

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.