

27 Agosto 2024

Tipicamente Uniche fa tappa a Parma



Il progetto triennale delle città creative Unesco

Nasce nel 2021, dalla volontà delle tre Amministrazioni Comunali, il

Distretto delle Città Creative UNESCO con l'intento di avviare un percorso di politiche comuni per le tre Città Alba, Bergamo e Parma insignite del titolo di Città Creative UNESCO per la Gastronomia. Ed è proprio con queste premesse che le tre rispettive Ascom Confcommercio hanno successivamente siglato un protocollo d'intesa per promuovere le rispettive unicità enogastronomiche e agroalimentari ed affermare la crescita del Distretto come entità turistica unitaria, forte delle proprie ricchezze non solo culinarie ma anche culturali.

Il piano si è sviluppato sulla base di un programma triennale che ha visto la realizzazione di iniziative specifiche nelle tre città ed in particolare a Bergamo nel 2022 con *Forme* e nel 2023 ad Alba nell'ambito della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Valore aggiunto della promozione congiunta è stata inoltre la realizzazione di un tour, proposto ai mercati turistici di riferimento delle singole realtà, tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre città realizzato dalle agenzie di incoming delle tre Ascom: Langhe Experience, Brembo Viaggi e Parma Incoming.

Quest'anno l'appuntamento è a Parma, sabato 7 e domenica 8 settembre, nel Trottatoio della Pilotta dove due scenografiche tensostrutture ospiteranno incontri con i Consorzi di Tutela dei tre territori, Cooking Show, degustazioni e un'area mercato con il meglio delle eccellenze enogastronomiche dei tre comparti.

Sabato 7 settembre alle ore 10.00 apriranno il Mercato delle Eccellenze e lo spazio istituzionale dedicato alla rassegna che alle ore 10.30 vedrà la sua inaugurazione ufficiale alla presenza dei Sindaci delle tre Città Creative UNESCO per la Gastronomia e dei Presidenti delle rispettive Ascom per illustrare il programma e i progetti comuni di promozione e valorizzazione enogastronomica dei territori.

Entrambe le giornate, sabato fino alle ore 23 e domenica fino alle ore 20, saranno caratterizzate, nell'area istituzionale, dall'alternarsi dei Consorzi che raccontando l'unicità dei propri prodotti, accompagneranno la presentazione ad con una degustazione.

Nello specifico, saranno presenti per Alba: l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour con il Barolo, la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa con la divertente sfida per riconoscere la Nocciola Piemonte IGP delle Langhe e il Centro Nazionale Studi Tartufo per imparare a diventare intenditori di tartufi.

Saranno presenti per Bergamo: La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca per un viaggio alla scoperta delle eccellenze del territorio, il Consorzio Tutela Olio Extravergine di Oliva Dop Laghi Lombardi, per assaporare l'olio

verde del Sebino, o ancora il Consorzio Tutela Moscato di Scanzo, vino unico e raro o ancora le Associazioni Forme e The Cheese Valleys le Tre Signorie, il Consorzio per la tutela dello Strachitunt Valtaleggio e il Consorzio Tutela Valcalepio.

Saranno presenti per Parma: il Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello, il Consorzio del Parmigiano Reggiano, il Consorzio del Prosciutto di Parma e il Consorzio del Fungo Porcino di Borgotaro, tutti accompagnati da un vino in abbinamento del Consorzio di Tutela dei Vini dei Colli di Parma.

Gli appuntamenti riservati ai Consorzi saranno intervallati da tre Cooking Show nei quali tre grandi Chef cucineranno dal vivo e realizzeranno tre piatti valorizzando le eccellenze dei rispettivi tre territori.

Sul palco lo Chef Mario Cornali del Ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo (BG), lo Chef Andrea Nizzi del Ristorante 12 Monaci di Fontevivo (PR) in rappresentanza del Parma Quality Restaurants e lo Chef Luciano Tona Ambasciatore di Alba Città Creativa UNESCO per la Gastronomia.

Tutti gli eventi saranno gratuiti e aperti al pubblico, fino ad esaurimento posti disponibili, previa registrazione sul sito AscomParma www.ascomparma.it o sul sito dedicato www.cittacreativeperlagastronomia.it

Tipicamente Uniche non si ferma qui! Sono circa 50 i negozi, tra centro storico e La Galleria, che hanno scelto di aderire all'iniziativa. 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 come i Galletti Sebaste del Piemonte, friabili torroncini alla nocciola, accompagnati da un calice a scelta tra il prezioso Valcalepio Moscato Passito Perseo o ancora il dolce Moscato d'Asti Grasso Fratelli o il Moscato dolce IGP Emilia Lamoretti o la Malvasia Spumante Brut Ca'Nova... per un piccolo benvenuto dalle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia.

Tipicamente Uniche 2024 è realizzato da Ascom Parma in collaborazione con Confcommercio Nazionale, l'Associazione Commercianti Albesi e Confcommercio Bergamo, il patrocinio del Comune di Parma, con il contributo di Camera di Commercio dell'Emilia e Gruppo Zatti, e il supporto degli sponsor tecnici: Affettatrici B.M&L, Apcoa e Gespar, Bia Home & Garden, il Gruppo Panificatori di Ascom, l'Istituto Magnaghi Solari di Salsomaggiore Terme, Metronotte, Parma Alimentare e Parma Quality Restaurants.