

28 Giugno 2024

Parma, tipicamente unica



Con i suoi prodotti la città fa da capitale alle tre città creative Unesco per la Gastronomia dal 7 all'8 settembre
Confcommercio Bergamo e le Ascom di Alba e Parma si preparano come città creative Unesco per la Gastronomia alla terza tappa del percorso Tipicamente Uniche, dopo il successo di Forme 2022 e della Fiera internazionale del tartufo 2023. Nell'esclusiva cornice del trottoio di Piazzale della Pace a Parma, il 7 e l' 8 settembre, le tre città attraverso i consorzi e i produttori presenteranno i prodotti Dop e Igp dei tre territori. La proposta enogastronomica rappresenta anche un'occasione in abbinata alla proposta turistica per scoprire le bellezze di Alba, Bergamo e Parma città creative

Unesco per la Gastronomia. Due giorni intensi tra eventi e degustazioni mirate per assaggiare i territori e scoprire, attraverso pacchetti turistici con presentazioni video e proposte di visita, la bellezza autentica e la ricchezza dei luoghi, il rouge dell'iniziativa mirata ad unire gli sforzi per una strategia turistica comune in grado di accrescere l'incoming.

Alla scoperta del territorio

Parma è patria di grande musica e cibo d'eccellenza dove arte e cultura, natura e qualità della vita si incontrano in un unico e inimitabile mix che rende ogni visita una speciale e indimenticabile esperienza. Con la sua storia prestigiosa, una movida giovane da città universitaria è una meta apprezzatissima per assaporarne l'antica tradizione culinaria riconosciuta in tutto il mondo, che dal 2015 la rendono città Unesco della gastronomia e nel 2020 capitale della cultura italiana. Il centro storico, raccolto ed elegante, ospita monumenti e musei: dal Palazzo della Pilotta, complesso monumentale che concentra le principali istituzioni, allo splendido Parco Ducale, dalla cattedrale al battistero, all'imponente ex monastero di San Martino dei Bocci, noto come la Certosa di Parma, in riferimento all'omonimo romanzo di Stendhal, sulla via che dall'epoca romana collega la città al Po. I dintorni, punteggiati da castelli e rocche, offrono paesaggi intensi ed emozionanti dai colorati faggeti dell'Appennino alle dolci colline del prosciutto, alla grande pianura lungo il corso del fiume Po. Parma è il cuore della Food Valley, un territorio fatto di gente appassionata con un clima particolare che rende uniche le sue produzioni. Qui il cibo pretende cure sapienti, è oggetto di discussione, è culto e diventa opera d'arte. Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello, Salame di Felino, Fungo Porcino di Borgotaro, e Vini dei Colli di Parma sono i prodotti dal gusto inconfondibile scelti per rappresentare il territorio. Nelle Terre di Giuseppe Verdi si scoprono alcuni tra i più ricercati prodotti del panorama italiano del cui gusto e profumo sono innamorati tantissimi amanti del cibo. Si incontrano produttori e casari, si gustano i prodotti nelle loro diverse stagionature, si visitano le suggestive sale di lavorazione dei prodotti. Non mancano o neppure in questa terza tappa delle tre città Creative Unesco per la gastronomia borghi, castelli, cantine e la visita alla città di **Parma** con la sua Cattedrale romanica e il Battistero in marmo rosa capolavoro dell'Antelami.