

Tipicamente Uniche fa tappa a Parma

Degustazioni e show cooking alla scoperta di Alba, Bergamo e Parma. Bergamo rappresentata da consorzi e associazione di tutela, aziende e produttori

Parma ospita Bergamo e Alba, con cui condivide il progetto delle città creative Unesco per la Gastronomia, per un weekend all'insegna della cultura dei tre territori e delle tipicità che li rendono unici. Due giorni intensi tra eventi e degustazioni per assaggiare i territori e scoprire, attraverso pacchetti turistici condivisi, la bellezza autentica e la ricchezza delle tre città, nell'ambito di una strategia turistica comune in grado di accrescere l'incoming.

Nell'esclusiva cornice del Trottatoio della Pilotta in 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 territori. Bergamo sarà rappresentata da consorzi e associazioni di tutela, aziende e produttori. Sono presenti: Consorzio per la tutela dello Strachitunt Val Taleggio (strachitunt), La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Consorzio Tutela Olio Extravergine di Oliva Dop Laghi Lombardi (olio del Sebino bergamasco), Progetto Forme e The Cheese Valleys – Le Tre Signorie (formaggi principi delle Orobie), Consorzio Tutela Valcalepio, Consorzio del Moscato di Scanzo. Tipicamente Uniche Parma 2024 vede l'adesione 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. Saranno proposti in degustazione anche altri prodotti tipici del territorio-dai salumi ai formaggi, ai biscotti tipici con mais antichi-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), 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). La Comunità del Mais Spinato si prepara al momento del raccolto con i tradizionali "Giorni del Melgotto", in programma a Gandino dal 27 settembre al 6 ottobre, con cene e pranzi solidali e momenti culturali. Ospiti in Bergamasca per l'occasione i delegati della rete Unesco "Pueblos del Maiz" provenienti da Merida (Mexico), San Antonio (Texas) e Tucson (Arizona). Gandino e la città di Bergamo saranno pure teatro dal 27 al 29 settembre dello World Plogging Championship, il campionato mondiale di running con raccolta rifiuti.

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 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. La proposta enogastronomica, affiancata a quella turistica, rappresenta un'occasione per scoprire le bellezze delle tre città creative Unesco per la Gastronomia. Un percorso nato nel 2021, dalla volontà delle tre Amministrazioni Comunali di Alba, Bergamo e Parma, insignite del titolo di Città Creative Unesco per la Gastronomia, di condividere politiche di valorizzazione dei territori. Un impegno che ha portato alla costituzione con le tre rispettive associazioni Confcommercio di un protocollo d'intesa per promuovere le rispettive unicità enogastronomiche e agroalimentari e affermare la crescita del Distretto come entità turistica unitaria, forte delle proprie ricchezze non solo culinarie ma anche culturali. Valore aggiunto della promozione congiunta è la realizzazione di un tour- proposto ai mercati turistici di riferimento delle singole realtà- tra

le eccellenze culinarie e vinicole delle città creative, realizzato dalle agenzie di incoming Langhe Experience, Brembo Viaggi e Parma Incoming.



*“La nostra terza tappa della manifestazione Tipicamente uniche quest’anno si svolgerà a Parma nell’ambito del “Settembre gastronomico”, la kermesse che celebra la cultura del cibo nella città che per prima in Italia è stata riconosciuta Città Creativa Unesco per la Gastronomia- sottolinea **Giovanni Zambonelli**, presidente Confcommercio Bergamo-. Il nostro evento si svolgerà inoltre in un punto centralissimo della città: il Trottatoio della Pilotta, luogo inedito per questo tipo di manifestazioni ma che Ascom Parma ha fortemente voluto sia per la sua bellezza che per il suo significato, come porta d’ingresso alla città. Tipicamente uniche ci ha permesso di rafforzare i legami con le città di Alba e Parma in vista di altre future collaborazioni che hanno come scopo quello di promuovere il territorio e i suoi prodotti. E per noi, anche quest’anno, sarà una grande occasione perché saremo accanto a due città che hanno fatto dell’enogastronomia la loro bandiera”. Un bilancio più che positivo per la promozione della città: “Credo che con Tipicamente uniche in questi tre anni, abbiamo contribuito a far conoscere la nostra città, i suoi consorzi e i suoi prodotti di eccellenza- aggiunge Zambonelli-. Abbiamo tenuto fede allo scopo per cui l’iniziativa è nata nel 2022: collegare con iniziative ed eventi i tre territori italiani che, a partire dalla loro straordinaria vocazione enogastronomica, possono imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario nel panorama nazionale”.*

Elena Carnevali, sindaca di Bergamo, pone l’accento sul valore

della manifestazione: *“Sono lieta di rappresentare Bergamo alla terza edizione di “Tipicamente uniche” a Parma, dopo le tappe degli scorsi anni a Bergamo e Alba, manifestazione che sottolinea lo spirito di collaborazione fra le tre città, la creazione del un brand unitario Città creative Unesco pur nella diversità, l’apertura alla collaborazione con altri territori e città italiane che ne condividano l’impostazione. A unire Parma, Alba e Bergamo sono non solo il buon cibo e le eccellenze agroalimentari, ma anche un unicum: l’intesa che ha istituito nel 2021 il Distretto delle città creative UNESCO per la gastronomia. Il turismo enogastronomico è un attrattore turistico costantemente in crescita. Il turista vuole capire cosa si cela dietro un prodotto, vuole conoscere la storia delle persone che producono quel prodotto, vuole capirne la lavorazione. Non si limita ad assaggiarlo. Per questo Alba, Bergamo e Parma devono promuoversi anche a livello internazionale come un tour dell’eccellenza di sapori, di paesaggi, di relazioni. È necessario che le nostre rispettive agenzie di promozione turistica lavorino sempre più insieme per promuovere i nostri territori come circuiti slow e alternativi alle destinazioni nazionali ormai in overbooking”.*



Il programma

Sabato 7 settembre alle 10.30 i sindaci delle tre città Creative Unesco per la Gastronomia (**Elena Carnevali**, sindaca di Bergamo, **Michele Guerra**, sindaco di Parma, **Alberto Gatto**, sindaco di Alba) e i presidenti delle tre associazioni Ascom Confcommercio (**Giovanni Zambonelli**– Confcommercio Bergamo, **Vittorio Dall’Aglio**- Ascom Parma, **Giuliano Viglione**– Associazione commercianti albesi Aca) inaugurano il Mercato delle Eccellenze e lo spazio istituzionale dedicato alla rassegna nel Trottaio della Pilotta, porta della città di Parma. Entrambe le giornate- sabato fino alle ore 23 e

domenica fino alle ore 20- saranno caratterizzate dall'alternarsi dei Consorzi di Tutela che accompagneranno con una degustazione la presentazione dei prodotti tipici . Il Mercato delle Eccellenze ospiterà 14 aziende in cui sarà possibile acquistare i prodotti tipici dei tre territori.

La manifestazione coinvolge anche le attività commerciali. "Tipicamente Uniche" vede l'adesione di 50 negozi di Parma, tra centro storico e La Galleria. Mostrando il bracciale 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 il dolce Moscato d'Asti Grasso Fratelli o il Moscato dolce IGP Emilia Lamoretti o la Malvasia Spumante Brut Ca'Nova.

Tutti gli eventi sono gratuiti e aperti al pubblico, fino ad esaurimento posti disponibili, previa registrazione sul sito dedicato

www.cittacreativeperlagastronomia.it/tipicamenteunicheparma/

Tipicamente Uniche 2024 è realizzato da Ascom Parma in collaborazione con Confcommercio Imprese per l'Italia, con l'Associazione Commercianti Albesi e Confcommercio Bergamo, il patrocinio del Comune di Parma, il contributo di Camera di Commercio dell'Emilia e Gruppo Zatti. L'evento conta sul 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.

Tipicamente Uniche fa tappa a Parma

Dopo gli eventi di Bergamo e Alba, terza tappa del 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.

Alba Bergamo Parma, tre città per un'unica destinazione gastronomica

Le città creative Unesco per la gastronomia alla Fiera internazionale del tartufo di Alba. Zambonelli: "Promuovere bellezza e bontà dei territori è un'occasione per il commercio e il turismo"



Lo stand
MauroGalloFotografo©2023

Alba Bergamo Parma: un legame inscindibile si è stabilito fra le tre Città Creative UNESCO per la Gastronomia, riunite in un Distretto grazie ad un'intesa siglata nel 2021 dalle rispettive Amministrazioni comunali e replicata l'anno successivo dalle Ascom territoriali, nel contesto di un'iniziativa sostenuta da Confcommercio-Imprese per l'Italia. Si chiama Tipicamente Uniche la rassegna itinerante che ha preso avvio nel 2022 a Bergamo nel contesto della manifestazione Forme Infinite e che per il 2023 ha trovato nella 93^a Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba un'ambientazione ideale, per un passaggio di testimone che vedrà protagonista, l'anno prossimo, la città di Parma. Clima di festa e atmosfera delle grandi occasioni in piazza Risorgimento, tra il Duomo ed il Municipio albesi, per l'accoglienza delle autorità, delle delegazioni e degli espositori dei territori ospitati, protrattasi per tutto il fine settimana del 4 e 5 novembre scorsi. Nello spazio istituzionale sono state presentate al pubblico nazionale e internazionale le eccellenze gastronomiche che caratterizzano i rispettivi territori ed è stato promosso il pacchetto turistico congiunto, in abbinamento ad approfondimenti tematici e degustazioni. Dal "formai del Mut" dell'Alta Val Brembana Dop al Moscato di Scanzo Docg, dall'olio extravergine di oliva Dop del Sebino Bergamasco Lago d'Iseo sponda occidentale ai vini dei Colli di Parma, dal Parmigiano Reggiano dallo Strachìtunt Valtaleggio al Culatello di

Zibello, al vino Valcalepio con i Sapori della Bergamasca, dal Fungo Porcino di Borgotaro al vino Valcalepio, dai formaggi delle Orobie alla Nocciola Piemonte Igp delle Langhe: ecco le meraviglie protagoniste del Mercato delle Eccellenze in un week end del gusto, dei profumi e della reciprocità territoriale.

Contestualmente all'inaugurazione dello spazio espositivo, per due giorni regno di Consorzi e Associazioni di promozione, ha avuto luogo un importante momento istituzionale al quale sono intervenuti i sindaci di Alba Bergamo e Parma, rispettivamente Carlo Bo, Giorgio Gori e Michele Guerra e i presidenti delle Ascom artefici dell'evento, Giuliano Viglione per ACA, Giovanni Zambonelli per Ascom Bergamo, Vittorio Dall'Aglio per Ascom Parma, oltre a numerose autorità del territorio albese.

Fra gli altri, i direttori delle tre Ascom, Fabrizio Pace per ACA, Oscar Fusini per Bergamo, Claudio Franchini per Parma, inoltre, Fabio Fulvio, responsabile settore Marketing Innovazione e Internazionalizzazione di Confcommercio.

Entrambe le giornate sono state caratterizzate dagli Show Cooking tenuti da noti chef – come Andrea Nizzi e Marco Stagi – nella sala “Beppe Fenoglio” al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, all'interno del Cortile della Maddalena, nel contesto del più importante evento albese, di caratura internazionale, frequentato da un pubblico qualificato ed esigente, in larga parte proveniente dall'estero, colto e preparato rispetto all'offerta prestigiosa dei prodotti più rappresentativi dell'albese e, per estensione, del distretto enogastronomico “targato Unesco”.

L' impegno delle associazioni commercianti di Alba, Bergamo e Parma

«Dopo la positiva esperienza del 2022, con l'evento di esordio a Bergamo, siamo soddisfatti e orgogliosi di proseguire una collaborazione nata su basi solide e condivise, pur nelle

rispettive specificità delle aree di nostra competenza – dichiarano Giuliano Viglione, presidente Associazione Commercianti Albesi, Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo e Vittorio Dall’Aglione, presidente Ascom Confcommercio Parma -. Il passo compiuto dalle nostre associazioni ha supportato fin dall’inizio la scelta di unitarietà dei nostri sindaci, che hanno dato corso ad una visione lungimirante, parlando ad una voce sola sui temi dell’enogastronomia e sulle produzioni territoriali che hanno ottenuto l’attenzione e il riconoscimento dell’Unesco, collegando in un unico distretto tre fra le più importanti regioni italiane famose nel mondo per il Made in Italy: Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna. La finalità principale è ovviamente quella di portare ricadute a beneficio dei tessuti economici locali, in particolare per il commercio e per il turismo, mettendo a sistema sinergie, offrendo visibilità ai brand, promuovendo la bellezza e le bontà delle nostre rispettive regioni».

Le città creative Unesco per la gastronomia

«Siamo particolarmente lieti di ospitare quest’anno l’evento di Alba, Bergamo, Parma Città Creative Unesco per la Gastronomia – affermano il sindaco di Alba Carlo Bo e l’assessore al Turismo e alle Città Creative Unesco Emanuele Bolla -. L’enogastronomia, che fino a dicembre celebriamo nella 93^a Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba, è una componente essenziale del volano turistico, le cui ricadute positive in termini di fatturato e visibilità si riverberano su un vasto indotto di attività del territorio. L’idea di ideare proposte comuni fra città che condividono prestigiosi riconoscimenti in tale ambito è un’operazione strategica che sosteniamo con convinzione».

«Quando abbiamo pensato a un unico grande distretto enogastronomico, – commenta Giorgio Gori, sindaco di Bergamo – abbiamo sempre auspicato che enti, associazioni di categoria, imprese potessero essere in grado di riempire di significato

la sinergia tra Bergamo, Alba e Parma, dando attuazione concreta a una visione che noi sindaci abbiamo ritenuto strategica in termini di marketing territoriale, valorizzazione dei nostri prodotti e promozione dei nostri territori. Confcommercio ha saputo raccogliere l'impulso nato dalle Amministrazioni e tradurre in un progetto di grande valore la volontà di creare un'unica destinazione turistica tra tre città, ma anche tra tre province di tre regioni diverse. Un progetto concreto che si traduce in un pacchetto turistico, oltre che nella condivisione di strategie e nella partecipazione a eventi di richiamo internazionale. Lo scorso anno il distretto delle tre città fu ospitato a FORME, la kermesse dedicata all'arte casearia che si svolge annualmente nella nostra città, si prosegue, quest'anno, con la Fiera del Tartufo di Alba, una città che, grazie al titolo UNESCO di Città Creativa che ci accomuna, ha costruito con Bergamo un rapporto di sinergia e scambi significativi, non solo nell'ambito enogastronomico». Gori ha colto l'occasione per formulare gli auguri alla città di Alba, che insieme a Bra, Langhe e Roero, concorre al titolo di Capitale Italiana della Cultura 2026: Bergamo, insieme a Brescia, è la Capitale in carica per il 2023. Il sindaco della città orobica ha sottolineato gli straordinari effetti positivi che tale riconoscimento genera sotto tutti i punti di vista, non ultimo quello economico.

«L'unione tra Alba, Bergamo e Parma e le loro eccellenze – ha concluso Michele Guerra, sindaco di Parma – è un'occasione per far valere ancora una volta le sinergie sviluppate in questi anni e quelli a venire. È un piacere poter partecipare in questi giorni a questo appuntamento e ospitare a Parma le Città Creative Unesco per la Gastronomia il prossimo anno. Questo percorso non riguarda solo i nostri territori, ma la forza delle regioni in cui siamo inseriti, sia rispetto al resto del Paese che alla cultura e al mercato internazionale. Sosterremo con convinzione questo scambio di idee e di progetti anche nei prossimi anni, certi di trovare in Alba e Bergamo dei partner di alto livello con cui crescere insieme».

Il sito e la promozione del territorio con un unico pacchetto turistico

Nel corso dell'evento albese è stato inoltre presentato il sito internet dedicato alle tre Città Creative per la Gastronomia riconosciute dall'Unesco in Italia www.cittacreativeperlagastronomia.it nel quale sarà possibile esplorare le caratteristiche salienti dei tre territori e conoscere il tour strutturato dalle agenzie di incoming delle Ascom di Alba, Bergamo e Parma tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia. Si parte da Bergamo alla scoperta della città medievale per poi addentrarsi nelle valli: in Val Brembana si vivono le atmosfere Liberty del Casinò, del Grand Hotel a San Pellegrino Terme e si assaggiano i formaggi DOP originari della zona. La Val Seriana offre la possibilità di visitare i luoghi di produzione di un'altra eccellenza, il Moscato di Scanzo. Alba accoglie i visitatori con i panorami delle Langhe, alla scoperta delle colline dove nasce il Barolo. Dopo aver visitato le torri medievali, i palazzi Liberty e le chiese romaniche della città, si parte per un'esplorazione nei boschi, alla ricerca del tartufo bianco, da degustare in un contesto paesaggistico unico al mondo. Parma apre le sue porte con un'antica cantina per la stagionatura del Culatello di Zibello. Poi è la volta del Parmigiano Reggiano, di cui si scoprono i segreti nella visita guidata a un caseificio. Il Prosciutto di Parma è l'antipasto della visita al Castello di Torrechiara e a una cantina di produzione dei vini dei Colli di Parma. Il viaggio si conclude con i capolavori architettonici e artistici della città. Il tour è proposto ai mercati di riferimento di ogni singola realtà in particolare al turismo internazionale, europeo ed extra europeo.

Credit photo: MauroGalloFotografo©2023

Bergamo, con Alba e Parma alla Fiera Internazionale del Tartufo

Le tre città creative Unesco per la Gastronomia il 4 e 5 novembre in Piazza Risorgimento per promuovere i territori. Show cooking con lo chef Stagi di Bolle

Tipicamente Uniche": Alba, Bergamo e Parma, le tre Città Creative Unesco italiane per la Gastronomia, saranno protagoniste il prossimo fine settimana, **4 e 5 novembre**, alla 93a edizione **della Fiera internazionale del Tartufo bianco di Alba**. Nella centrale piazza Risorgimento saranno presentate al pubblico nazionale e internazionale le eccellenze gastronomiche che caratterizzano i tre territori e sarà promosso il pacchetto turistico congiunto in abbinamento ad approfondimenti tematici e degustazioni.

Il progetto si sviluppa nell'ambito del Distretto delle Città Creative UNESCO, istituito dalle tre municipalità nel 2021 con l'intento di avviare un percorso di politiche comuni di valorizzazione e di promozione dei territori. A integrare e supportare l'iniziativa istituzionale, lo scorso anno le Ascom Confcommercio delle rispettive Città hanno siglato un protocollo d'intesa finalizzato a intensificare le relazioni, sviluppare sinergie economiche e commerciali, promuovere le unicità agroalimentari, valorizzare l'ingegno umano e affermare la crescita del Distretto come entità socioeconomica e turistica unitaria. Il piano si è sviluppato sulla base di una programmazione triennale che prevede iniziative specifiche realizzate nelle tre Città. Valore aggiunto della promozione congiunta è la realizzazione di un tour, proposto ai mercati

turistici di riferimento delle singole realtà, tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia, realizzato dalle agenzie di incoming delle tre Ascom, Langhe Experience, Brembo Viaggi, e Parma Incoming. Nel 2022 l'evento "Alba Bergamo Parma. Tipicamente Uniche" è stato ospitato dalla città di Bergamo, nell'ambito dell'iniziativa internazionale dedicata ai formaggi "Forme Infinite". Nel 2024 l'evento sarà ospitato a Parma.

Sabato 4 novembre alle ore 10.00 ad Alba verrà inaugurato e aperto al pubblico lo spazio istituzionale dedicato alla rassegna, mentre l'apertura del Mercato delle Eccellenze di Alba-Bergamo-Parma è previsto alle ore 16.00.

Alle 16.30, nello spazio istituzionale si svolgerà il talk alla presenza delle tre Amministrazioni comunali delle Città Creative Unesco per la Gastronomia e delle rappresentanze delle rispettive Ascom per illustrare, alla presenza della stampa, i progetti comuni di promozione e valorizzazione enogastronomica dei territori, compreso il nuovo il sito internet dedicato alle tre Città Creative per la Gastronomia riconosciute dall'Unesco in Italia www.cittacreativeperlagastronomia.it.

Entrambe le giornate saranno caratterizzate da momenti di degustazione dei prodotti del territorio. Per Bergamo saranno presenti i consorzi di tutela del Moscato di Scanzo, del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, dello Strachitunt Valtaleggio, del Valcalepio, dell'Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi – Sebino e Lario, La **Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca** e l'Associazione The Cheese valleys – Le tre signorie. Lo **Show cooking** dedicato al territorio sarà affidato a **Marco Stagi**, chef stellato del **Bolle Restaurant** di Lallio.

«Siamo contenti di portare Bergamo e le sue eccellenze in un contesto così importante di caratura internazionale,

*frequentato da un pubblico qualificato ed esigente, in larga parte proveniente dall'estero, colto e preparato. E siamo soddisfatti della sinergia che è nata tra le tre città e le tre associazioni, sulla spinta dell'accordo preso dalle tre amministrazioni comunali – afferma **Giovanni Zambonelli**, presidente Ascom Confcommercio Bergamo –. Il nostro obiettivo è quello di portare ricadute a beneficio dei tessuti economici locali, in particolare per il commercio e per il turismo, mettendo a sistema sinergie, offrendo visibilità ai brand, promuovendo la bellezza e le bontà delle nostre rispettive regioni».*

*«Quando abbiamo pensato a un unico grande distretto enogastronomico, – commenta **Giorgio Gori**, Sindaco di Bergamo – abbiamo sempre auspicato che enti, associazioni di categoria, imprese potessero essere in grado di riempire di significato la sinergia tra Bergamo, Alba e Parma, dando attuazione concreta a una visione che noi sindaci abbiamo ritenuto strategica in termini di marketing territoriale, valorizzazione dei nostri prodotti e promozione dei nostri territori. Confcommercio ha saputo raccogliere l'impulso nato dalle Amministrazioni e tradurre in un progetto di grande valore la volontà di creare un'unica destinazione turistica tra tre città, ma anche tra tre province di tre regioni diverse. Un progetto concreto che si traduce in un pacchetto turistico, oltre che nella condivisione di strategie e nella partecipazione a eventi di richiamo internazionale. Lo scorso anno il distretto delle tre città fu ospitato a FORME, la kermesse dedicata all'arte casearia che si svolge annualmente nella nostra città, si prosegue, quest'anno, con la Fiera del Tartufo di Alba, una città che, grazie al titolo UNESCO di Città Creativa che ci accomuna, ha costruito con Bergamo un rapporto di sinergia e scambi significativi, non solo nell'ambito enogastronomico».*

IL PACCHETTO TURISTICO

Attraverso le rispettive agenzie di incoming delle Ascom di

Alba, Bergamo e Parma è stato strutturato un tour speciale tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia. Si parte da Bergamo alla scoperta della città medievale per poi addentrarsi nelle valli: in Val Brembana si vivono le atmosfere Liberty del Casinò, del Grand Hotel a San Pellegrino Terme e si assaggiano i formaggi DOP originari della zona. La Val Seriana offre la possibilità di visitare i luoghi di produzione di un'altra eccellenza, il Moscato di Scanzo. Alba accoglie i visitatori con i panorami delle Langhe, alla scoperta delle colline dove nasce il Barolo. Dopo aver visitato le torri medievali, i palazzi Liberty e le chiese romaniche della città, si parte per un'esplorazione nei boschi, alla ricerca del tartufo bianco, da degustare in un contesto paesaggistico unico al mondo. Parma apre le sue porte con un'antica cantina per la stagionatura del Culatello di Zibello. Poi è la volta del Parmigiano Reggiano, di cui si scoprono i segreti nella visita guidata a un caseificio. Il Prosciutto di Parma è l'antipasto della visita al Castello di Torrechiara e a una cantina di produzione dei vini dei Colli di Parma. Il viaggio si conclude con i capolavori architettonici e artistici della città. Il tour è proposto ai mercati di riferimento di ogni singola realtà in particolare al turismo internazionale, europeo ed extra europeo.

**Bergamo, Alba e Parma: tre
Ascom insieme per promuovere**

La creatività gastronomica

Siglato il protocollo di intesa nell'ambito del Distretto delle Città Creative Unesco per la Gastronomia: in arrivo azioni comuni per ristorazione e turismo

È stato siglato ieri, venerdì 21 gennaio, presso la Sala del Consiglio comunale di Alba il "Protocollo di intesa nell'ambito del Distretto delle Città Creative Unesco per la Gastronomia" tra Associazione Commercianti Albesi, Ascom Bergamo e Ascom Parma. L'accordo segue la firma di un analogo documento avvenuta in ottobre tra le tre città italiane, uniche a essere insignite del riconoscimento che premia la creatività culinaria.

La firma in calce all'intesa è stata apposta dai presidenti delle tre Ascom: per Alba Giuliano Viglione, per Bergamo Giovanni Zambonelli, per Parma Vittorio Dall'Aglio, presenti anche il direttore e il vice direttore ACA, Fabrizio Pace e Silvia Anselmo, il direttore del Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero Elisabetta Grasso e i direttori di Ascom Bergamo Oscar Fusini e di Ascom Parma Claudio Franchini, nonché gli organi di informazione. L'impegno comune sarà quello di realizzare iniziative ed eventi che colleghino ulteriormente i tre territori italiani all'insegna della loro vocazione, nell'ottica di imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario nel panorama nazionale.

«L'incontro di oggi – afferma il **presidente di Ascom Bergamo, Giovanni Zambonelli** – sancisce l'unione di tre territori ad alta vocazione enogastronomica che condividendo una visione desiderano dare un ulteriore sviluppo alla cultura del settore ed aumentare l'attrattività turistica. L'estate scorsa ci ha insegnato quanto sia forte il desiderio di tornare a viaggiare, con un ritorno di un turismo estero

(Francia, Svizzera, Germania che avevamo un po' perso) e con un'esplosione di flussi dai Paesi dell'Est, particolarmente sensibili al richiamo enogastronomico».

«Bergamo, Alba e Parma si promuovono come un'unica, allargata destinazione turistica creando collaborazioni e alleanze tra le rispettive associazioni di categoria, gli operatori economici e le istituzioni formative, a conferma che la relazione tra le amministrazioni comunali può essere rafforzata attraverso alleanze tra i "corpi intermedi" delle rispettive città, interessati al tema enogastronomico, anche, quindi, commerciale e turistico – sottolinea **Giorgio Gori, sindaco di Bergamo** -. Non posso che ringraziare Ascom di aver colto questa opportunità, dando l'esempio perché queste sinergie possano svilupparsi anche nell'ambito di altre categorie».

«Creative Cities – sottolinea il **presidente ACA Giuliano Viglione** – è un network nel quale sono state ammesse 295 località di tutto il mondo, nei vari settori dell'economia e della cultura. Uno dei temi che l'Unesco pone alla base di questa rete è la collaborazione per una crescita comune, attraverso regolari scambi di esperienze. Tredici sono le città italiane riconosciute per le proprie peculiarità e Bergamo, Parma ed Alba sono quelle individuate per l'enogastronomia, una fama che le accomuna: la firma del protocollo di intesa rinsalda la volontà di cooperare con azioni condivise».



«In un Paese come l'Italia – aggiunge **Vittorio Dall'Aglio, Presidente Ascom Parma** – primo nel mondo proprio per l'eccellenza e la qualità dei suoi prodotti enogastronomici, queste tre città si ritrovano oggi accumulate da un prestigioso riconoscimento che deve essere promosso e valorizzato il più possibile. Cultura del cibo e qualità dei prodotti gastronomici costituiscono infatti un grande patrimonio di visibilità che, unitamente agli altri punti di forza che queste città naturalmente possiedono (come arte, storia e natura) deve essere valorizzato e messo a sistema per attrarre flussi di turismo principalmente dai mercati internazionali. L'accordo sottoscritto oggi conferma ancora una volta che unire le forze nella promozione turistica dei nostri territori è l'arma vincente».

«Ci fa piacere che le Ascom di Alba, Bergamo e Parma abbiano deciso di firmare la loro alleanza nella nostra città – considerano il **sindaco di Alba Carlo Bo** e **l'assessore albese alle Città Creative Unesco Emanuele Bolla** -. Il network delle Città Creative nasce proprio per creare sinergie e collaborazioni e questa iniziativa dimostra ancora una volta che il grande lavoro svolto in rete contribuisce a rafforzare i territori. Il Comune di Alba, insieme all'Associazione Commercianti Albesi, sta investendo molto nel

settore della gastronomia, che rappresenta sempre più un prodotto turistico da valorizzare in modo coordinato con tutti gli enti e le istituzioni locali: nel 2022 ci aspettano grandi sfide e l'alleanza tra Alba, Bergamo e Parma è uno strumento in più per affrontarle al meglio».

Nell'occasione, oltre ai vertici delle rispettive realtà associative di ambito Confcommercio-Imprese per l'Italia, hanno partecipato il **presidente** e il direttore generale di **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi), **Lino Stoppani** e Roberto Calugi. «Alba, Bergamo e Parma – afferma Stoppani – sono i tre lati di un distretto gastronomico italiano unito da materie prime e prodotti tipici straordinari. Ma sono anche tre territori con una storia e un potenziale eccezionale dal punto di vista della ristorazione, dove qualità, creatività e cultura si uniscono creando quel patrimonio dell'umanità che l'Unesco tutela e promuove. Fipe è felice di far parte di questa storia di valore e valori, interpretati dai pubblici esercizi quali “beni culturali viventi” e raccontati anche dalla nostra Carta dei Valori della ristorazione che mettiamo a disposizione di questo progetto».