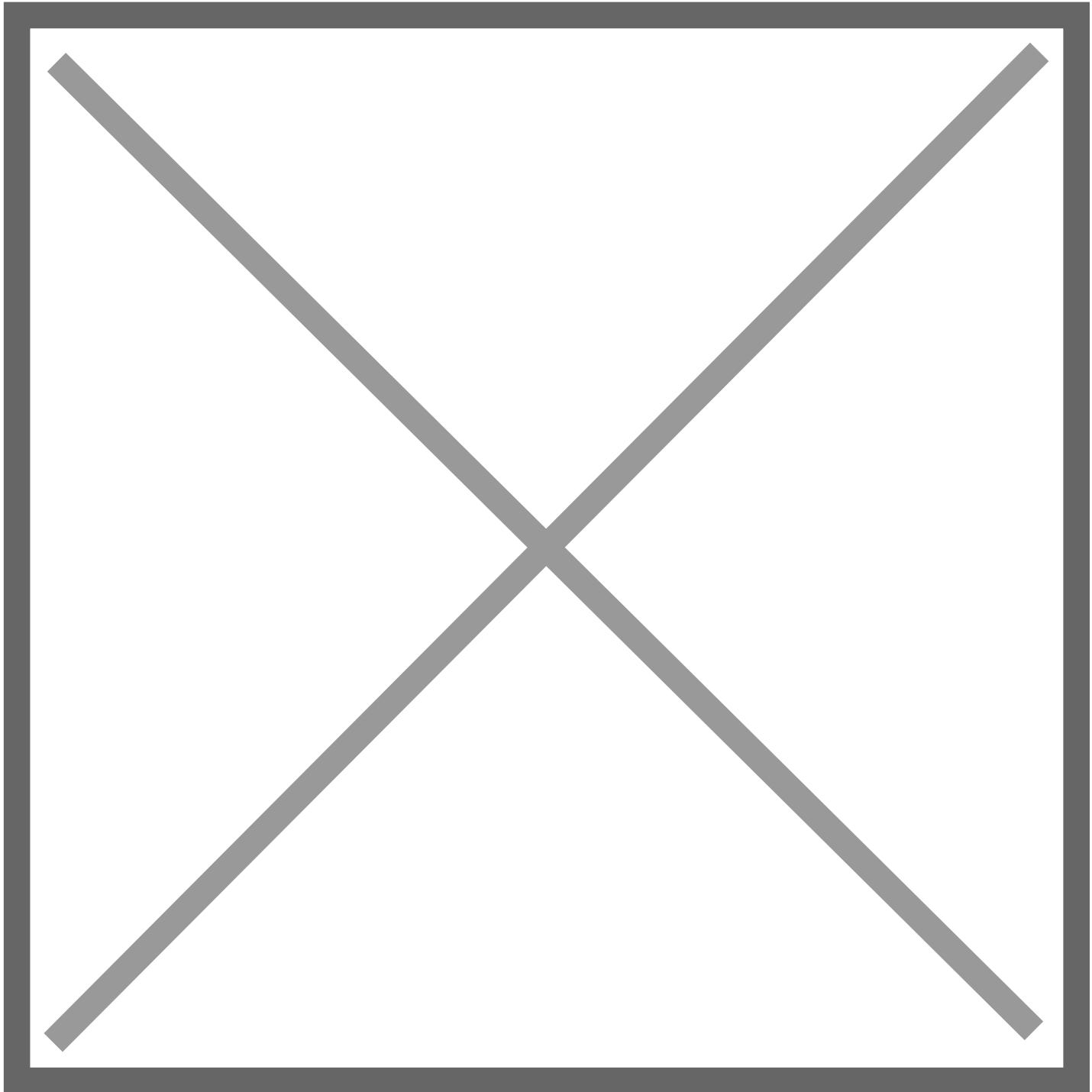


21 Ottobre 2022

Alba, Bergamo e Parma insieme in un'unica destinazione turistica per la gastronomia



Un progetto triennale punta a prendere per la gola turisti europei ed extraeuropei per una settimana di tour del gusto tra le tre città creative Unesco

Alba, Bergamo e Parma sono le tre Città Creative per la Gastronomia Italiana. Un riconoscimento a tradizioni culinarie secolari, capaci di vivere nel presente e di guardare al futuro. L'alchimia tra saperi antichi e materie prime uniche ha

creato un patrimonio enogastronomico dal valore inestimabile, fortemente identitario e fondato sulla ricchezza della biodiversità. Le tre città, unite dal 2021 nel Distretto delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia siglato prima dalle tre amministrazioni e poi dalle tre associazioni Confcommercio, hanno dato vita insieme a un progetto di rete comune che intende affermare la crescita del distretto come entità socioeconomica e turistica unitaria. L'obiettivo finale è creare un ecosistema capace di includere il vivere, il visitare e il fare impresa, promuovendo e valorizzando non solo le proprie eccellenze gastronomiche, ma anche la varietà dei paesaggi, la ricchezza culturale, l'eredità storica e le innumerevoli attrattive turistiche dei territori. Il piano di azione delle tre Ascom è triennale e prevede iniziative da realizzare in modo condiviso e coordinato. Fiore all'occhiello del progetto è la creazione di una vera unica e attrattiva destinazione enogastronomica, in grado di diffondere la cultura dei prodotti protagonisti del riconoscimento ricevuto e la possibilità di visitare i luoghi di produzione. Si tratta infatti di un tour alla scoperta delle eccellenze culinarie e vitivinicole delle tre Città Creative che parte da Bergamo, passa da Alba e raggiunge Parma.

Le tre città hanno inoltre individuato per i prossimi tre anni un evento di natura enogastronomica o culturale, strettamente rappresentativo del territorio ospitante, al quale partecipare insieme organizzando dei micro eventi a tema come ad esempio show cooking, degustazioni guidate, scuole di cucina, conferenze stampa, e interventi di esperti.

Per la prima annualità 2022 l'evento è di competenza della città di Bergamo con l'iniziativa internazionale sul formaggio denominata "Forme Infinite", il secondo evento, per l'annualità 2023, si svolgerà nell'ambito della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba ed il terzo, nell'annualità 2024, vedrà protagonista l'iniziativa programmata a Parma.

"Siamo orgogliosi di poter presentare oggi un progetto che vede collaborare per la prima volta tre città di tre regioni diverse, ciascuna con la propria specificità ma unite da un alto valore e alte potenzialità dal punto di vista turistico ed enogastronomico - dichiarano Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giuliano Viglione, presidente Associazione Commercianti Albesi e Vittorio Dall'Aglio, presidente Ascom Confcommercio Parma -. Abbiamo colto l'intuizione dei nostri sindaci e abbiamo sviluppato un'iniziativa che vuole creare vantaggi concreti alle aziende e alla comunità del distretto, soprattutto tramite l'indotto turistico, a partire da azioni di promozione e di valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche sul piano nazionale e internazionale. Oggi, l'enogastronomia è un elemento multi-prodotto che può essere associato a tutti gli altri prodotti turistici, come cultura, natura, sport e che contribuisce, a tutti gli effetti, ad arricchire l'offerta turistica e la notorietà del brand di una città ma anche di tutta Italia e a creare una ricaduta economica sul territorio e sulla maggior parte delle attività commerciali".

Giorgio Gori, sindaco di Bergamo ha sottolineato: "Confcommercio ha tradotto in un progetto di grande valore la volontà di creare un'unica destinazione turistica tra tre province e tre regioni. Un progetto concreto che si traduce in un pacchetto turistico, oltre che nella condivisione di strategie e nella partecipazione a eventi, a partire da Forme, che quest'anno sopita anche Alba e Parma. Il pacchetto turistico tra le città creative per la gastronomia Unesco consente di trascorrere una settimana in posti meravigliosi mangiando e bevendo divinamente. Per la prima volta, grazie a questo progetto inter regionale, Bergamo punta a nuovi mercati extra europei, a partire da quello del Nord America".

"E' un piacere essere qui e condividere con il sistema Confcommercio un progetto di grande valore. Sarà una soddisfazione ospitarvi e accogliervi nel 2023 alla fiera internazionale del tartufo" ha sottolineato Emanuele Bolla, assessore al Turismo della città di Alba.

Il sindaco di Parma Michele Guerra in un videomessaggio ha aggiunto: "Il progetto stringe legami tra le nostre città. Le nostre città, forti delle loro tradizioni, saranno creative per le sperimentazioni e le idee che metteremo in campo a livello culturale per dare un nuovo futuro e attrattività ai territori. Presentandoci come unica destinazione turistica inter regionale avremo l'occasione e un banco di prova per crescere ulteriormente, rafforzando i nostri rapporti e potenziando i

nostri territori”.

Forme Infinite. 22- 23 ottobre

L’edizione 2022 di Forme Infinite (22- 23 ottobre - Bergamo Alta) ospita le eccellenze delle tre Città creative. Nell’ex Ateneo trova casa la mostra “Tipicamente Uniche” dove, sugli scranni diventati ormai simbolo del progetto FORME, siederanno i prodotti tipici dei tre territori: vini, formaggi, salumi, tartufi e porcini.

I prodotti d’eccellenza delle tre città potranno poi essere assaporati nei tre Cheese Lab tematici con maestri assaggiatori ONAF e sommelier AIS, e nelle degustazioni in Piazza Mercato del Formaggio, nella Loggia di Palazzo della Ragione, sempre in Piazza Vecchia. Nella sala di Sant’Agata, Circolino (Città Alta) il primo cheese lab è in programma dalle 10 alle 10.40, con un viaggio nelle geografie casearie di Alba, dal Murazzano DOP al Raschera DOP d’alpeggio, dal Bra DOP Duro a Robiola d’Alba PAT, accompagnati dai grandi vini delle Langhe. Dalle 11 alle 11.40 saranno protagonisti i “Meridiani del Gusto di Parma”, alla corte di sua maestà il Parmigiano Reggiano per una verticale tra le diverse stagionature dai 24 mesi ai 40 mesi ai 60 mesi; ad accompagnare il percorso Malvasia di Candia Aromatica dei Colli parmensi. Dalle 16 alle 16.40 fanno gli onori di casa i formaggi orobici, dal Quartirolo Lombardo DOP al Salva Cremasco DOP, dal Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana DOP al Bitto DOP, accompagnati da Valcalepio DOC, Terre del Colleoni DOC, Moscato di Scanzo DOCG.

Infine, il convegno Il Distretto della Gastronomia Italiana: un progetto di alleanza aperto all’Italia, in programma sabato 22 ottobre alle ore 14.30 nella Sala dei Giuristi di Palazzo del Podestà, illustrerà l’importanza e l’unicità del progetto delle tre Ascom che diventa la base di un modello innovativo di turismo enogastronomico per creare un’unica destinazione turistica. Dopo i saluti istituzionali dei Presidenti delle tre Ascom e i rappresentanti delle tre Amministrazioni locali, illustri relatori aiuteranno a delineare questo importante percorso innovativo Magda Antonioli, professore di Economia e politiche del Turismo, vice presidente ETC e presidente Osservatorio Nazionale del Turismo, Mauro Carbone, direttore del Centro Nazionale Studi del Tartufo, Massimo Spigaroli, chef e presidente della Fondazione Parma Città Creativa della Gastronomia Unesco.

Il pacchetto turistico

Attraverso le rispettive agenzie di incoming delle Ascom di Bergamo, Alba e Parma è stato predisposto 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.