

# PARMA, PRONTO IL LANCIO DEL CITY OF GASTRONOMY FESTIVAL



Category: [Enogastronomia](#)

**Parma** lancia il primo **City of Gastronomy Festival** per celebrare, sabato 2 e domenica 3 giugno 2018, una lunga tradizione di gusto che ha portato l'UNESCO a riconoscere alla petite capitale il titolo, prima in Italia, di Città Creativa per la Gastronomia. E propone cooking show stellati, temporary restaurant ed incontri culturali. Il City of Gastronomy Festival, infatti, è una grande vetrina non solo sui prodotti e sulla storia della Food Valley, ma anche sulle molte città "colleghe" di gusto e saper fare. Da Alba, l'altra italiana fra le "magnifiche 21" a marchio Unesco per la creatività gastronomica, lo sguardo si fa internazionale: Tsuruoka in Giappone, Gaziantep in Turchia, Dénia in Spagna, Bergen in Norvegia, Paraty e Belem in Brasile, e Macao in Cina, saranno protagoniste di una maratona di cooking show, ogni giorno dalle 10 alle 22, in un melange di sapori ed emozioni per un'esperienza sensoriale fusion, ma anche colta e, naturalmente, saporita.



**Modello Parma**



Il festival intende raccontare a 360° il mondo globale del food, soffermandosi, per quanto riguarda il Belpaese, sulle produzioni tradizionali e sul made in Italy, sulla trasmissione del sapere e del sapore che, a Parma e nell'Emilia Romagna, hanno posto le basi di una solida cultura del cibo.

### **I luoghi del festival**

Un palazzo, dei portici, due piazze ed una strada a collegarle, la declinazione parmigiana della via Emilia. Il festival abita qui.

La cucina, sotto i Portici del Grano, in piazza Garibaldi, ospita cooking show internazionali e stellati che raccontano la creatività Unesco. Tra i protagonisti ai fornelli Riccardo Monco con le tre stelle Michelin della sua Enoteca Pinchiorri di Firenze, Matteo Fronduti del Ristorante Manna di Firenze e Terry Giacomello dell'Inkiostro di Parma. Piazza Garibaldi si fa salotto dove il territorio e i suoi protagonisti si raccontano al pubblico del festival.

Poi il palazzo del Governatore, che nel suo auditorium, ospita quattro tavole rotonde, con esperti, giornalisti e chef che si confronteranno sui temi del festival e le varie declinazioni della creatività; "Il ritorno alla terra", "La cucina italiana e le sfide del XXI secolo", "L'innovazione in cucina" e "I linguaggi del cibo".

Nella piazza spazio anche ai bambini, con i laboratori dei Musei del Cibo, ad animare i portici di via Mazzini fino ad arrivare alla piazza Ghiaia, che ritrova la sua antica vocazione di agorà, luogo di commercio e incontro. In cui saranno allestiti cinque temporary restaurant dove conoscere i talenti della cucina contemporanea, degustando i loro piatti cult. Accanto ad un'"area Unesco" dedicata alle altre città ambasciatrici del gusto, ecco un percorso gourmet tra le realtà ospiti del festival, affiancate dai vini dei Colli di Parma, salame di Felino e il birrificio del Ducato in un inedito (e benefico) gemellaggio con l'amatriciana.



### **I temi del festival**



Due giornate per quattro "materie": ecco l'agenda che si dipana sia nelle parole dei talk show, sia nei "fatti" e nei piatti, portati in tavola ed in piazza dagli chef. Sabato 2 giugno, dalle 11 alle 12.30, nella tavola rotonda di palazzo del Governatore, il festival inaugura con il Ritorno alla terra, grazie ad un focus sulla nuova agricoltura e alla testimonianza degli imprenditori che stanno rilanciando il settore in una prospettiva che coniughi lavoro e sostenibilità.

Tema del sabato pomeriggio, dalle 17.30 alle 19.30, sarà, invece, la Cucina italiana e le sfide del nostro tempo con

un approfondimento, curato da Alma, sullo stato dell'arte della cucina italiana.

Mentre, domenica 3 giugno, in mattinata si parla di Innovazione in cucina a partire dall'evoluzione di gusto, tecniche ed ingredienti, con sede a palazzo del Governatore dalle 11 alle 12.30.

A chiudere, domenica pomeriggio, un incontro a più voci sui linguaggi del cibo: le parole e le immagini per raccontare il cibo, dalla tv alla radio, dal web alla stampa.

[www.cityofgastronomyfestival.it](http://www.cityofgastronomyfestival.it)

(i.c.)