

Parma

Fondazione Unesco City of Gastronomy A Milano

«Made in Parma»,
gioielli del food in scena
alla conferenza del lusso

Protagoniste per due giorni le specialità della nostra terra

» La Fondazione Parma Unesco City of Gastronomy protagonista alla Luxury Hospitality Conference. Si tratta di una due giorni milanese (ieri e oggi) dedicata all'ospitalità di alto livello, che vede intervenire attori di caratura internazionale. A curare la regia di questa operazione è Parma Alimentare, che ha la propria «mission» nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare della Food Valley e nella promozione turistica del territorio.

Mentre a Parma è in corso l'edizione 2022 di Settembre Gastronomico, la Fondazione Parma Unesco City of Gastronomy ha scelto di raccontare Parma Food Valley a Milano: grazie anche al riconoscimento Unesco di Città Creativa Unesco della Gastronomia, Parma si sta, infatti, imponendo a livello nazionale come una delle più richieste destinazioni

La regia
Alessandra Foppiano di Parma Alimentare: «Essere presenti all'evento che riunisce i maggiori marchi del lusso è un'opportunità da non perdere».

turistiche, food e non solo.

Evento nato per raccontare l'evoluzione del concetto di lusso nell'ospitalità, Luxury Hospitality Conference è aperto alla partecipazione di operatori turistici e hotelier. Tema dell'edizione 2022 i nuovi trend di viaggio e le aspettative dei viaggiatori nell'era post-pandemica. La volontà della Fondazione Parma Unesco City of Gastronomy è di sfruttare una vetrina così importante per avviare un dialogo con gli operatori del settore del lusso.

«Presentare i gioielli del gusto di Parma a un evento che riunisce i principali marchi del lusso è un'opportunità da non perdere - afferma Alessandra Foppiano, Executive manager di Parma Alimentare, consorzio che vanta 45 anni di storia e funge da ambasciatore del brand Parma, dei suoi tesori gastronomici Dop e Igp e del suo saper fare

di filiera -. Anche perché abbiamo la possibilità di promuoverci a Milano, la città italiana dal più forte spirito internazionale, che rappresenta per noi un importante potenziale bacino di utenza. Parma, infatti, è distante poche decine di chilometri dal capoluogo lombardo, da cui è facilmente raggiungibile in auto o in treno».

«Per la prima volta durante lo svolgimento di Settembre Gastronomico, la Fondazione Parma Unesco City of Gastronomy ha voluto allargare i propri orizzonti oltre i confini territoriali - continua la Foppiano -. Luxury Hospitality Conference può essere un momento cruciale per rafforzare il network già esistente fra le filiere di prodotto. È dalla promozione del brand Parma anche lontano dal cuore dell'Emilia che dipende il consolidamento dell'esperienza di Parma City of Gastronomy».



Settembre gastronomico
Menù pensato e realizzato dagli chef di Parma Quality Restaurants.

my».

A ospitare l'evento è il nuovissimo NH Collection CityLife, aperto nell'ex Chiesa del Cristo Re, particolare esempio di riprogettazione urbana. I riflettori su Parma e sul suo sistema food accessi in due momenti: la cena inaugurale di ieri e il pranzo di oggi. Con una proposta targata Parma Quality Restaurants, studiata per valorizzare le grandi Dop del territorio, come Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Culatello di Zibello, ma anche prodotti di filiera come la pasta, il pomodoro, le alici e altri prodotti lattiero-caseari.

Come spiega Andrea Nizzi, presidente di Parma Quality Restaurants, «l'evento raccoglie il meglio delle eccellenze e della qualità nei diversi

campi del settore dell'ospitalità e Parma si presenta a questo importante appuntamento internazionale con la sua cucina e i suoi apprezzati prodotti alimentari, riconosciuti in tutto il mondo. Non dobbiamo intendere il lusso come qualcosa di esclusivo, ma come il meglio delle diverse proposte. L'evento milanese è proprio una vetrina sulle tante eccellenze dell'ospitalità, al quale partecipano esperti di rilievo internazionale. Potersi confrontare con questa platea, attraverso la nostra tradizione e creatività culinaria, dimostra come Parma sia riconosciuta come il meglio che si possa offrire in termini di alimentazione e piacere per la tavola».

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Settembre Gastronomico Ogni giorno nuove proposte e menù diversi

Al Bistrò pizze, gelati, caffè di qualità

Bertolotti: «Gioco di squadra imbattibile». De Santis: «Solo prodotti d'eccellenza»

» Dopo il successo delle scorse edizioni, sotto i Portici del Grano in Piazza Garibaldi, è tornato il Bistrò del Settembre Gastronomico che vede anche quest'anno la partecipazione di importanti gruppi aderenti ad Ascom: i ristoranti di Fipe e del Parma Quality Restaurants, i Torrefattori di Parma, il Gruppo parmense Pizzerie di qualità, il Gruppo Gelatieri artigianali.

«Il valore aggiunto di questo ristorante temporaneo - commenta il presidente Fipe Parma Ugo Bertolotti - è proprio la collaborazione tra le

diverse categorie: un lavoro di squadra che permetterà al pubblico di assaggiare creazioni sempre diverse che spaziano dai piatti del ristorante, alle pizze, dal gelato al caffè. In particolare i martedì saranno dedicati alla cucina al femminile con le proposte dei nostri «Martedì in rosa».

«Siamo presenti - ha aggiunto Lino Alberini, presidente dei torrefattori - con miscele premium per garantire la possibilità di assaggiare il meglio delle produzioni locali. Nel mese, ogni tre o quattro giorni, è possibile bere un caffè differente delle

Ascom in piazza Garibaldi
Ugo Bertolotti, presidente Fipe Parma, davanti al Bistrò sotto i Portici del Grano.



nostre torrefazioni».

Il giovedì invece è il giorno del gelato e della pizza con gli impasti e le creazioni del Gruppo parmense Pizzerie di qualità Enzo De Santis. Utilizziamo i prodotti della filiera per mettere in risalto le peculiarità della Food Valley, il tutto da gustare su pizze realizzate e sfonate sul momento». E dopo la pizza, i gusti speciali del gelato di Ciacco.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

Domani

Sciopero del trasporto pubblico locale

» Domani si ferma anche a Parma il trasporto pubblico locale. A proclamare lo sciopero di 8 ore sono Filt Cgil, Fit Cisl, Uiltrasporti, Faisa Cisl e Ugl autoferro, per «le violente e reiterate aggressioni a conducenti, controllori, capi stazione, addetti a traghetti e vaporette, registrate su tutto il territorio nazionale negli ultimi mesi». Per il personale viaggiante del servizio urbano/extraurbano lo sciopero sarà dalle 15 alle 23.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ordine costantiniano Da lunedì 26 settembre al 7 ottobre

Corso di formazione in Diritto umanitario

» L'Ordine Costantiniano di San Giorgio di Parma, che ha sviluppato e perfezionato negli anni un proprio efficace sistema di sostegno caritativo e di difesa dei valori cristiani, oggi, si fa anche ente promotore della diffusione del Diritto internazionale umanitario attraverso l'organizzazione con Croce rossa italiana del corso per Consigliere qualificato delle Forze armate per l'applicazione del Diritto internazionale umanitario dei conflitti

Corso
Per Consigliere qualificati delle Forze armate per l'applicazione del Diritto internazionale umanitario dei conflitti armati.

armati, che avrà luogo presso il Palazzo Ducale, sede del Comando provinciale dei Carabinieri di Parma, da lunedì 26 settembre a venerdì 7 ottobre.

Il corso viene svolto ai sensi dell'articolo 6 del I Protocollo addizionale alle convenzioni di Ginevra.

Il corso, concesso dall'Associazione italiana della Croce rossa, ha lo scopo di formare personale qualificato per favorire l'applicazione del Diritto internazio-

nale umanitario dei conflitti armati, nei complessi contesti odierni, sempre più caratterizzati da mutamenti dello scacchiere internazionale, dal diritto interno e dei rifugiati, la protezione temporanea e l'esperienza dell'Ucraina, dall'introduzione e l'uso di nuove tecnologie militari anche in considerazione delle crescenti sfide nel settore della Cyber Defence.

Il corso è aperto agli Ufficiali in servizio presso i Co-

La sede
Il corso si svolgerà al Palazzo Ducale, sede del Comando provinciale dei Carabinieri.

mandi e Unità territoriali delle Forze armate, della Guardia di finanza e del Corpo militare speciale ausiliario dell'Esercito italiano - Acismom (Associazione dei Cavalieri italiani del Sovrano militare ordine di Malta) nonché ai Funzionari delle forze di polizia regionale.

Il programma formativo prevede un impegno di circa 70-74 ore articolate su due settimane in lezioni frontali, con docenti di alta specializzazione di Cri, da svolgersi la

mattina e con esercitazioni pratiche in gruppi pomeridiani.

Le lezioni saranno tenute dagli istruttori di Diritto umanitario di alta specializzazione di Croce rossa italiana selezionati dalla Commissione nazionale Diu, prevederanno anche alcuni interventi magistrali - su delicate tematiche - da parte di docenti universitari. Il corso è previsto per un massimo di trenta discenti.

Si potranno ricevere ulteriori informazioni scrivendo all'e-mail corsiudiuparma2022@outlook.it.