

Grand Hotel de La Ville Parma

Congressi e meeting d'autore fra cultura e gusto



Ubicato nel centro città, proprio di fronte al Paganini Congressi, il **Grand Hotel de la Ville** rappresenta la soluzione ideale per organizzare meeting e congressi d'eccezione, in un territorio - *ora più che mai* - simbolo di eccellenza e valore che vede Parma, "Capitale della Cultura 2020".

L'Hotel, cinque stelle, è inserito in un contesto storico-culturale d'eccezione, basti pensare a Giuseppe Verdi che qui nacque e a ciò che le sue opere rappresentano per la lirica mondiale e per il capoluogo emiliano. Il Grand Hotel de la Ville Parma vanta un Centro Congressi interno con 5 sale meeting modulabili e capaci di accogliere fino a 250 persone e tutte dotate di tecnologia d'avanguardia e luce naturale. E dalle opere più note di Verdi, non a caso, originano i nomi delle sue 5 sale: Aida, Trovatore, Traviata, Rigoletto, Otello, Falstaff e Nabucco.

Il Grand Hotel de La Ville Parma ospita periodicamente convegni, dove le video conferenze e i servizi tecnico-organizzativi sono progettati per l'ospite congressuale. Le camere sono in linea con lo sti-

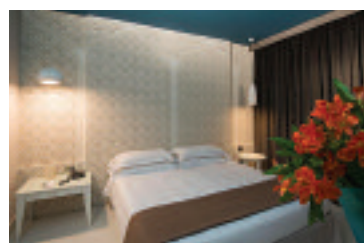
le elegante dell'Hotel dove si respira la raffinatezza italiana con l'aggiunta di un tocco glamour ed internazionale. Ambienti dai colori sobri caratterizzano il décor degli interni così come il comfort degli arredi delle camere che uniti all'attenzione del servizio - curato costantemente - sono i capisaldi di una struttura votata all'accoglienza del viaggiatore business. Agli amanti della buona cucina è dedicato il Ristorante "Parmigiani-

no" dove tradizione, innovazione e creatività, incontrano qualità e freschezza delle materie prime. Il risultato è un mix di piatti originali che diventano veri e propri "viaggi del gusto" nel territorio.

Parma e i suoi dintorni offrono numerosi spunti per girovagare alla scoperta di eccellenze enogastronomiche. Con il sostegno di imprese ed istituzioni capaci di fare sistema, Parma è diventata nel tempo luogo di attrazione italiana ed internazionale in materia di arte, cibo, musica ed eventi ad alto impatto emotivo.

Il territorio del Parmense offre, infatti, un ventaglio di prodotti a marchio *dop* riconosciuti nel mondo per la qualità e l'originalità della materia prima e della lavorazione.

Mariateresa Canale



Enogastronomico

Etichette golose come Parmigiano Reggiano, Culatello di Zibello, Prosciutto di Parma e Salame Felino unite alla storia, alla musica e a location meravigliose si trasformano in itinerari del gusto perfetti per il "viaggiare bleisure" ovvero per trascorrere week end di svago e cultura nel cuore della Food Valley. Titolo che Parma ha conquistato con merito indiscusso grazie alla candidatura Unesco a "Città Creativa per l'Enogastronomia" e al sistema museale abbinato al food e alle sue eccellenze.

Pasta, pomodoro, prosciutti, salumi e vini risvegliano i 5 sensi, regalando emozioni indiscusse e non a caso proprio Parma è, da tempo, fucina di talenti in ambito culinario con, una fra tutte, la Scuola Internazionale di Cucina (Alma) che fu fondata nel 2003 e diretta da Gualtiero Marchesi - con sede nello splendido Palazzo Ducale di Colorno -. Le proposte di svago sono quindi molteplici e non c'è che l'imbarazzo della scelta fra le dolci colline del parmense, i castelli del ducato, i musei del food e il patrimonio artistico dislocato sul territorio.



Grand Hotel de La Ville Parma

Authorial conferences and meetings between culture and taste

Located in the city center, right in front of the Paganini Congressi, the **Grand Hotel de la Ville** is the ideal solution for organizing meetings and unique conferences, in a territory – *now, more than ever* – symbol of excellence and value which sees Parma as “Capital of Culture 2020”.

The five star hotel is integrated in a unique historical-cultural environment, suffice it to think to Giuseppe Verdi that was born here and to what his works represent for world opera and Emilian capital. The Grand Hotel de la Ville Parma has an inner Conference Centre with 5 adjustable meeting rooms that are able to accommodate up to 250 people. All of them have cutting edge technology and natural light. It’s no coincidence that its 5 rooms have names of Verdi most popular operas: Aida, Trovatore, Traviata, Rigoletto, Otello, Falstaff and Nabucco.



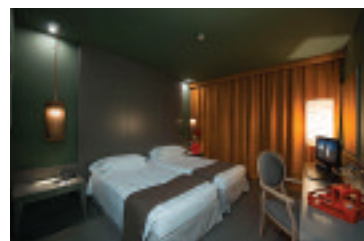
Grand Hotel de La Ville Parma periodically hosts conventions where video conferences and technical-organizational services are designed for conference guest. Rooms are in line with elegant style of Hotel where you can experience Italian refinement with addition of a glamour and international touch. Locations with soothing colors characterize décor of interiors as well as rooms furniture comfort which together with attention of service – constantly well finished – are cornerstones of a facility committed to business traveler hospitality. The

“Parmigianino” Restaurant is dedicated to good food lovers, here tradition, innovation and creativity meet quality and freshness of raw materials. The result is a mix of original dishes which become genuine “journeys of flavor” in territory.

Parma and its surroundings offer many hints for wandering to discover wine and food excellences. With support of enterprises and institutions that are able to work as a system, over time Parma has become place of Italian and international attraction in terms of art, food, music and events with huge emotional impact.

Territory of Parma area offers, indeed, a range of *pdo* branded products which are recognized in the world for quality and originality of raw material and process.

Mariateresa Canale



Food and wine

Delicious labels such as Parmigiano Reggiano, Culatello di Zibello, Prosciutto di Parma and Salame Felino, together with history, music and wonderful locations, transform into tasty itineraries. Itineraries which are perfect for “bleisure travelling” namely for spending week-end of leisure and culture in the centre of Food Valley. This title was conquered by Parma with unquestionable credit thanks to UNESCO candidature as “Creative City for wine and food” and to museum system combined with food and its excellences.

Pasta, tomato, hams, cold cuts and wines reawaken 5 senses, giving unquestionable emotions. It’s no coincidence that Parma has been hotbed of talents in culinary sector with, among many others, the International School of Cuisine (Alma) which was founded in 2003 and managed by Gualtiero Marchesi – with headquarters in the splendid Palazzo Ducale of Colorno –. Leisure propositions are therefore various and there is plenty of choice among twelve hills of Parma area, castles of duchy, museums of *food* and artistic heritage dislocated over territory.