la **chef Alessia Morabito**: mercoledì 21 settembre, alle h 18:00, negli spazi dell'ex Palazzo della Provincia, si parlerà di gnocchi, gnudi e fiocchi. Alla base di questi appuntamenti è l'assunto che anche la cucina tradizionale non è immutabile nel tempo: quelli che sono i piatti che oggi consideriamo un patrimonio della nostra gastronomia sono a loro volta il risultato di una profonda evoluzione nel tempo.

ACCIUGA D'ARGENTO

Domenica 18 settembre, alle h 18:00, presso i Portici del Grano, le aziende **Delicius, Rizzoli Emanuelli e Zarotti** consegneranno il **premio “Acciuga d'Argento”** a **Giulia Ghiretti**, nuotatrice parmigiana fresca di alloro olimpico ai Mondiali di Nuoto Paralimpico di Madeira.

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 di edutainment “Gira la Ruota”**, promosso da **Parmalat**. Appuntamento sotto i Portici del Grano, in Piazza Garibaldi, a Parma, sabato 24 settembre, nelle fasce orarie 10:00-13:00 alla mattina e 14:00-17:00 nel pomeriggio.



PARMA!
*City of
Gastronomy*



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"**, che dallo scorso marzo è ospitata negli spazi dell'M9 - Museo del '900 di Mestre. Il percorso espositivo, fatto di riproduzioni, indaga la **relazione tra gli italiani e il cibo**: un rapporto che è profondamente cambiato a partire dagli anni Settanta. La parola chiave è Gusto, declinata in otto accezioni: *"Gusto Italiano"*, una summa della ricchezza italiana di materie prime e prodotti d'eccellenza; *"Gusto di casa"*; *"Gusto fuoricasa"*, fatto di ristoranti, trattorie, occasioni conviviali, sagre, tutti spazi dove il cibo è protagonista; *"Gusto dell'industria"*; *"Gusto del viaggio"*, che illustra il modo in cui gli italiani raccontano la propria identità all'estero, ma anche come sono visti dagli altri; *"Gusto dell'incontro"*, ponte culturale tra diverse zone d'Italia e diversi stili di cibo e di vita; *"Gusto di oggi"*, con un focus sulle relazioni tra quel che mangiamo e le istanze più urgenti della società contemporanea; infine, *"Gusto del futuro"*, inteso come innovazioni tecnologiche (dal cibo nello spazio alle coltivazioni sperimentali anche sulla Terra) ed evoluzione delle abitudini alimentari. La mostra è curata da **Massimo Montanari** e **Laura Lazzaroni**. La direzione scientifica è di **Luca Molinari**.

CASEIFICI APERTI

A chiudere l'edizione 2022 di *"Settembre Gastronomico"*, nel weekend di sabato 1 e domenica 2 ottobre, sarà **"Caseifici Aperti"**. Promosso dal **Consorzio del Parmigiano Reggiano**, è il tradizionale appuntamento che offre a foodies, appassionati e curiosi la possibilità di scoprire i segreti della produzione del Parmigiano Reggiano DOP. In programma visite guidate ai caseifici, per assistere alla nascita delle forme, passeggiate nei magazzini di stagionatura, eventi per bambini, degustazioni di prodotto, con la possibilità di acquistare il Re dei Formaggi direttamente negli spacci. Oltre a essere un'opportunità per visitare il territorio di produzione della DOP, *"Caseifici Aperti"* è un vero e proprio viaggio nel tempo, per apprezzare un metodo di lavorazione artigianale che è rimasto pressoché immutato da oltre nove secoli. Sul sito Web www.parmigianoreggiano.com è disponibile la lista dei caseifici aderenti alla due giorni, con informazioni dettagliate sugli orari di apertura e sulle attività proposte.

Il programma completo di *"Settembre Gastronomico"* è disponibile su www.parmafoodvalley.net e su www.parmacityofgastronomy.it

Press Office

Mind The Pop

Davide Paterlini - mobile +39 339.7485994, e-mail: davide@mindthepop.it

Aurora Pullara - mobile +39 388.8784899, e-mail: aurora@mindthepop.it