

Evento con lo chef Andrea Nizzi Devodier, La Fattoria, Greci e Rodolfi a Parigi con Parma Alimentare

Focus sui prodotti del territorio

Parigi

Da sinistra
Paolo
Pongolini (La
Fattoria di
Parma),
Alessandra
Bragoli,
direttore del
Castille di
Parigi, lo
chef Andrea
Nizzi (Parma
Quality
Restaurants),
Alessandra
Foppiano,
executive
manager
di Parma
Alimentare,
e Michele
Devodier
(azienda
Devodier
Prosciutti).



» Le eccellenze gastronomiche di Parma sbarcano a Parigi al Castille Hotel, a pochi giorni dall'inizio delle Olimpiadi. Quattro aziende hanno partecipato all'evento organizzato da Parma Alimentare nell'hotel a pochi passi da Place de la Concorde: Devodier Prosciutti, La Fattoria di Parma, Greci e Rodolfi Mansueto. Le aziende hanno già confermato la presenza nella collettiva presente al prossimo Sial, la fiera legata al food prevista sempre a Parigi a ottobre. La Francia d'altronde rappresenta il principale mercato per l'export alimentare di Parma: secondo i dati dell'Upi, nel 2023 il valore delle esportazioni ha raggiunto il mezzo miliardo di euro, con una crescita del 57% rispetto al periodo pre-Covid. E le Olimpiadi, al via il prossimo 26 luglio, saranno un volano importante per far conoscere ancora di più i prodotti della Food Valley di Parma.

Nel suggestivo Patio Mediterraneo del Castille, appartenente alla catena di lusso Starhotels Collezione, è stata organizzata una degustazione con eccellenze come Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Salame Felino, Culatta, il pomodoro con Rodolfi e le parigine di Greci, in un menù realizzato da Parma Quality Restaurants attraverso lo chef Andrea Nizzi per un pubblico selezionato tra manager, giornalisti e oltre a una ventina tra importatori e distributori. In vista dei Giochi Olimpici inoltre i prodotti di Parma saranno presenti anche nel menù dell'hotel Castille.

«Siamo molto soddisfatti di questa opportunità a Parigi, in una città che durante le Olimpiadi sarà ancor di più al centro del mondo - commenta Alessandra Foppiano, executive manager di Parma Alimentare -. All'evento abbiamo avuto il piacere di offrire le eccellenze gastronomiche delle nostre aziende a personalità di grande rilievo, come il primo segretario dell'ambasciata italiana parigina Francesco Calderoli e il direttore di Ice a Parigi Luigi Ferrelli, senza dimenticare le più importanti aziende di una zona rinomata per il lusso».