

Grand Hotel De La Ville

Innovativa nella tradizione, elegante nel suo minimalismo, la struttura è il punto di incontro per turisti e aziende nel centro di Parma, all'interno del grande progetto di riqualificazione industriale che è diventato oggi il Barilla Center



Nel cuore di Parma, tra il grande parco dedicato ai giudici Falcone e Borsellino e le vie e i palazzi del centro storico, il Grand Hotel De La Ville rappresenta un indirizzo di charme e prestigio, dove la tradizione di buona cucina e calda ospitalità emiliana si fonde con un contesto innovativo. Questa proposta cinque stelle si trova, infatti, all'interno di un ex complesso industriale,

completamente riqualificato su progetto di Renzo Piano. Il Barilla Center è oggi un luogo in cui convivono le aziende e i prodotti della tradizione cittadina, tra l'Accademia Barilla e il Consorso del Prosciutto di Parma, e i nuovi spazi cittadini per l'aggregazione, il divertimento e il business.

Congress Center hi-tech

L'hotel è una struttura contempo-

anea ad alta tecnologia, pensata per offrire il massimo dell'adattabilità e del comfort ai suoi ospiti, business e leisure. In pieno centro, ma allo stesso tempo lontano da restrizioni del traffico e rumori, con garage fino a 400 posti e comodo per raggiungere sia la stazione sia i principali snodi autostradali, ha al suo interno un attrezzato e articolato centro congressi. Qui ogni sala è dedicata a uno dei figli più celebri di Parma, Giuseppe Verdi. Le sue opere sono state d'ispirazione per nominare le cinque sale che ospitano meeting, congressi, workshop e ogni altro tipo di eventi. La capienza complessiva del centro, fino a 250 persone, trova anche corrispondenza nell'ampiezza dell'offerta ricettiva. L'hotel conta infatti 110 camere, incluse nove suite, dal design ricercato ed elegante.

Giulia Gagliardi

Gastronomia doc e cultura

L'altro elemento cardine dell'hotel è l'offerta enogastronomica. A Parma, nominata dall'UNESCO Città Creativa della Gastronomia, la cucina è espressione di una cultura ricca di tradizioni, amante della buona tavola e delle cose semplici. Gli stessi principi guidano il ristorante interno dell'hotel, il *Parmigianino*, un luogo privilegiato per esperienze di alto livello, dove i gusti e i profumi della tradizione locale, insieme a ispirazioni internazionali e rivisitazioni creative, sono protagonisti di un menu mai scontato.





Grand Hotel De La Ville

An innovation in tradition, elegant despite of its minimalism, the building is the meeting point for tourists and companies in Parma centre, within the great industrial redevelopment project that today has become the Barilla Center

In the Parma centre, between the big park dedicated to the judges Falcone and Borsellino, roads and buildings of the historic centre, the Grand Hotel De La Ville represents a place of charm and prestige. Here, the tradition of good cuisine and Emilian warm hospitality are combined in an innovative environment. This five star proposal is, in fact, within an ex industrial complex, completely

upgraded by Renzo Piano project. Today, the Barilla Center is a place where the enterprises and the products of city tradition live together, between the Academia Barilla and the Consorzio del Prosciutto di Parma, and new city spaces for meeting, entertainment and business.

Congress Center hi-tech

The hotel is a contemporary, top

technology building, designed to offer maximum adaptability and comfort to its guests, business and leisure. It's in the city centre, but, at the same time, it's away from traffic restrictions and noises. With a garage for more than 400 cars, it's convenient for reaching both the train station and the main motorway connections, in addition, it has a supplied and detailed congress centre. Here, each room is dedicated to one of the most famous son of Parma, Giuseppe Verdi. His operas were an inspiration and that's the reason why they are the names for the five rooms, that host meetings, conferences, workshops and all kinds of events. The total capacity of the centre is up to 250 people, and it is similar to the accommodation offer. In fact, the hotel has 110 rooms, including nine suites, with a refined and elegant design.

Giulia Gagliardi

DOC gastronomy and culture

The other key element of the hotel is food and wine supply. In Parma, declared Creative City of Gastronomy by UNESCO, the cuisine is the expression of a culture, that is rich in traditions, and that loves good food and simple things. These same principles guide the restaurant inside the hotel, the *Parmigianino*. It's a wonderful place for top level experiences, where the tastes and the smells of local tradition, along with international inspirations and creative reinterpretations, are the main characters an always innovative menu.

