

Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy

Redazione Agenfood CIBO, FOCUS

(Agen Food) - Parma, 12 apr. - La Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, è stata costituita a seguito della nomina di Parma a Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, avvenuta nel dicembre 2015 dal Direttore generale dell'UNESCO. La nomina a Creative City UNESCO è un riconoscimento ai molti prodotti di eccellenza a marchio DOP e IGP che rappresentano il territorio – dal Parmigiano Reggiano DOP al Prosciutto di Parma DOP, dal Culatello di Zibello DOP al Salame Felino IGP, dalla Coppa di Parma IGP al Fungo di Borgotaro IGP, passando per la DOC Vini dei Colli di Parma - ma anche alla sua naturale vocazione come fucina di imprese del mondo food. Parma Food Valley è il brand che racconta le storie dei protagonisti della Fondazione, i progetti e il futuro di chi ne fa parte.

L'obiettivo della Fondazione è promuovere la cultura legata al patrimonio enogastronomico, coinvolgendo le istituzioni pubbliche e private, gli operatori economici e commerciali, e la popolazione del territorio cui tale patrimonio appartiene, unendo in modo strategico i prodotti e i territori di origine.

Nel territorio di Parma il cibo è presente su tutti i livelli della filiera: dalla loro nascita, alla tutela, all'esportazione nei mercati nazionali e internazionali. I prodotti tipici e a marchio sono tutelati e promossi dai loro Consorzi di tutela, numerosi sono gli chef rinomati e stellati e i ristoranti che coniugano sperimentazione e tradizione, e ancora sono presenti accademici della cucina italiana e otto musei del cibo, centri di ricerca sulla sicurezza alimentare di riferimento in ambito comunitario, centinaia di industrie legate all'indotto generato dalla produzione e dalla lavorazione del cibo, nonché progetti culturali e formativi, rassegne e manifestazioni fieristiche di rilevanza nazionale e internazionale.

I protagonisti di Parma Food Valley

Parma Food Valley comunica una precisa identità del territorio, frutto di tradizioni secolari, passioni, talenti che incontrano l'innovazione della ricerca scientifica e della sostenibilità applicata alle filiere. Un'identità divulgata con il sostegno di Parma Alimentare, dei Consorzi di Tutela del Parmigiano Reggiano DOP e del Prosciutto di Parma DOP e da importanti aziende alimentari come Barilla, leader mondiale nella produzione della pasta, Mutti e Rodolfi Mansueto, protagonisti nel settore del pomodoro da conserva, l'Oro Rosso parmense, e ancora Parmalat, un punto di riferimento per il latte italiano, nonché le conserve ittiche riunite nella denominazione "Le Alici a Parma" che racchiude le realtà di Delicius, Rizzoli Emanuelli e Zarotti. La Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy tra i suoi partner istituzionali conta il Comune di Parma, l'Unione degli Industriali di Parma, l'Università di Parma per le collaborazioni di natura scientifica e orientate alla didattica, e ancora Fiere di Parma, mentre si avvale della collaborazione del Consorzio Parma Quality Restaurants, e ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, centro di formazione di eccellenza mondiale per gli operatori della ristorazione di qualità.

Parma Food Valley: dove il cibo è molto di più¹

Creatività, eccellenze, futuro ed eventi sono i pilastri sui cui poggia il brand Parma Food Valley: un contenitore di storie dove il cibo è protagonista.

Parma Food Valley è la narrazione delle filiere, delle aziende e delle istituzioni che contribuiscono alla diffusione della cultura del cibo nel mondo, mettendo al centro il fattore umano, creatore delle identità dei molti prodotti di eccellenza del territorio. Parma Food Valley è un punto di riferimento esclusivo e autentico della formazione come strumento di divulgazione di saperi e sviluppo sostenibile, del turismo e della maestria alimentare italiana nel mondo: l'arte dei casari del Parmigiano Reggiano DOP accompagna alla scoperta di uno dei prodotti più antichi di queste terre, gli odori del Prosciutto di Parma DOP raccontano il viaggio del vento denominato marino attraverso le colline parmigiane, la filiera della alici testimonia l'importanza storica della città ducale, l'oro rosso che cresce sulle pianure grazie alla genuinità della natura, la tradizione secolare della pasta, hanno proiettato la Città Creativa della Gastronomia verso una dimensione internazionale di crescita e sviluppo e hanno fatto di Parma la città ambasciatrice del cibo nel mondo.

Parma Food Valley è anche l'espressione della fusione tra passato e futuro, percepita come una responsabilità da trasmettere al fianco di una gestione sana, e sostenibile, del proprio patrimonio e delle proprie filiere.

Anche per questa ragione Parma Food Valley si presenta al mondo non più e non solo come hub di prodotti di qualità, ma come vivaio di giovani talenti in grado di guardare al futuro e alle nuove tecnologie legate all'impiego sostenibile dei mezzi di produzione. Parma Food Valley in questi anni è diventato il marchio di un territorio che vuole guardare oltre le sue colline e i suoi confini. Parma, fulcro della Food Valley, è da sempre attenta a tutto ciò che ha a che fare con lo sviluppo della propria competitività a livello internazionale, mettendo a disposizione la propria esperienza rispetto alla creazione e alla tutela di prodotti tipici tradizionali, oltre a una spiccata capacità di innovazione, sviluppo sostenibile e ricerca. Infatti è la seconda città

Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy

europa sede dell'EFSA (European Food Safety Agency) e fiore all'occhiello dell'industria di conserve alimentari è la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, oltre all'Università di Parma che promuove corsi di laurea indirizzati alla ricerca scientifica alimentare e l'ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina.

Parallelamente Parma Food Valley è anche il racconto di una meta culturale, che promuove le sue meraviglie architettoniche, come capitale del teatro e della musica: nuovi driver sui quali puntare per la creazione di sinergie strategiche.

Il buon cibo è ambasciatore della città, volano per il turismo che apre le porte di Parma non solo ai food lovers ma anche agli avventori e agli amanti della lirica, del teatro, della musica leggera, del cinema e dell'arte.

Nella città ducale si esprime l'incontro tra cibo e creatività, Parma è sede di importanti eventi rivolti ai professionisti della gastronomia e dell'alimentazione, a partire da Cibus, il Salone Internazionale dell'Alimentazione, da oltre 20 anni punto di riferimento per gli operatori dell'industria agroalimentare italiana e internazionale, al quale si affianca un ricco palinsesto di eventi: dai festival e mercati dedicati alla biodiversità e della sostenibilità, agli eventi legati ai prodotti della Food Valley. Ogni manifestazione propone il cibo come elemento aggregante e portavoce della cultura del territorio a livello locale e italiano e internazionale. Parma Food Valley permette una vera e propria scoperta esperienziale del territorio, attraverso la conoscenza dei prodotti; eventi in cui l'esperienza è affiancata da un intento educativo, attuato dalla creatività dei grandi chef, e la scoperta delle bellezze architettoniche e storiche che ne fanno da cornice.