



Il bello e il buono di Parma

Cuore e culla della Food Valley italiana, Parma, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, è tra le mete preferite dei turisti del gusto e non solo

◆ Elena Tartaglione

Il Duomo e il Battistero di Parma, nel cuore della città.
The Duomo and the Baptistry of Parma, in the heart of the city

A Parma si può fare un turismo esperienziale con percorsi e proposte che permettono una conoscenza autentica del territorio e delle persone che lo abitano. A partire dai produttori e dalle realtà che hanno reso questa città capofila e ambasciatrice di un'area unica.

Parma nel cuore del gusto

Parma può contare su un prestigioso paniere di prodotti a marchio DOP e IGP (Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP, Malvasia dei Colli di Parma DOP, Lambrusco dei Colli di Parma DOP, Colli di Parma Rosso DOP, Salame Felino IGP, Coppa di Parma IGP, Fungo di Borgotaro IGP), ma la sua unicità sta anche nell'aver sa-

puto mettere a sistema quanto ha sviluppato nel tempo in termini di esperienza, storie, know-how, facendone il perno della propria crescita. Come attesta l'importante rete di realtà in grado di valorizzare al meglio le proprie eccellenze. Due esempi: il club di prodotto **Parma nel cuore del gusto**, che riunisce le eccellenze del territorio in ambito enogastronomico (circa 200 produttori) e **Parma Quality Restaurants**, consorzio di ristoratori nato con l'obiettivo di promuovere l'identità e il valore dei prodotti tipici.

Parma è un'esperienza dei sensi: i tour alla scoperta della città

Quando si tratta di cibo, tutte le strade portano a Parma. Strade da percorrere



del gusto” propone “bicicletate” su piste ciclabili o zone a traffico limitato alla scoperta dei sapori della capitale del cibo Made in Italy. Per ammirare le bellezze del centro storico e concedersi infine una meritata degustazione di prodotti tipici. Vari tour operator hanno organizzato inoltre dei **pacchetti tematici gourmet** di due e tre giorni, arricchiti da esperienze legate al territorio (percorsi bio tra le piccole aziende locali, itinerari legati alla cultura e alla tradizione gastronomica, con visita agli stabilimenti e ai musei del gusto o, ancora, abbinamenti tra Food Valley e Motor Valley). C'è poi la modalità slow per antonomasia: una **passeggiata** nel cuore di Parma alla scoperta dei tesori della città (chiese, monumenti, palazzi), che si conclude con una degustazione dei prodotti tipici.

Veduta del centro di Parma dall'alto.

An aerial view of the center of Parma

Chi desidera scoprire di più sulla vocazione alimentare di Parma può visitare i **Musei del Cibo**. In un'area ricca di castelli e di suggestioni verdiane, all'ombra della Rocca Meli-Lupi di Soragna, troviamo il **Museo del Parmigiano Reggiano**, men-

Prosciutto di Parma DOP, la “prova” qualità con il “tasto”.

Prosciutto di Parma DOP, the “key” test quality



lentamente, assaporando ogni dettaglio, a piedi, in bicicletta, in navetta, lasciandosi conquistare un passo (o un colpo di pedale) alla volta. I sapori del territorio sono il filo conduttore dei **tour “Parma nel cuore del gusto”**. Il mezzo più veloce per raggiungere i centri della provincia, alla scoperta dei loro tesori ambientali e produttivi, è la **navetta**. Una full immersion nella storia gastronomica di Parma e provincia: andando a conoscere i luoghi di produzione del Prosciutto di Parma e del Parmigiano Reggiano, visitando una cantina sulle colline, assaporando un aperitivo con vista sulle vigne. Tra le varie mete c'è il **Castello di Torrechiara**, a Langhirano, nella zona in cui si producono il Prosciutto di Parma e i Vini dei Colli. Il maniero si staglia come un'apparizione fiabesca tra colline e vigneti.

Parma è perfetta da esplorare **su due ruote**, pedalando tra piazze, botteghe, monumenti e parchi. “Parma nel cuore

PARMA DA VEDERE E ASCOLTARE

Parma ha una forte tradizione artistica e culturale. Maria Luigia d'Asburgo-Lorena, Benedetto Antelami, Antonio Allegri detto il Correggio, Parmigianino, Giuseppe Verdi, Arturo Toscanini, Niccolò Paganini, sono solo alcune delle grandi personalità che hanno reso questa città un luogo ricco di arte e bellezza. Un fermento creativo che vive e pulsa anche oggi, e si manifesta nelle numerose iniziative e rassegne che la città offre.

La bellezza di Parma

Chi arriva a Parma non può mancare una visita al **Duomo** e al **Battistero** in marmo rosa di Verona, entrambi opera dell'architetto **Benedetto Antelami**. All'interno del Duomo spiccano i meravigliosi affreschi del **Correggio**, che lavorò anche alla Camera della Badessa e all'abbazia di San Giovanni Evangelista. Capolavori del **Parmigianino** si possono ammirare alla **Madonna della Steccata**, splendido esempio del Rinascimento a Parma, oltre che alla **Galleria Nazionale**, posta all'interno del Palazzo della Pilotta: qui si trovano anche opere di Correggio, Canova, Tiepolo e Leonardo da Vinci. Anche l'**architettura moderna** trova spazio a Parma. Alcuni esempi sono le opere di

Renzo Piano, l'Auditorium Paganini e il Barilla Center, il Piazzale della Pace di Botta, antistante la Pilotta, e la stazione riqualificata ad opera di Bohigas.

Musica Maestro!

Si pensa a Parma e subito la mente evoca le note delle opere di Giuseppe Verdi. Ma sono tante le grandi personalità musicali legate alla città e al suo territorio. Chi ama la musica e il teatro a Parma può vivere questa sua passione appieno, grazie alle tante proposte e realtà dedicate: il Teatro Farnese, il Teatro Regio, la Casa Natale e Museo di Arturo Toscanini, l'Auditorium Niccolò Paganini, il Duomo, la Casa della Musica, il Club dei 27 e la Casa del Suono. Da non perdere, nel mese di ottobre, il **Festival Verdi**, l'unico evento dedicato esclusivamente allo studio e alla produzione delle opere di colui che è considerato il maggior compositore al mondo. Nel 2016 è nata **Verdi Off**, la rassegna di appuntamenti collaterali al Festival, che si svolge tra settembre e ottobre. Un mese di appuntamenti che coinvolge non solo Parma ma Busseto, Fidenza, Torrechiara e Basilcanova. www.parmacityofgastronomy.it
www.comune.parma.it

Parmigiano Reggiano, la stagionatura nelle scalere.
Parmigiano Reggiano, maturing in the scalere

tre a Langhirano, nell'ex Foro Boario, sorge il **Museo del Prosciutto**, a cui fa eco il **Museo del Salame** all'interno del Castello di Felino. Giarola, nel comune di Collecchio, ospita il **Museo del Pomodoro**, all'interno di una monumentale corte agricola benedettina del XIII secolo, ma anche il **Museo della Pasta**, aperto recentemente. Da poco anche l'enologia del territorio ha uno spazio dedicato: **la Cantina dei Musei del Cibo, un Museo del Vino** ospitato nella rocca di Sala Baganza.

Parmacityofgastronomy.it, il nuovo portale per vivere la città del gusto

La città di Parma con le sue eccellenze gastronomiche e non solo, ha un nuovo volto nella rete: **parmacityofgastronomy.it**. Un portale che si contraddistingue per la sua verticalità sul mondo food, e rappresenta un filo diretto con l'Ufficio Turistico del Comune di Parma. **Parmacityofgastronomy.it** offre la possibilità di scoprire Parma e il territorio circostante attraverso la **ricerca** dei migliori prodotti, produttori, ristoranti e hotel che la città offre. Lo storytelling del territorio è garantito da una sezione **blog** che permette di rimanere costantemente aggiornati sui migliori eventi (enogastronomici, ma anche culturali e sportivi) e di scoprire le



storie più curiose e appassionanti relative ai produttori di Parma. È stato progettato e sviluppato per offrire quattro tipologie di esperienze, che si rispecchiano nel menù: la sezione **Scopri** è dedicata a quanto il territorio offre di più classico dal punto di vista turistico, con itinerari e progetti; **Gusta** si focalizza sull'ecosistema gastronomico di Parma e dintorni, puntando i riflettori su prodotti e produttori (circa 200); **Vivi** è un invito a fare un'esperienza diretta del territorio attraverso i luoghi del gusto e della cultura, e presenta anche la sezione "dove comprare"; **Soggiorna** presenta i servizi turistici e le strutture ricettive. ■

The Beauty and taste of Parma

Heart and cradle of the Italian Food Valley, Parma, UNESCO's Creative City for Gastronomy, is one of the favourite destinations for food tourists and not just that

Elena Tartaglione



In Parma you can do **experiential tourism** with itineraries and offers that allow you to gain authentic knowledge of the territory and people who live in it. Starting from the producers and companies that made this city the leader and ambassador of a unique area.

Parma in the heart of taste

Parma can count on a prestigious basket of DOP and IGP products (Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP, Salame Felino IGP, Coppa di Parma IGP, Fungo di Borgotaro IGP, Malvasia dei Colli di Parma DOP, Lambrusco dei Colli di Parma DOP, Colli di Parma Rosso DOP), but its uniqueness also comes from having managed to systemize what it has developed over time in terms of experience, stories, know-how, making it the pivot of its growth, as evidenced by the important network of organisations able to best enhance their excellences. Two examples: the club **Parma nel cuore del gusto**, bringing together territory's food and wine excellences (about 200 producers) and **Parma Quality Restaurants**, a consortium of restaurateurs born

with the target to promote typical products' identity and value.

Parma is an experience of the senses: the tours to discover the city

When it comes to food, all roads lead to Parma. Streets to be followed slowly, savouring every detail, by foot, by bike, by shuttle, letting yourself be captivated one step (or one pedal stroke) at a time. The flavours of the territory are the guiding theme of the **'Parma in the heart of taste' tours**. The fastest means to reach the centres of the province, to discover their environmental and produced treasures, is the **shuttle**. A full immersion in the gastronomic history of Parma and province: getting to know the places of production of Prosciutto di Parma and Parmigiano Reggiano, visiting a cellar on the hills, savouring an aperitif with a view on the vineyards. Among the various destinations is the **Castle of Torrechiara**, in Langhirano, in the area where Prosciutto di Parma and Vini dei Colli (Wines of the Hills) are produced. The manor stands out like a fairy tale among the hills and vineyards.

Una strada del centro di Parma.
A street in the center of Parma



Monumento a Giuseppe Verdi in Piazza Verdi a Busseto.
Monument dedicated to Giuseppe Verdi in Piazza Verdi in Busseto

Parma is perfect to be explored **on two wheels**, pedalling among squares, shops, monuments, and parks. 'Parma in the heart of taste' proposes bicycle rides on bike paths or restricted traffic areas to discover the flavours of the Made in Italy food capital. To admire the beauty of the historical centre and finally enjoy a well-deserved tasting of typical products. Various tour operators have also organized two-day and three-day **gourmet themed packages**, enriched by experiences linked to the territory (organic journeys among the small local companies, itineraries through cultural and gastronomic traditions, with visits to the facilities and museums of taste, or mixes between Food Valley and Motor Valley). Then there is also the quintessential slow mode: a **walk** in the heart of Parma to discover the city's

Fungo di Borgotaro IGP.
Millotaro PGI Mushroom IGP



treasures (churches, monuments, buildings), which ends with a tasting of typical products.

Those who want to find out more about the food vocation of Parma can visit the **Musei del Cibo** (Food Museums). In an area full of castles and grandeur that once inspired Giuseppe Verdi, in the shadow of the Rocca Meli-Lupi of Soragna, we find the **Museo del Parmigiano Reggiano**, while in Langhirano, in the former Foro Boario, rises the **Museo del Prosciutto**, echoed by the **Museo del Salame** inside the Felino Castle. Giarola, in the municipality of Collecchio, houses the **Museo del Pomodoro** (Tomato Museum), inside a monumental Benedictine farmyard of the 13th century, but also the recently opened **Museo della Pasta**. Even the territory's oenology has a dedicated space now: the **Cantina dei Musei del Cibo** (the Cellar of the Food Museums), a **wine museum** housed in the fortress of Sala Baganza.

Parmacityofgastronomy.it, the new portal to experience the city of taste

The city of Parma, with its gastronomic excellences and not only that, has a new face on the web: **parmacityofgastronomy.it**. A portal distinguished by its verticality on the food world, and a direct link





with the Tourist Office of the City of Parma. Parmacityofgastronomy.it offers the opportunity to discover Parma and the surrounding territory through the **search** of the best products, producers, restaurants, and hotels that the city offers. The storytelling of the territory is guaranteed by a **blog** section that allows you to stay up-to-date on the best events (food and wine, but also cultural and sports related) and discover the most curious and exciting stories about the producers of Parma.



Teatro Regio in Parma

WATCHING AND LISTENING IN PARMA

Parma has a strong artistic and cultural tradition. Maria Luigia d'Asburgo-Lorena, Benedetto Antelami, Antonio Allegri called Correggio, Parmigianino, Giuseppe Verdi, Arturo Toscanini, Niccolò Paganini, are just some of the great personalities that have made this city a place rich in art and beauty. A creative ferment that lives and pulses even today, and is manifested in the numerous initiatives and fairs that the city offers.

The beauty of Parma

Who arrives in Parma cannot miss a visit to the **Duomo** and the **Battistero** in Verona's pink marble, both designed by architect **Benedetto Antelami**. Inside the Duomo stand out the marvelous frescoes of **Correggio**, who also worked at the Camera della Badessa (also known as the Chamber of St Paul) and the Abbey of St. John the Evangelist. **Parmigianino's** masterpieces can be admired at the **Madonna della Steccata**, a splendid example of the Renaissance in Parma, in addition to the **National Gallery**, located inside the Palazzo della Pilotta: here you can find also artworks by Correggio, Canova, Tiepolo, and Leonardo da Vinci. Even **modern architecture** finds its space in Parma. Some examples include works by Renzo Piano, the Auditorium Paganini, and the Barilla Center, the Piazzale della Pace by Botta, in front of the Pilotta, and the renovated station by Bohigas.

Musica Maestro!

When you think of Parma the mind immediately evokes the notes of Giuseppe Verdi's operas. But many are the great musical personalities linked to the city and its territory. Those who love music and theatre can fully enjoy their passion in Parma, thanks to the many dedicated initiatives and organisations: the Teatro Farnese, the Teatro Regio, the Native House and Museum of Arturo Toscanini, the Niccolò Paganini Auditorium, the Duomo, the Casa della Musica (House of Music), the Club dei 27, and the Casa del Suono (House of Sound). Not to be missed, in October, the **Verdi Festival**, the only event dedicated solely to the study and production of the works of the one considered the greatest composer in the world. In 2016, **Verdi Off** was born, the series of secondary events of the Festival, which takes place between September and October. A month of events involving not only Parma but Busseto, Fidenza, Torrechiara, and Basilcanova. www.parmacityofgastronomy.it - www.comune.parma.it

It has been designed and developed to offer four types of experiences, which are reflected in the menu: the **Discover** section is dedicated to the most classic attractions the territory has to offer from a tourist point of view, with itineraries and projects; **Taste** focuses on the gastronomic ecosystem of Parma and surroundings, putting the spotlights on products and producers (about 200); **Live** is an invitation to directly experience the territory through the places of taste and culture, and also presents the section 'where to buy'; **Stay** presents the tourist services and accommodation facilities. ■

In alto, interno del Battistero di Parma. Above, interior of the Baptistery of Parma