

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 93ª 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’Aglia 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'Aglio, 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 93ª 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».