

Bergamo, Alba e Parma al centro del Distretto della Gastronomia italiana



Sabato 22, alle 14.30 nell'ambito di Forme, un convegno presenta l'alleanza delle tre città creative Unesco per la Gastronomia

“Il Distretto della Gastronomia Italiana: un progetto di alleanza aperto all'Italia” è il titolo del convegno – in programma alle 14.30 In Piazza Vecchia, a Palazzo Podestà nella Sala dei Giuristi, nell'ambito di “Forme infinite”- che presenta le opportunità di sviluppo turistico ed enogastronomico offerta dalle tre città creative Unesco per la Gastronomia: Bergamo, Alba e Parma. Il riconoscimento delle tre città diventata per il sistema Confindustria l'occasione per uno straordinario progetto di alleanza tra associazioni di categoria e territori. Tre regioni- Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna- che spiccano per un eccezionale bouquet di prodotti tipici, tradizioni profondamente radicate nella cultura dei luoghi e nel saper fare dei produttori, una biodiversità che è specchio dell'Italia. Il valore delle differenze dei tre territori diventa così la base di un modello innovativo di turismo enogastronomico per creare un'unica destinazione turistica. Un ideale fil rouge che scorre da Alba a Bergamo a Parma. Il convegno vede la partecipazione di illustri relatori: Magda Antonioli, professore di Economia e politiche del Turismo, vice presidente ETC, presidente dell' 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. L'incontro è moderato da Alberto Gottardi, presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico.

[Per iscriversi](#)