



NOTIZIE / 18.05.18 / PARMA CITY OF GASTRONOMY UNESCO

Arriva City of Gastronomy Festival: il 2 e 3 giugno

Si racconta la creatività Unesco.



La creatività abita qui: **Comune di Parma lancia il primo City of Gastronomy Festival per celebrare, sabato 2 e domenica 3 giugno 2018, una lunga tradizione di gusto** che ha portato l'UNESCO a riconoscere alla petite capitale il titolo, prima in Italia, di Città Creativa per la Gastronomia.

Cooking show stellati, temporary restaurant e incontri culturali: nell'anno che il MiBACT - Ministero dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo ha voluto dedicare proprio al cibo, Parma risponde, si racconta e apre al resto del mondo.

Il **City of Gastronomy Festival**, infatti, è un **grande vetrina non solo sui prodotti e sulla storia della Food Valley**, ma anche sulle molte città "colleghe" di gusto e saper fare. Da Alba, l'altra italiana fra le "magnifiche 21" a marchio Unesco per la creatività gastronomica, lo sguardo si fa internazionale: Tsuruoka in Giappone, Gaziantep in Turchia, Dénia in Spagna, Bergen in Norvegia, Paraty e Belem in Brasile, e Macao in Cina, saranno protagoniste di una maratona di cooking show, ogni giorno dalle 10 alle 22, in un melange di sapori ed emozioni per un'esperienza sensoriale fusion, ma anche colta e, naturalmente, saporita.

MODELLO PARMA

Il festival **intende raccontare a 360° il mondo globale del food, soffermandosi, per quanto riguarda il Belpaese, sulle produzioni tradizionali e sul made in Italy, sulla trasmissione del sapere e del sapore che, a Parma e nell'Emilia Romagna, hanno posto le basi di una solida cultura del cibo.**

>> Cerca nel portale

Numero Unico **0521 40521**

Scrivi al Comune
Posta Elettronica Certificata

Iscriviti alla Newsletter
Notizie dal Comune

Il tuo Comune
Accedi al tuo profilo

Segui il Comune di Parma su:
YouTube flickr Instagram Facebook

Accedi ai Servizi del Comune di Parma

- SUAP Telematico
- Duplicato tessera elettorale
- Prenotazione Online Servizi di Stato Civile
- Prenotazione rilascio CIE
- Pagamento Multe Online
- Certificati anagrafici online

>> Accedi a tutti i Servizi

PUMS
PIANO URBANO DELLA MOBILITÀ SOSTENIBILE

APPROVATO IL 21 MARZO 2017

“La gastronomia – spiega **Cristiano Casa**, assessore a Turismo e Commercio del Comune di Parma – **da sempre un’esperienza**, ma anche l’espressione della creatività di un territorio: in questa prima edizione del festival vogliamo far parlare i territori, metterli in connessione e creare contaminazioni. Oltre al grande onore di ospitare alcune Città UNESCO della Gastronomia, parteciperanno al Festival alcuni territori di eccellenza italiani ed europei”.

I LUOGHI DEL FESTIVAL

Un palazzo, dei portici, due piazze e una strada a collegarle, la declinazione parmigiana della via Emilia. Il festival abita qui.

La cucina, sotto i Portici del Grano, in piazza Garibaldi, ospita cooking show internazionali e stellati che raccontano la creatività Unesco. Tra i protagonisti ai fornelli Riccardo Monco con le tre stelle Michelin della sua Enoteca Pinchiorri di Firenze, Matteo Fronduti del Ristorante Manna di Firenze e Terry Giacomello dell’Inkiostro di Parma.

Piazza Garibaldi si fa salotto dove il territorio e i suoi protagonisti si raccontano al pubblico del festival.

Poi **il palazzo del Governatore**, che nel suo auditorium, ospita quattro tavole rotonde, con esperti, giornalisti e chef che si confronteranno sui temi del festival e le varie declinazioni della creatività: “Il ritorno alla terra”, “La cucina italiana e le sfide del XXI secolo”, “L’innovazione in cucina” e “I linguaggi del cibo”.

Fra gli ospiti più attesi **Cinzia Scaffidi**, vice presidente di Slow Food Italia, che parteciperà alla prima tavola rotonda, dedicata all’agricoltura e al futuro sostenibile. Paolo Lopriore de Il Portico di Appiano Gentile, Isabella Poti e la sua pasticceria d’autore targata Salento saranno, invece, protagonisti nella tavola rotonda organizzata da Alma – La Scuola Internazionale di Cucina, che tratterà lo stato dell’arte della cucina italiana. E ancora chef Rubio a parlare delle vie del cibo in tv e a guidare gli studenti dell’Istituto “Zappa - Fermi” di Bedonia in uno spettacolare cooking show, a chiusura del Festival.

Nella piazza spazio anche ai bambini, con i laboratori dei Musei del Cibo, ad animare i portici di via Mazzini fino ad arrivare alla piazza Ghiaia, che ritrova la sua antica vocazione di agorà, luogo di commercio e incontro.

Qui saranno allestiti cinque temporary restaurant dove conoscere i talenti della cucina contemporanea, degustando i loro piatti cult. Accanto ad un’“area Unesco” dedicata alle altre città ambasciatrici del gusto, percorso gourmet tra le realtà ospiti del festival, affiancate dai vini dei Colli di Parma, salame di Felino e il Ducato in un inedito (e benefico) gemellaggio con l’amatriciana.

I TEMI DEL FESTIVAL

Due giornate per quattro “materie”: ecco l’agenda che si dipana sia nelle parole dei talk show, sia nei “fatti” e nei piatti, portati in tavola e in piazza dagli chef. Sabato 2 giugno, dalle 11 alle 12.30, nella tavola rotonda di palazzo del Governatore, il festival inaugura con il Ritorno alla terra, grazie ad un focus sulla nuova agricoltura e alla testimonianza degli imprenditori che stanno rilanciando il settore in una prospettiva che coniughi lavoro e sostenibilità.

Fra i relatori, moderati **Marco Ferrazzoli** del **Cnr**, **Cinzia Scaffidi**, vicepresidente di Slow Food Italia, **Filippo Arfini** dell’Università degli Studi di Parma, **Matteo Fronduti** della Manna di Milano e, dalla regione Emilia Romagna, **Patrizia Alberti**.

Tema del sabato pomeriggio, dalle 17.30 alle 19.30, sarà, invece, la Cucina italiana e le sfide del nostro tempo con un approfondimento, curato da Alma, sullo stato dell’arte della cucina italiana. Fra i relatori Paolo Lopriore, chef de Il Portico di Appiano Gentile e membro del comitato scientifico di ALMA, Riccardo Monco dell’Enoteca Pinchiorri di Firenze, Isabella Poti del ristorante Bros di Lecce e Paolo Marchi, giornalista e ideatore del magazine Identità Golose.

Domenica 3 giugno, in mattinata si parla di Innovazione in cucina a partire dall’evoluzione di gusto, tecniche ed ingredienti: protagonisti, a palazzo del Governatore dalle 11 alle 12.30, saranno Davide Cassi dell’università di Parma, Terry Giacomello, una stella Michelin a L’Inkiostro di Parma, Valeria Mosca di Wood*ing e il critico enogastronomico Andrea Grignaffini.

A chiudere, domenica pomeriggio, un incontro a più voci sui linguaggi del cibo: le parole e le immagini per raccontare il cibo, dalla tv alla radio, dal web alla stampa. Moderati dal giornalista ed autore televisivo Luca saranno presenti, fra gli altri, chef Rubio e Tinto di Decanter.

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

Seguici con #parmacityofgastronomy #cityofgastronomyfestival

Partecipano | Casa Cristiano

Per poter commentare devi essere residente nel Comune di Parma e registrato sul portale!
Effettua [il login](#) oppure [Registrati](#)



Scopri i canali tematici

del Comune di Parma

Paes >>

**OPPORTUNITÀ
PER IL
RISPARMIO
ENERGETICO**

