

## Parma City of Gastronomy

Nel 2015 Parma è stata ufficialmente invitata a prendere parte alla rete UNESCO delle Città Creative, diventando la **prima Città Creativa Unesco per la Gastronomia italiana**. Un evento rilevante per il Made in Italy: con Parma entra a fare parte del network delle Città Creative il modello culturale e agroalimentare italiano.

Siamo nel cuore della **Food Valley**: l'Emilia-Romagna è infatti la regione europea con il maggior numero di prodotti DOP e IGP, e a Parma viene realizzato il 20% del fatturato italiano con prodotti DOP e IGP.

Per ottenere questo importante risultato Parma non ha dovuto "inventare" nulla, ma piuttosto mettere a sistema quanto ha sviluppato nel tempo in termini di esperienza, storie, know-how.

A Parma infatti, il paesaggio, la cultura e il cibo sono da sempre uniti da un legame indissolubile. A Parma il patrimonio gastronomico è una combinazione unica di risorse, eccellenze e espressioni antropologiche che costituiscono l'identità, la storia e il saper fare della comunità: il contesto ideale per promuovere lo sviluppo del "turismo creativo".

Parma, uno degli snodi principali dell'antica Via Emilia, attraversata fin dall'epoca romana da mercanti e viaggiatori, situata tra i campi della Bassa Padana, l'umida pianura che scivola nel Po, e le valli appenniniche, dal clima fresco e asciutto, ha accolto nel tempo idee e sensibilità differenti, gettando le basi di una civiltà basata sull'accoglienza e su una tradizione agroalimentare secolare.

Il genius loci ha dato vita a vere opere d'arte, come il Prosciutto di Parma, apprezzato fin dall'epoca romana, o il Parmigiano Reggiano, inventato nell'Alto Medioevo dai monaci benedettini e cistercensi. O il Culatello di Zibello, il Salame Felino, la Coppa di Parma, il Tartufo Nero di Fragno, il Fungo di Borgotaro, i vini dei colli: un inesauribile giacimento di sapori e di storie. La capacità imprenditoriale poi ha fatto il resto, trasformando il parmense nel motore dell'industria di conservazione degli alimenti, come il pomodoro o i prodotti ittici, della panetteria, della pasta.

Oggi circa 250 produttori - aziende agricole, cantine, caseifici, salumifici - ristoratori, albergatori, operatori del turismo, guide, accompagnatori, esercenti si sono riuniti nel Club di Prodotto "**Parma City of Gastronomy**", che da un lato tutela la qualità dei prodotti, dall'altro garantisce l'autenticità di un'esperienza unica, offrendo esperienze fortemente tematizzate e personalizzabili, percorsi che stimolano i sentimenti e le emozioni attraverso i cinque sensi, specialmente il gusto. Percorsi da scoprire lentamente, assaporando ogni dettaglio in modalità sostenibile, esplorando piazze e strade medievali, tra botteghe e palazzi storici, ammirando le colline e andando a conoscere i produttori e i loro segreti, passando da un monumento a una degustazione: i sapori del territorio sono il filo conduttore di "Parma City of Gastronomy".

