

## PARMA ALIMENTARE E CCI FRANCIA INSIEME PER “L’AUTHENTIC ITALIAN TABLE”

PARMA\ aise\ - Parma, città di arte e cultura, di passioni musicali e di tesori gastronomici unici al mondo, si svela a una quarantina di opinion leader francesi, selezionati tra agenti di viaggio, tour operator e giornalisti specializzati in ambito food e travel, in rappresentanza di testate autorevoli come Le Figaro, Le Parisien e France Observateur. Lo fa attraverso un webinar in programma lunedì prossimo, 21 settembre, trasmesso in diretta dal Gastronomy Hub: “The Authentic Italian Table” è un appuntamento organizzato da Parma Alimentare, in collaborazione con la Camera di Commercio Italiano per la Francia (sezione di Marsiglia). Il webinar è la declinazione parmense della campagna “True Italian Taste” promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e da Assocamerestero, per la valorizzazione dei prodotti italiani, purtroppo penalizzati nel mondo dal fenomeno dell’Italian Sounding. Inoltre, il webinar si inserisce nel programma di “Settembre Gastronomico”, la kermesse organizzata da Comune di Parma e Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy. Come spiega Alessandra Foppiano, Executive Manager di Parma Alimentare, “Turismo e food sono due ambiti sempre più intrecciati. Parma ne rappresenta la sintesi perfetta: è stata la prima città italiana, nel dicembre 2015, a ottenere da UNESCO il riconoscimento di Creative City of Gastronomy. Ed è stata appena confermata Capitale Italiana della Cultura per il 2021, con un ricco calendario di appuntamenti. Questo patrimonio di eccellenze gastronomiche, arte, cultura e musica deve diventare sempre più un driver di crescita economica per il territorio parmense”. “Il webinar del 21 settembre rappresenta lo spin-off virtuale di un’azione di marketing territoriale partita già 10 anni fa, con il progetto ‘I Principi di Parma’, tra Germania, Francia e Svezia, e poi proseguita con tappe a Londra, Riga, New York e in altre città che ospitano le più importanti manifestazioni fieristiche dedicate al mondo food & beverage - continua la Foppiano -. In questo caso, a distanza per via dell’emergenza Covid-19, abbiamo pensato di coinvolgere operatori turistici e giornalisti d’Oltralpe. Una scelta non casuale: secondo gli ultimi dati della Banca d’Italia, riferiti ai 12 mesi, la Francia è, dopo la Germania, il secondo Paese per viaggiatori in Italia, con 12,8 milioni di visitatori. E la Francia ha guidato il ritorno degli stranieri in Italia nell’estate del Covid-19. Non solo: nel 2019 la Francia è stato il secondo mercato di destinazione dell’export alimentare parmense”. Il webinar “The Authentic Italian Table” targato Parma Alimentare sarà articolato in due momenti. Dopo i saluti dell’Executive Manager Alessandra Foppiano, la guida turistica Elisabetta Rastelli farà immergere virtualmente gli utenti francesi collegati nei luoghi simbolo del territorio parmense, segmentato in tre porzioni: la città ducale, la Bassa Parmense e la collina. Di queste tre aree la Rastelli racconterà le specificità, il patrimonio artistico/culturale e la varietà paesaggistica. A seguire, prenderà la parola chef Massimo Spigaroli, Presidente della Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, che esalterà l’unicità del patrimonio gastronomico made-in-Parma: un patrimonio fatto di filiere come Parmigiano Reggiano DOP, con il latte, Prosciutto di Parma DOP, pasta, pomodoro da conserva e alici. E di altre eccellenze IG come Culatello di Zibello DOP, Coppa di Parma IGP, Salame Felino IGP, Fungo Porcino di Borgotaro IGP e Vini dei Colli di Parma DOC. La seconda parte del webinar “The Authentic Italian Table” inizierà con una degustazione guidata a distanza: i quaranta tra agenti di viaggio, tour operator e giornalisti francesi hanno infatti ricevuto a casa una “Tasty Box”, con tutti i prodotti di Parma Città Creativa UNESCO della Gastronomia. Seguiranno due showcooking, per mostrare come tali prodotti possano essere utilizzati in modo creativo in cucina. Il primo vedrà protagonista Marta Confente, chef ambassador di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, che proporrà una variante degli anolini in brodo, con Parmigiano Reggiano DOP e burro aromatizzato alle acciughe. Il secondo showcooking vedrà impegnato ai fornelli del Gastronomy Hub chef Matteo Bersellini, del Consorzio Parma Quality Restaurants, che eseguirà spaghetti alla crema di zucchine con alici. Il webinar “The Authentic Italian Table” sarà fruibile, senza possibilità di intervento, anche per gli utenti italiani sulla pagina Facebook di Parma Alimentare, a partire dalle 11.00 di lunedì prossimo. (aise)