



SETTEMBRE
Gastronomico
2018



“Cena dei Mille”, le stelle della cucina a Parma per una finalità benefica

Da Carlo Cracco a Massimo Spigaroli, da Isa Mazzocchi a Andrea Incerti Vezzani, sono diversi gli chef stellati che, al fianco di Parma Quality Restaurants e Chef To Chef, si danno appuntamento nella città ducale martedì 4 settembre: l'idea è quella di trasformare il centro storico di Parma in un ristorante gourmet all'aperto, per mille ospiti. Il fine della “Cena dei Mille”, che apre idealmente la kermesse “Settembre Gastronomico”, è anche benefico: parte dei fondi raccolti andranno a favore del progetto Emporio Solidale di Parma. Al via la prevendita, con biglietti in vendita su VivaTicket e parmacityofgastronomy.it

Parma, 2 agosto 2018 - Si apre ufficialmente oggi, giovedì 2 agosto, la prevendita dei biglietti per la **“Cena dei Mille”**, in programma a **Parma** il prossimo **4 settembre**. I circuiti di vendita sono quelli di VivaTicket.it e ParmaCityOfGastronomy.it e il costo è di 85 euro a persona, più diritti di prevendita. Per info, è attivo il numero verde: 800.977925

La **“Cena dei Mille”** si inserisce nel quadro del palinsesto di **“Settembre Gastronomico”**, promosso dal **Comune di Parma** e dalla **Fondazione Parma UNESCO City of Gastronomy**, sotto la regia di Parma Alimentare e **“Parma io ci sto!”** e con il supporto di Destinazione Emilia. Si tratta di un grande progetto corale, in collaborazione con Consorzi di Tutela e numerose e importanti aziende alimentari del territorio, con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze gastronomiche della Food Valley e rafforzare l'appeal del brand Parma come destinazione turistica foodie, all'interno di un'area di grande attrattività come l'Emilia. Come spiega l'Assessore al Turismo e al Progetto UNESCO **Cristiano Casa**, *«Dal 2012, proprio puntando in particolare sull'offerta food, Parma ha avuto un incremento di presenze turistiche del 26%, con un aumento del 32% delle presenze di stranieri. Positivi sono anche i primi cinque mesi del 2018 che vedono un incremento generale di presenze dell'11% e di visitatori stranieri dell'8%. Guardiamo con fiducia al futuro: nel 2020 Parma sarà infatti Capitale Italiana della Cultura»*.

Martedì 4 settembre, il centro storico di Parma accoglierà una **tavolata lunga ben 400 metri**, trasformandosi in un suggestivo ristorante **“fine dining”** sotto le stelle, per un massimo di mille ospiti. La **“Cena dei Mille”** contribuirà a raccogliere fondi a favore dell'**Emporio Solidale di Parma**: un progetto che ha mosso i suoi primi passi nel 2009 e che rappresenta la risposta della collettività parmense alle famiglie che si trovano in difficoltà economica.

La proposta gastronomica - dall'antipasto al dessert - sarà di natura gourmet, sia per la qualità delle materie prime impiegate - Parma è la culla di tesori gastronomici come Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP, Salame Felino IGP, Coppa di Parma IGP e molti altri - sia per il **“parterre de rois”** di chef coinvolti. A cominciare da **Massimo Spigaroli**, chef stellato nonché Presidente della Fondazione Parma UNESCO City of Gastronomy, e dai ristoratori di **Parma Quality Restaurants**, l'associazione, presieduta da **chef Enrico Bergonzi**, che riunisce la migliore espressione



SETTEMBRE
Gastronomico
2018



dell'alta cucina parmense. Come spiega lo **chef Spigaroli**: «*Con la Cena dei Mille, Parma vuole presentare i prodotti e la tradizione del territorio, raccontandoli in modo creativo per rendere omaggio al riconoscimento UNESCO Creative City of Gastronomy conquistato nel 2015. Il nostro però non è solo un semplice appuntamento culinario: vogliamo dimostrare quanto il cibo sia cultura del bello, del buono e del sociale*».

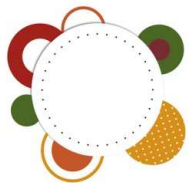
Ad affiancare chef Spigaroli e Parma Quality Restaurants nella preparazione della "Cena dei Mille" sarà una rappresentanza di **Chef To Chef**, il consorzio dei 50 migliori chef dell'Emilia-Romagna, accomunati dall'obiettivo di favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale e internazionale: a Parma saranno presenti i piacentini **Isa Mazzocchi** (una stella Michelin) e **Filippo Chiappini Dattilo** e i reggiani **Gianni D'Amato** e **Andrea Incerti Vezzani** (una stella Michelin).

A impreziosire la serata e a dare un tocco di dolcezza al menu della "Cena dei Mille" sarà lo **chef Carlo Cracco**, che proporrà un suo dessert, richiamando la tradizione parmense con un tocco di creatività.

Nel corso della serata, prima dell'avvio della "Cena dei Mille" gli ospiti potranno gustare una varietà di appetizer e finger food a base di eccellenze della Food Valley emiliana. A cominciare da quelle parmensi, dal Prosciutto di Parma DOP al Parmigiano Reggiano DOP, dalle conserve di pomodoro (offerte da Mutti e Rodolfi Mansueto) alle conserve ittiche (Delicious Rizzoli, Isola d'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarotti), passando per altri capolavori dell'arte salumiera come Culatello di Zibello DOP, Coppa di Parma IGP e Salame Felino IGP. Non mancheranno la pasta di Casa Barilla e i prodotti lattiero-caseari targati Parmalat, oltre all'olio extravergine d'oliva di Coppini Arte Olearia. Anche le province di Piacenza e Reggio Emilia, con i loro tesori gastronomici, saranno protagoniste dell'aperitivo: dal Piacentino, arriveranno Pancetta Piacentina DOP e Coppa Piacentina DOP, dal Reggiano, invece, l'Aceto Balsamico Tradizionale DOP di Reggio Emilia e l'erbazzone. Il momento dell'aperitivo sarà allietato dallo champagne Ruinart, storica Maison, nata nel 1729. I vini che accompagneranno la "Cena dei Mille" saranno espressione dell'eccellenza dell'offerta enologica emiliana, con Parma rappresentata dal Consorzio di Tutela dei Vini Colli di Parma DOC, Piacenza dal Consorzio Tutela Vini DOC Colli Piacentini e Reggio Emilia dal Consorzio Tutela e Promozione dei Vini Reggiani DOC. Le acque minerali ufficiali della serata saranno San Pellegrino-Acqua Panna. Inoltre, Bormioli Luigi curerà l'assortimento di calici e bicchieri mentre Bormioli Rocco omaggerà tutti gli ospiti della serata con uno speciale piatto ricordo, in edizione limitata.

Main sponsor della serata saranno BMW e Credit Suisse, sponsor Acqua di Parma, O Luxury e Valenti.

Promosso dal Comune di Parma e dalla Fondazione Parma UNESCO City of Gastronomy, nel quadro delle attività di Destinazione Emilia, sotto la regia di "Parma Io Ci Sto!" e Parma Alimentare, "Settembre Gastronomico" si propone di valorizzare le eccellenze gastronomiche della Food Valley parmense e di promuovere il brand Parma come destinazione turistica foodie per l'intero mese di settembre. È il risultato della collaborazione tra Istituzioni, Consorzi di Tutela e importanti aziende alimentari. Main partner: Barilla, il Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP, il Consorzio del Prosciutto di Parma DOP, Delicious Rizzoli, Isola d'Oro, Mutti, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi Mansueto e Zarotti. Partner: Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello DOP, Consorzio Tutela Vini Colli di Parma DOP, Consorzio di Tutela della Coppa di Parma IGP, Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP e Coppini Arte Olearia. Main sponsor: BMW, Credit Suisse. Sponsor: Acqua di Parma, O luxury



SETTEMBRE
Gastronomico
2018



e Valenti. Sponsor tecnici: Bormioli Luigi, Bormioli Rocco, SanPellegrino/Acqua Panna e Ruinart. Consulenza gastronomica: ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Chef To Chef e Parma Quality Restaurants. In collaborazione con: Giocampus, Verdi Off e VivaTicket.

Press Office

Davide Paterlini - Mind The Pop - mobile +39 339.7485994, e-mail: davide@mindthepop.it