

Le città creative Unesco per la Gastronomia prendono per la gola a Parma



Successo per la terza tappa di Tipicamente Uniche, dopo le edizioni Alba 2023 e Bergamo 2022

Si è chiusa con un intenso weekend gastronomico (dal 7 all'8 settembre) a Parma la terza tappa di Tipicamente uniche, il progetto delle città creative UNESCO per la Gastronomia promosso da Confcommercio Bergamo, Ascom Parma e Associazione commercianti Albesi. Due giorni intensi all'insegna della cultura dei tre territori e delle tipicità che li rendono unici. All'inaugurazione, per Bergamo, erano presenti il presidente di Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, e la sindaca, Elena Carnevali, insieme ai rappresentanti dei consorzi del territorio. A rappresentare Parma il sindaco Michele Guerra e il presidente di Ascom Parma Vittorio Dall'Aglio; mentre per Alba il sindaco Alberto Gatto e il presidente dell'Associazione Commercianti Albesi Giuliano Viglione. Parma è la terza tappa del percorso triennale Tipicamente Uniche condiviso dalle tre città UNESCO per la Gastronomia, che ha preso il via a Bergamo nel 2022 - dopo l'accordo sottoscritto dalle tre amministrazioni - in concomitanza con la manifestazione dedicata all'arte casearia Forme 2022, per poi approdare ad Alba in occasione della Fiera internazionale del tartufo bianco nel 2023. «A Parma abbiamo portato il nostro territorio con le sue eccellenze. E' per noi molto significativo collaborare con due città che hanno una grande

tradizione enogastronomica, con le quali possiamo confrontarci e dalle quali imparare. La nostra provincia si è trovata a riscoprire da alcuni anni la sua attrattività turistica, forte del terzo aeroporto d'Italia e di una ristorazione di grande qualità con 11 stellati oltre che di una tradizione enoica apprezzata - afferma **Giovanni Zambonelli, presidente di Confcommercio Bergamo** -. Abbiamo portato in terra emiliana le nostre eccellenze nei formaggi, nei vini, grazie alla presenza dei consorzi del territorio, con i quali si stanno rafforzando i legami necessari alla valorizzazione e promozione dei nostri prodotti. Senza il loro lavoro e i loro sacrifici niente di questo sarebbe possibile. Credo che Tipicamente Uniche, in questi tre anni, abbiamo contribuito a far conoscere la nostra città, i suoi consorzi e i suoi prodotti di eccellenza, tenendo fede allo scopo per cui l'iniziativa è nata del 2022: collegare tre territori italiani che, a partire dalla loro straordinaria vocazione enogastronomica, siano in grado di imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario nel panorama nazionale». Soddisfazione per l'iniziativa è espressa anche da **Elena Carnevali**, sindaca di Bergamo, che ha rilanciato l'idea di continuare l'esperienza di Tipicamente Uniche ripartendo da Bergamo nel 2025. «Ringrazio Confcommercio per l'invito a questa terza edizione di Tipicamente Uniche, manifestazione che sottolinea lo spirito di collaborazione fra le tre città, la creazione di un brand unitario Città creative UNESCO, l'apertura alla collaborazione con altri territori e città italiane che ne condividano l'impostazione - sottolinea la **sindaca di Bergamo** -. E' significativa l'alleanza tra tre comuni, tre territori e tre regioni, un'alleanza virtuosa per promuovere non solo ciò che rende ciascuno di essi unico, ma anche ciò che li unisce, perché se la diversità, quel mix unico di elementi storici, ambientali e culturali non riproducibile altrove, rappresenta una ricchezza italiana, per riuscire a vincere le sfide dei mercati internazionali deve diventare somma e non divisione. Se queste sono le basi è fondamentale che quanto già avviato abbia una continuità per non disperdere questo e per fare in modo che un'alleanza così straordinaria sia sempre più occasione di crescita e di moltiplicazione delle opportunità per tutti. Oggi confermo la nostra volontà e il nostro impegno a questa collaborazione che il prossimo anno potrebbe tornare nella nostra città». Dalla sindaca un ringraziamento anche ai colleghi sindaci di Alba e Parma per «continuare ad essere amici audaci per la promozione dei nostri territori».

Nel fine settimana Consorzi di Tutela con degustazioni per la presentazione dei prodotti tipici. Il Mercato delle Eccellenze ha ospitato 14 aziende in cui sarà possibile acquistare i prodotti dei tre territori. A rappresentare Bergamo: Consorzio per la tutela dello Strachitunt Val Taleggio, La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Consorzio Tutela Olio Extravergine di Oliva Dop Laghi Lombardi per l'olio del Sebino bergamasco, Progetto Forme e The Cheese Valleys - Le Tre Signorie per i formaggi principi delle Orobie, Consorzio Tutela Valcalepio, Consorzio del Moscato di Scanzo. Saranno proposti in degustazione anche altri prodotti tipici del territorio grazie alla fornitura di Cà del Botto di Ardesio (salami tipici), Arrigoni Battista Spa di Pagazzano (taleggio Dop), Consorzio Formai de Mut (Formai de Mut a marchio blu per la produzione d' alpeggio e a marchio rosso per la produzione di fondovalle). Tra le eccellenze anche i prodotti de Le 5 terre della Val Gandino (Birra Scarlatta, Galette di Mais Spinato, Frollini Melgotto, Spinato Sablè, Baci di Mais Spinato, Frollini, Farina di Mais Spinato di Gandino e pannocchie originali), che si prepara al momento del raccolto con i tradizionali "Giorni del Melgotto", in programma a Gandino dal 27 settembre al 6 ottobre, con cene, pranzi solidali, momenti culturali e ospiti d'eccezione, come i delegati della rete UNESCO "Pueblos del Maiz" provenienti da Mexico, Texas e Arizona. Ai fornelli per lo cooking show dedicato a Bergamo lo chef Mario Cornali del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo. Tipicamente Uniche Parma 2024 vede l'adesione anche di alcune aziende del nostro territorio, presenti nel Mercato delle eccellenze: Le distillerie di Sarnico 1886, la Cooperativa Sant' Antonio in Val Taleggio di Vedeseta, Azienda Agricola San Gregorio per l'Olio di Predore, Latteria Branzi, La via Lattea di Brignano. La proposta enogastronomica è affiancata a quella turistica: un tour tra le eccellenze culinarie e vinicole delle città creative proposto ai mercati internazionali, realizzato dalle agenzie di incoming Langhe Experience, Brembo Viaggi e Parma Incoming. Infine a Parma la manifestazione coinvolge anche le attività commerciali. "Tipicamente Uniche" vede l'adesione di 50 negozi tra centro storico e La Galleria. Mostrando il braccialetto blu, ricevuto con un acquisto al mercato delle eccellenze o durante un cooking show o una degustazione presso l'Area Istituzionale, i visitatori potranno trovare un assaggio di alcuni prodotti tipici tra cui il Valcalepio Moscato

Passito Perseo.