

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 albane.

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 albane, 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 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