

LA CUCINA
ITALIANA
PER PARMA FOOD VALLEY

CI VUOLE PARMA



PARMAFOODVALLEY.NET

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



FARE SQUADRA

Le cose di ogni giorno raccontano segreti a chi le sa guardare e ascoltare. A Parma anche gustare. Se la California ha la sua Silicon Valley, la prima italiana designata Città Creativa Unesco per la Gastronomia nel 2015 è immersa nel cuore della Food Valley, una terra unica dove il cibo è molto, molto di più. Per fare la Parma Food Valley ci vuole la bellezza, quella sorprendente del castello di Torrechiara che appare tra le nebbie del mattino (nella foto). La formazione con l'appetito che vien studiando degli allievi della Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma e del corso universitario di Scienze della Nutrizione Umana. L'esperienza, sotto i cilindri degli chef ai fornelli dei tanti ristoranti sparsi per il territorio. La cultura, nei musei e con gli eventi dedicati al cibo e infine l'impresa, quella sana delle filiere. Ed è una squadra composta da sei tra i migliori prodotti alimentari d'Italia, quella che gioca nella Parma Food Valley. Unita, vince per qualità, gusto e creatività.

Gli chef, da sinistra a destra, Marzia Ubaldi, Trattoria Osteria Masticabrodo (Pilastro); Luca Dall'Argine del Ristorante Antica Hostaria Tre Ville (Parma); Filippo Cavalli, Osteria Dei Mascalonzi (Parma); Michele Buia Trattoria Il Cortile (Parma); Niole Zerbini, Trattoria La Porta (Viarolo); Andrea Bevilacqua, Bistrot DaMat (Parma).

Da sinistra, le filiere e le rispettive aziende rappresentanti, Trasformazione del Latte - Parmalat; Alicef - Dellelus, Rizzoli Emmanuelli e Zarotti; Prosciutto di Parma Dop - Consorzio Prosciutto di Parma; Parmigiano Reggiano Dop - Consorzio Parmigiano Reggiano; Pomodoro - Mutti e Rodolfi; Pasta - Barilla.



SINTESI PERFETTA

Il risultato è servito nel piatto, dove i migliori ingredienti della tradizione si accordano alla fantasia degli chef per comporre sinfonie gastronomiche da applausi. Nelle ricette dal gusto autentico e dal carattere identitario, si riconoscono le filiere parmensi. La forma del Parmigiano Reggiano Dop (che da generazioni prende vita da tre ingredienti più uno, latte, sale, caglio e pazienza), e il Prosciutto di Parma Dop, solo carne di maiale 100% italiana, sale e niente additivi, con l'inimitabile corona ducale a cinque punte impressa a fuoco. C'è il cosiddetto «oro rosso» coltivato e lavorato dai pionieri, poi industriali delle conserve di pomodoro, e ci sono le alici sottolio arrivate dal Mar Ligure alla Pianura Padana attraverso l'antica Via del Sale. E ancora, la pasta, quintessenza del Made in Italy con l'azienda leader del mercato mondiale. Infine la filiera lattiero-casearia, una storia millenaria che è iniziata grazie alla bonifica dei prati per l'allevamento bovino da parte delle comunità monastiche parmensi.

LA CUCINA
ITALIANA
PER PARMA FOOD VALLEY

DA SINISTRA IN SENSO ORARIO

*Spaghetti alla chitarra con alici sottolio,
pomodoro datterino, puntarelle*

RISTORANTE TRATTORIA AI DUE PLATANI

*Millefoglie di patate, zucca
e Prosciutto di Parma Dop*

RISTORANTE AL VÉDEL

*Spaghetti trafilati al bronzo
con limone e pepe nero*

TRATTORIA ANTICHI SAPORI

*Ravioli alla verza
con Parmigiano Reggiano Dop*

RISTORANTE AL VÉDEL

Uovo alla Benedict con latte

RISTORANTE TRATTORIA AI DUE PLATANI

Riso mantecato e pomodoro

TRATTORIA ANTICHI SAPORI



PARMAFOODVALLEY.NET

INSIEME SI VINCE

Convivialità, territorio, sinergia.
Accade quando le filiere
produttive siedono allo stesso
tavolo con le istituzioni cittadine:

Comune di Parma, Unione
Parmense degli Industriali,
Università e Fiere di Parma,
Camera di Commercio e Parma
Alimentare. Nella bassa parmense
si raggiungono livelli altissimi,
non solo nel cibo.

Parma Food Valley è la musica
con la M maiuscola, l'aria
di Giuseppe Verdi che si respira
nei teatri Regio di Parma e Verdi
di Busseto, la vita sana, servita
col sorriso dai campioni dello
sport e dai Maestri del Movimento
e del Gusto nella formazione
di Giocampus, di Alma
e dell'Università di Parma.

Oltre le sei filiere - Parmigiano
Reggiano Dop, Prosciutto di Parma
Dop, conserve ittiche, pomodoro,
pasta e latte - c'è di più.

Il posto non manca
mai per i salumi parmensi
come il Culatello di Zibello Dop,
il Salame Felino Igp e la Coppa
di Parma Igp, veri capolavori
del gusto. Come disse il Maestro
Verdi: «Torniamo all'antico, sarà
un progresso».



Inquadra
il QR Code per accedere
al sito lacucinaitaliana.it
e leggere altri contenuti
sulle filiere dei prodotti
parmensi o le ricette
dei piatti che hai visto nelle
pagine precedenti.





Parma a tavola al Teatro Verdi di Busseto. Da sinistra, seduti, Martina Piccoli (chef docente della scuola Alma); Silvia Callegaro (studentessa di Scienze della Nutrizione Umana dell'Università di Parma); Massimo Spigaroli (presidente della Fondazione Parma Unesco Città Creativa della Gastronomia); Lorenzo Stella (studente di Scienze della Nutrizione Umana); Giulia Ghiretti (atleta della nazionale italiana di nuoto paralimpico); Mirko Maghenzani (Maestro del Gusto e Giocampus). In piedi da sinistra, Stefano Venturelli (restaurant manager della scuola Alma); Cesare Borges (giocatore di Rugby Parma F.C. 1931); Carlo Piazza (direttore d'orchestra e artistico del Festival di Torrechilara); Riccardo Genovese (giocatore del rugby club Zebre); Filippo Fontana (conservatore dei Musei del Cibo).

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato