

Tipicamente Uniche, appuntamento con il gusto ad Alba

L'iniziativa, promossa dalle Associazioni Commercianti Confcommercio delle tre città, ha rappresentato un momento di grande visibilità per le eccellenze enogastronomiche dei territori, consolidando ulteriormente la rete di relazioni e sinergie avviata nel 2022 con la sottoscrizione del protocollo d'intesa



Si è conclusa ad Alba con grande successo la **quarta edizione di**

“Tipicamente Uniche”, l’evento che ha visto protagoniste Alba, Bergamo e Parma, le **tre Città Creative UNESCO per la Gastronomia italiana**, nelle giornate di **sabato 29 e domenica 30 novembre 2025**, nell’ambito della 95ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba. L’iniziativa, promossa dalle Associazioni Commercianti Confcommercio delle tre città, ha rappresentato un momento di grande visibilità per le eccellenze enogastronomiche dei

territori, consolidando ulteriormente la rete di relazioni e sinergie avviata nel 2022 con la sottoscrizione del protocollo d'intesa.

Lo spazio espositivo dedicato all'interno del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba – in collaborazione con l'Ente Fiera di Alba – ha accolto un pubblico numeroso e qualificato, composto da visitatori nazionali e internazionali, che hanno potuto scoprire e degustare i prodotti tipici delle tre zone, approfondendo la conoscenza del tour turistico congiunto realizzato dalle agenzie di incoming **Langhe Experience**, **Brembo Viaggi** e **Parma Incoming**.

GLI APPUNTAMENTI

Sabato 29 novembre la sala consiliare del Comune di Alba ha ospitato la conferenza stampa istituzionale alla presenza delle Amministrazioni comunali delle tre Città Creative e delle rappresentanze delle rispettive Associazioni Commercianti, un momento che ha permesso di illustrare i progetti comuni di promozione e valorizzazione enogastronomica dei territori, ribadendo l'impegno condiviso messo in atto per il loro sviluppo.

Le giornate hanno poi visto protagonisti due straordinari Cooking Show nella Sala Beppe Fenoglio nel Cortile della Maddalena: quello dello Chef **Roberto Proto**, del ristorante una stella Michelin "Il Saraceno" di Cavernago (BG), che ha conquistato il pubblico con la sua filosofia di cucina che coniuga eleganza, creatività e rispetto per la tradizione, e in seguito quello dello Chef **Michele Pedretti**, del ristorante "KM90 Ristobottega Emiliana" di Fidenza (PR), che ha raccontato il profondo legame con il territorio emiliano attraverso sapori e materie prime selezionate.

All'inaugurazione della due giorni albese erano presenti il sindaco di Alba **Alberto Gatto** insieme alla vice sindaco e assessora alle Città Creative Unesco **Caterina Pasini**, la sindaca di Bergamo **Elena Carnevali** e il vicesindaco di Parma **Lorenzo Lavagetto**. Sono intervenuti anche: per l'Associazione commercianti di Parma il presidente **Vittorio Dall'Aglio** e il direttore generale **Claudio Franchini**; per Confcommercio Bergamo il vicepresidente vicario **Luciano Patelli**, il vicepresidente **Cristian Botti** e il direttore **Oscar Fusini**; per l'Associazione Commercianti di Alba il presidente **Giuliano Viglione**, il direttore **Fabrizio Pace** e il vice direttore **Silvia Anselmo**.

UN IMPULSO PER IL TURISMO

"Tipicamente Uniche", giunta alla sua quarta edizione, si conferma un format vincente che rafforza di anno in anno non solo il legame tra le Associazioni commercianti delle tre Città UNESCO per la Gastronomia, ma rappresenta anche un importante impulso per il turismo dei territori grazie al **tour itinerante organizzato tra Alba, Bergamo e Parma**. Il pacchetto turistico congiunto, che propone un viaggio tra eccellenze culinarie e vinicole, paesaggi unici e patrimoni artistici, si rivolge in particolare ai mercati internazionali, europei ed extra europei, contribuendo a promuovere un'offerta turistica integrata di grande qualità.

«Il progetto **Tipicamente Uniche**, nato alcuni anni fa, ci permette non solo di creare sinergie tra le nostre tre città, ma anche di essere promotori delle ricchezze e delle bellezze dei nostri territori. Negli anni abbiamo costruito anche una solida rete con i consorzi locali e in un certo senso siamo diventati veri e propri ambasciatori delle nostre eccellenze. – afferma **Luciano Patelli**, vicepresidente Vicario di Confcommercio Bergamo -. Il protocollo d'intesa siglato dalle tre Confcommercio mira a rafforzare il Distretto come entità turistica unitaria, valorizzando le ricchezze non solo culinarie, ma anche culturali. Grazie alle generosità dei nostri consorzi e di alcune delle nostre aziende abbiamo potuto portare i prodotti più identitari, dai formaggi DOP delle nostre valli e della pianura – **Formai de Mut, Strachitunt, Branzi, Agri di Valtorta, Taleggio**– ai vini – **Valcalepio e Moscato di Scanzo** – dai distillati ai salumi e ai prodotti del mais Spinato della Val Gandino. Come tutte le 408 Città Creative, anche noi lavoriamo insieme per sviluppare e scambiare buone pratiche sui temi che ci competono e siamo orgogliosi di far parte di questo grande circuito internazionale».

«Tipicamente Uniche è un'alleanza tra città che condividono una visione di futuro fondata sulla qualità del cibo, la valorizzazione dei territori e la costruzione di relazioni. Come Bergamo, siamo orgogliosi di far parte di questo Distretto, nato per rafforzare l'identità enogastronomica delle Città Creative UNESCO italiane. Con i nostri 9 formaggi DOP, una filiera lattiera-casearia d'eccellenza e una solida cultura agroalimentare, portiamo nel Distretto non solo prodotti, ma storie, saperi e comunità - dichiara **Elena Carnevali, sindaco di Bergamo** - Oggi, con Alba e Parma, proseguiamo in un percorso concreto di politiche comuni che uniscono enogastronomia, cultura e turismo. La realizzazione di un tour integrato, la partecipazione condivisa a grandi eventi e la promozione congiunta nei grandi eventi sono strumenti importanti per far crescere il Distretto come una vera e propria macro-destinazione. Oggi più che mai abbiamo bisogno di progetti che uniscano, che creino relazioni forti e che mettano al centro le comunità. Il nostro impegno quindi guarda avanti: rafforzare la collaborazione tra territori, coinvolgere sempre di più gli attori locali e costruire un modello di sviluppo sostenibile, credibile e innovativo».

All'edizione 2025 di Tipicamente Uniche hanno preso parti consorzi e aziende del territorio bergamasco: Consorzio Produttori Formai de Mut; Consorzio Strachitunt; Associazione Cheese Valley; Consorzio Tutela Valcalepio con la Cantina Sociale Bergamasca, Le 5 Terre della Val Gandino, Arrigoni Formaggi, Latteria Valtorta, Distilleria di Sarnico, Cantina Il Cipresso, Salumificio IBS - Cà del Botto; oltre a **Visit Bergamo, Visit Brembo, Pianura da Scoprire** e Promoserio,