

Bergamo, con Alba e Parma alla Fiera Internazionale del Tartufo

written by Redazione
3 Novembre 2023



Le tre città creative Unesco per la Gastronomia il 4 e 5 novembre in Piazza Risorgimento per promuovere i territori. Show cooking con lo chef Stagi di Bolle

Tipicamente Uniche”: Alba, Bergamo e Parma, le tre Città Creative Unesco italiane per la Gastronomia, saranno protagoniste il prossimo fine settimana, **4 e 5 novembre**, alla 93a edizione **della Fiera internazionale del Tartufo bianco di Alba**. Nella centrale piazza Risorgimento saranno presentate al pubblico nazionale e internazionale le eccellenze gastronomiche che caratterizzano i tre territori e sarà promosso il pacchetto turistico congiunto in abbinamento ad

approfondimenti tematici e degustazioni.

Il progetto si sviluppa nell'ambito del Distretto delle Città Creative UNESCO, istituito dalle tre municipalità nel 2021 con l'intento di avviare un percorso di politiche comuni di valorizzazione e di promozione dei territori. A integrare e supportare l'iniziativa istituzionale, lo scorso anno le Ascom Confcommercio delle rispettive Città hanno siglato un protocollo d'intesa finalizzato a intensificare le relazioni, sviluppare sinergie economiche e commerciali, promuovere le unicità agroalimentari, valorizzare l'ingegno umano e affermare la crescita del Distretto come entità socioeconomica e turistica unitaria. Il piano si è sviluppato sulla base di una programmazione triennale che prevede iniziative specifiche realizzate nelle tre Città. Valore aggiunto della promozione congiunta è la realizzazione di un tour, proposto ai mercati turistici di riferimento delle singole realtà, tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia, realizzato dalle agenzie di incoming delle tre Ascom, Langhe Experience, Brembo Viaggi, e Parma Incoming. Nel 2022 l'evento "Alba Bergamo Parma. Tipicamente Uniche" è stato ospitato dalla città di Bergamo, nell'ambito dell'iniziativa internazionale dedicata ai formaggi "Forme Infinite". Nel 2024 l'evento sarà ospitato a Parma.

Sabato 4 novembre alle ore 10.00 ad Alba verrà inaugurato e aperto al pubblico lo spazio istituzionale dedicato alla rassegna, mentre l'apertura del Mercato delle Eccellenze di Alba-Bergamo-Parma è previsto alle ore 16.00.

Alle 16.30, nello spazio istituzionale si svolgerà il talk alla presenza delle tre Amministrazioni comunali delle Città Creative Unesco per la Gastronomia e delle rappresentanze delle rispettive Ascom per illustrare, alla presenza della stampa, i progetti comuni di promozione e valorizzazione enogastronomica dei territori, compreso il nuovo il sito internet dedicato alle tre Città Creative per la Gastronomia riconosciute dall'Unesco in Italia www.cittacreativeperlagastronomia.it.

Entrambe le giornate saranno caratterizzate da momenti di degustazione dei prodotti del territorio. Per **Bergamo** saranno presenti i consorzi di tutela del Moscato di Scanzo, del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, dello Strachitunt Valtaleggio, del Valcalepio, dell'Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi - Sebino e Lario, La **Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca** e l'Associazione The Cheese valleys - Le tre signorie. Lo **Show cooking** dedicato al territorio sarà affidato a **Marco Stagi**, chef stellato del **Bolle Restaurant** di Lallio.

*«Siamo contenti di portare Bergamo e le sue eccellenze in un contesto così importante di caratura internazionale, frequentato da un pubblico qualificato ed esigente, in larga parte proveniente dall'estero, colto e preparato. E siamo soddisfatti della sinergia che è nata tra le tre città e le tre associazioni, sulla spinta dell'accordo preso dalle tre amministrazioni comunali - afferma **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo -. Il nostro obiettivo è quello di portare ricadute a beneficio dei tessuti economici locali, in particolare per il commercio e per il turismo, mettendo a sistema sinergie, offrendo visibilità ai brand, promuovendo la bellezza e le bontà delle nostre rispettive regioni».*

*«Quando abbiamo pensato a un unico grande distretto enogastronomico, - commenta **Giorgio Gori, Sindaco di Bergamo** - abbiamo sempre auspicato che enti, associazioni di categoria, imprese potessero essere in grado di riempire di significato la sinergia tra Bergamo, Alba e Parma, dando attuazione concreta a una visione che noi sindaci abbiamo ritenuto strategica in termini di marketing territoriale, valorizzazione dei nostri prodotti e promozione dei nostri territori. Confcommercio ha saputo raccogliere l'impulso nato dalle Amministrazioni e tradurre in un progetto di grande valore la volontà di creare un'unica destinazione turistica tra tre città, ma anche tra tre province di tre regioni diverse. Un progetto concreto che si traduce in un pacchetto turistico, oltre che nella condivisione di strategie e nella partecipazione a eventi di richiamo internazionale. Lo scorso anno il distretto delle tre città fu ospitato a FORME, la*

kermesse dedicata all'arte casearia che si svolge annualmente nella nostra città, si prosegue, quest'anno, con la Fiera del Tartufo di Alba, una città che, grazie al titolo UNESCO di Città Creativa che ci accomuna, ha costruito con Bergamo un rapporto di sinergia e scambi significativi, non solo nell'ambito enogastronomico».

IL PACCHETTO TURISTICO

Attraverso le rispettive agenzie di incoming delle Ascom di Alba, Bergamo e Parma è stato strutturato un tour speciale tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia. Si parte da Bergamo alla scoperta della città medievale per poi addentrarsi nelle valli: in Val Brembana si vivono le atmosfere Liberty del Casinò, del Grand Hotel a San Pellegrino Terme e si assaggiano i formaggi DOP originari della zona. La Val Seriana offre la possibilità di visitare i luoghi di produzione di un'altra eccellenza, il Moscato di Scanzo. Alba accoglie i visitatori con i panorami delle Langhe, alla scoperta delle colline dove nasce il Barolo. Dopo aver visitato le torri medievali, i palazzi Liberty e le chiese romaniche della città, si parte per un'esplorazione nei boschi, alla ricerca del tartufo bianco, da degustare in un contesto paesaggistico unico al mondo. Parma apre le sue porte con un'antica cantina per la stagionatura del Culatello di Zibello. Poi è la volta del Parmigiano Reggiano, di cui si scoprono i segreti nella visita guidata a un caseificio. Il Prosciutto di Parma è l'antipasto della visita al Castello di Torrechiara e a una cantina di produzione dei vini dei Colli di Parma. Il viaggio si conclude con i capolavori architettonici e artistici della città. Il tour è proposto ai mercati di riferimento di ogni singola realtà in particolare al turismo internazionale, europeo ed extra europeo.