



A Parma, Capitale del Cibo, arriva GOLA GOLA! Food & People Festival

La tre giorni del Buon Gusto: 10, 11 e 12 giugno 2016

Il Sindaco di Parma, Federico Pizzarotti: "Gola Gola! Festival si colloca strategicamente nel protocollo Unesco per Parma città creativa per la gastronomia: la città del mangiar bene spalanca le porte ad una manifestazione che si preannuncia grandiosa e che per tre giorni trasformerà il territorio, con un centinaio di eventi diffusi con migliaia di persone pronte ad animare il cuore della Food Valley"



Dopo il riconoscimento di Parma a Città creativa per la gastronomia Unesco si apre per la Capitale della Food Valley la fase della valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti di eccellenza attraverso eventi e iniziative che debbono avere lo scopo di mettere la città di Parma al centro dell'attrattività turistica mondiale. Un'altro discorso è l'approfondimento storico e culturale sul cibo che ha bisogno di altri contesti.

Ma una grande festa ha bisogno di eventi di respiro internazionale.

Se Mantova ha il Festival della Letteratura, Trento quello dell'economia, Piacenza del diritto e Modena della filosofia, si è atteso troppo tempo per mettere sotto i riflettori del mondo Parma Capitale della Gastronomia italiana.

Ma ora nasce **GOLA GOLA! Food & People Festival**, e la speranza è l'ultima a morire!

Dopo la conquista del marchio Unesco (anche se non è proprio quello del "patrimonio dell'umanità") e grazie all'impegno di diversi protagonisti, con Gola Gola Festival ci auguriamo che Parma si riprenda quello che gli spetta **naturalmente**, lo scettro di **Capitale mondiale del Cibo**.

"Gola Gola! Food&People Festival" che è stato presentato a Milano in una conferenza stampa alla presenza, tra gli altri, del Sindaco di Parma, **Federico Pizzarotti**, di **Emanuela Dallatana**, responsabile dell'organizzazione, **Michele Rastelli** del Comitato Gola Gola e di **Arturo Balestrieri** Presidente del Comitato Promotore del Gola Gola! Food&People Festival, va in questa direzione.

UN FESTIVAL DEL CIBO

Un festival che riaccende l'atmosfera dei grandi eventi, una grande festa che offre ai visitatori atmosfere uniche, da vivere, assaporare e raccontare...Questo e tanto altro è "Gola Gola! Food&People Festival" che a giugno farà risplendere Parma in attesa di accogliere tanti turisti e appassionati del food.

E' stato **Arturo Balestrieri** ad aprire l'incontro con la stampa e ha subito ricordato che la proposta parte dal basso, dai privati, attraverso uno studio di fattibilità, commissionato da un gruppo di nomi altisonanti dell'imprenditoria parmense: **Guido Barilla - Vittorio Bertazzoni - Guido Dalla Rosa Prati - Marco Ferrari - Francesco Mutti**.

"Devo ammettere che oggi, un anno e mezzo dopo aver presentato il nostro studio di fattibilità alla città e aver costituito il comitato promotore del festival, a cui hanno aderito circa 50 realtà tra le imprese e istituzioni locali più significative, almeno in parte, abbiamo già raggiunto i primi obiettivi -ha precisato Balestrieri-. Infatti, si è ricominciato a mettere al centro delle strategie l'agroalimentare e questo ha portato all'ottenimento del riconoscimento di Parma come Città Creativa della Gastronomia Unesco nel dicembre scorso e si è cominciato da più parti a parlare di squadra e di collaborazione tra pubblico e privato per un rilancio della città".

Iscriviti alla Newsletter

Email

Nome

Autorizzo al trattamento dei miei dati ai sensi della legge sulla privacy (D.Lgs. 196/2003).

Invia



[Mi piace](#) <2,7 mila



ARTICOLI CORRELATI

- 18/01/2016 UNESCO: Parma del Gusto sul tetto del Mondo
- 28/01/2016 Le Regioni d'Italia omaggiano Parma «Città Creativ..
- 16/01/2016 Ciak si gira, «Mangiare all'italiana - Parma for U..
- 15/12/2015 Parma diventa la Regina mondiale del cibo e Inform..
- 19/12/2015 Benvenuta Unesco! Parma Città Creativa della Gastr..
- 11/12/2015 Parma con la sua cultura del Gusto ha fatto centro..
- 10/12/2015 "Parma Città Gastronomia Unesco": le ricette di En..
- 11/1/2015 Parma: missione a Parigi per sostenere la candidat..
- 01/12/2015 L'Assessore di Parma, Cristiano Casa presenta la c..



il giornalista Sandro Piovani intervista il Sindaco di Parma Federico Pizzarotti

Concetti ripresi dal sindaco di Parma Pizzarotti: "Gola Gola! Food and People Festival si colloca strategicamente nel protocollo Unesco per Parma città creativa per la gastronomia e questa presentazione era attesa da tempo: la città del mangiar bene spalanca le porte ad una manifestazione che si preannuncia grandiosa e che per tre giorni trasformerà il territorio, con un centinaio di eventi diffusi e migliaia di persone pronte ad animare il cuore della foodvalley. Mancano meno di tre mesi alla rassegna internazionale dedicata al cibo che mira a mettere Parma al centro di un evento unico nel suo genere dato che sarà un'occasione d'incontro e un'esperienza per tutti gli appassionati di cibo, ma non solo. Pensiamo in grande ma pensiamo di poterlo fare".

A spiegare nel dettaglio il programma del Festival è intervenuta la responsabile dell'organizzazione, **Emanuela Dallatana**.

LA TRE GIORNI DI PARMA

In 3 giorni, Parma darà vita ad oltre 100 eventi e degustazioni, con il coinvolgimento di più di 200 aziende e l'attesa di oltre 80mila visitatori da tutta Italia e dall'estero.

La manifestazione che si svolgerà il 10, 11 e 12 giugno 2016, avrà i Portici del Grano di Piazza Garibaldi come cuore del Festival, è sarà suddiviso in 4 aree tematiche, di cui 3 in città, che corrispondono ad altrettanti luoghi del centro storico e una quarta fuori porta che consiste in 5 percorsi "etnogastronomici" da Parma verso la provincia coinvolgendo le provincie di Piacenza, Cremona, Mantova (quest'anno Capitale italiana della Cultura), e le visite nei castelli, a Sabbioneta, nei parchi, musei, salumifici, caseifici e aziende agricole.



LA CASA SMEG IN PIAZZA GARIBALDI

Nella Casa Smeg, dove sarà riprodotta e una vera e propria cucina di casa, ogni giorno dalle 10.00 alle 22.00 e il sabato fino a mezzanotte chef e blogger daranno vita a showcooking e laboratori, cucinando con le padelle 11a piatti tradizionali, innovativi, vegani e creativi. Lì vicino, sulla stessa piazza, un palcoscenico ospiterà appuntamenti quotidiani con intellettuali, musicisti e personaggi del mondo dello spettacolo che intratterranno con performance o che parleranno di cibo secondo una loro personale interpretazione.

Da quel palcoscenico, i vincitori delle ultime 3 edizioni di Bake Off, il famoso programma di Real Time, il sabato pomeriggio dirigeranno un grande showcooking collettivo, che vedrà coinvolte quasi 100 persone pronte a preparare, ciascuno, una crostata successivamente cotta nel Forno gestito dall'associazione panificatori dell'Ascom di Parma. I panificatori oltre a cuocere le crostate, sforneranno pane caldo e focacce per tutta la durata del festival, che il pubblico potrà acquistare a fronte di un contributo, destinato in beneficenza.

IN PIAZZA GHIAIA: Mercato delle Specialità, Gola Gola! Food Market

La seconda area attività è la piazza Ghiaia, sede storica del mercato alimentare, che ospiterà il Mercato delle Specialità, Gola Gola! Food Market: un mercato, aperto dalle 10 alle 22, con la partecipazione di espositori, piccole aziende artigianali e agricole con prodotti di qualità, provenienti da tutta Italia ospitati ed esposti in stand dal disegno essenziale che ricorda gli originali banchi dedicati al mercato, dell'800 e i cui modelli sono conservati presso l'Archivio storico della città.

PIAZZALE DELLA PACE: Gran Teatro del Cibo

Infine la terza area è quella definita Gran Teatro del Cibo, in Piazzale della Pace: un grande tendone da circo, allestito con tavoli e sedie e un palcoscenico per ospitare durante il giorno animazioni e laboratori sul cibo per i bambini, che si trasformerà, a pranzo e a cena in un ristorante en plein air dove gustare Street Food di qualità, allietati da spettacoli di Teatro Danza e Teatro di strada.

Questi tre punti nevralgici, contenuti in un quadrilatero, che abbraccia tutto il centro storico della città, sono collegati da iniziative in palazzi storici e giardini, come la Casa del Gambero Rosso, dove l'editore organizzerà degustazioni e seminari sui prodotti tipici, conversazioni dotte su cibo e musica e musicisti alla Casa della Musica e del Suono, incontri su erbe aromatiche, spezie presso il bellissimo Orto Botanico della città.

LE VIE DEI SAPORI

In occasione del festival verrà anche inaugurata una passeggiata Le Vie dei Sapori, una camminata attraverso il centro di Parma che racconta la storia dei quartieri, le loro vocazioni merceologiche e consente di visitare i monumenti che contengono opere d'arte dedicate al cibo.



Arianna Unger e Maria Eugenia Bertaccini, curatrici della Notte Bianca

LA NOTTE BIANCA DEI GOLOSI: sabato 11 giugno

Attesissimo, evento nell'evento: la Notte dei Golosi, il sabato 11 giugno, la notte bianca del gusto, dall'aperitivo fino alla colazione, con una maratona dei monumenti e un concerto di primo mattino, dedicata a chi ama fare le ore piccole, ma anche a chi ama svegliarsi presto, in una città viva con negozi aperti, locali in festa, fornai e pasticceri al lavoro, concerti e balli nelle strade e possibilità per mangiare, bere e degustare in ogni dove.

GOLA GOLA CARD

Illa organizzerà inoltre 3 showcooking, tutti gratuiti, con lo chef Carmine Migliaro.

Per partecipare, sarà necessario prenotarsi sul sito www.golagolafestival.it, dove chi acquisterà al costo di 5 euro la Gola Gola Card avrà accesso a tutti gli eventi fino ad esaurimento posti, oltre ad altri vantaggi.

Le pentole Illa saranno protagoniste anche dello spazio espositivo di Piazza Ghiaia, dove dalle 10.00 alle 22.00 sarà allestito il Mercato delle Specialità: sugli originali stand che ricordano i banchi del mercato dell'800, espositori selezionati, aziende agricole ed artigianali, produttori di nicchia faranno conoscere le proprie eccellenze. Ogni giorno, inoltre, da non perdere sarà l'appuntamento con la Illa Accademy, lo spazio per imparare con l'aiuto di chef e blogger i segreti della cottura perfetta.

GRANDI SPONSOR

Gola Gola avrà grandi sponsor a partire dal main sponsor Credit Suisse (alla conferenza stampa era presente Stefano Vecchi, responsabile del private banking Italia) per arrivare ai consorzi del **Prosciutto di Parma** e **Parmigiano Reggiano**. Non manca **Conad**, sempre più "impresa per la Comunità".

Ci sono anche le industrie e le aziende del territorio: **Barilla, Mutti e Coppini**.



Perché un Festival: Gola Gola! Food&People Festival di Parma

L'idea nasce da una visione che vede Parma e il suo territorio come:

Capitale del cibo riconosciuta a livello internazionale.

Luogo di eccellenza dove coltivare, trasformare, produrre cibo significa offrire prodotti di qualità.

Certificazione di origine e qualità per chi già opera sul territorio, ma anche per chi viene ad insediarsi da fuori.

Parma come marchio di qualità.

Gola Gola Festival interpreta questa visione e favorisce la sua realizzazione: è quindi l'appuntamento imperdibile per tutti coloro che, a qualsiasi titolo, con il cibo e attorno ad esso vogliono riflettere, conoscere, emozionarsi, divertirsi, fare impresa. Una opportunità per aprire Parma al mondo. In questo senso Gola Gola si dilata e diventa contenitore di tutte le iniziative e le eccellenze già presenti sul territorio, facendosi strumento per renderle più conosciute e fruibili.

Perché a Parma

La città di Parma e il suo territorio sono riconosciuti in Italia e all'estero come la culla indiscussa della gastronomia italiana e, pertanto, chi fa turismo enogastronomico vede in Parma e provincia una tappa obbligatoria. Questo vale anche per chi si occupa di cucina italiana (cuochi, ristoratori, albergatori, scrittori di cucina).

Parma, per sua natura, è città vocata a un evento sul cibo, e le "P" del successo non gli mancano di certo:

- Parma culla d'arte e musica, e i Parmigiani, gente cordiale e raffinata
- Parmigiano Reggiano: il formaggio più conosciuto e copiato al mondo
- Pasta: il pastificio più grande del mondo
- Pomodoro: l'oro rosso che ci ha reso famosi nel mondo
- Prosciutto di Parma: il prosciutto italiano per antonomasia
- Prodotti tipici: salumi (salame Felino, culatello, spalla cotta, coppa di Parma), fungo di Borgotaro, tartufo nero di Fragno, vini dei colli.

Ma non solo prodotti, anche a livello istituzionale e infrastrutturale Parma offre eccellenze di primo piano:

L'unica scuola superiore di cucina, ALMA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA

Il centro di eccellenza della SSICA, Stazione Sperimentale delle Conserve

EFSA Autorità europea per la sicurezza alimentare

Università degli Studi di Parma Dipartimento Scienze degli Alimenti

Forte polo produttivo provinciale e area vasta di impiantistica alimentare

Parma Alimentare, Consorzio promozionale dell'agro-alimentare parmese

Borsa merci internazionale

Per tutte le altre informazioni visitare: www.golagolafestival.it

Tags: [Gola Gola Festival Parma](#)

SOMMARIO

:: Eventi e Manifestazioni
:: Focus
:: Feste e Fiere
:: Locali e Personaggi d'autore
:: Appunti di Viaggio e Turismo
:: Biologico
:: Agroalimentare News
:: Naturalmente News
:: I Libri segnalati e recensiti
:: Newsletter

RUBRICHE

:: Non solo moda
:: Salute e Benessere
:: Vedere il Sapore
:: Signori in Carozza!
:: Identità e Tradizione
:: L'Intervista
:: La terza pagina
:: Biografie
:: La Nota di Alfredo Zavanone
:: Food Blogger

GRANDI EVENTI

:: Expo 2015
:: Cibus 2014
:: Salone del Gusto 2012
:: I prelibati 50 anni del PARMA
:: Rhex
:: Rhex
:: Mangiare all'italiana - Parma for Unesco

GALLERY

