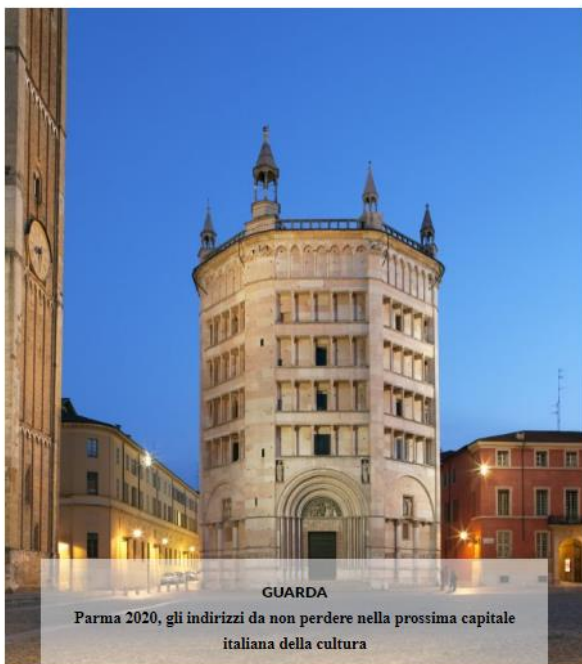


Link: <https://www.iodonna.it/lifestyle/viaggi/foto-racconto/parma-2020-10-indirizzi-da-non-perdere-nella-prossima-capitale-italiana-della-cultura/>

18 Agosto 2019

Parma 2020, gli indirizzi da non perdere nella prossima capitale italiana della cultura

Sulla via del ritorno dalle ferie (per spezzare il viaggio) o un weekend all'insegna del gusto. Tra mostre, castelli, shopping ed eventi musicali. Ecco cosa fare nella città emiliana che sarà la capitale italiana della cultura



Parma è stata incoronata **capitale della cultura italiana nel 2020** e sta preparandosi

all'evento. Non le serve vestire l'abito delle grandi occasioni, è già bella così: solo pochi ritocchi per restaurare alcuni edifici e valorizzarne altri. Nessun intervento di make up – assicura il Sindaco della città Federico Pizzarotti – solo interventi che resteranno alla città». Anche in vista di un'altra sfida, infatti la cittadina emiliana si è anche candidata per essere **la green city d'Europa nel 2022** con l'ambizione di essere il primo comune italiano a conquistare questo prestigioso riconoscimento dopo Stoccolma (2010), Amburgo (2011), Nantes (2013), Bristol (2015), Essen (2017), Nijmegen (2018), Oslo (2019), Lisbona (2020) e Lahti (2021). **Il completamento di un percorso virtuoso iniziato anni fa:** «Nel 2015 l'Unesco ci ha riconosciuto il titolo di città del gusto, patrimonio immateriale dell'umanità – spiega il sindaco -. Dopo due anni la nomina a capitale della cultura italiana per l'anno 2020». Il terzo filone di questo percorso ha consentito di mettere a frutto il lavoro intrapreso con i dossier precedenti concentrandosi sul tema ambientale «Abbiamo raggiunto dei risultati importanti a livello nazionale e internazionali sul tema dei rifiuti – spiega il sindaco – ora stiamo lavorando soprattutto sulla mobilità».

Lungo l'A1

Sostanza e non make-up con mostre, castelli e borghi fortificati (sparsi a punteggiare la provincia), musica con i festival verdiani e tanto teatro. La paciosa città distesa tra le colline e il Po sorprende per una vitalità culturale e **diventa la meta ideale per un weekend fuori porta o per una sosta**, più o meno prolungata di ritorno dalle ferie. Le sue viette del centro storico brulicanti di gente al passeggio, la Cattedrale con i suoi affreschi e il Battistero in marmo rosa risplendono nelle giornate di fine agosto e settembre. L'aria tersa che sostituisce l'afa estiva, valorizza questi luoghi storici che fecero da sfondo alle vicende dei Farnese e dei Borbone. Una città preziosa e delicata che Luisa Maria Teresa di Borbone-Francia definì la sua piccola Parigi.

A banchetto

E Parma si vive anche a tavola. così Cena dei mille, che il 3 settembre trasforma la città in un ristorante stellato a cielo aperto, diventa l'occasione per confondersi tra la gente e vivere la città comodamente seduti. Ed è solo il primo di lunga stagione gastronomica che si apre a settembre e si conclude col November pork. Un itinerario che si snoda nei musei che la città dedica ai prodotti dalla lunga tradizione e fama internazionale (dal prosciutto al parmigiano, dal pomodoro al vino<) fin dentro le cantine che accolgono insaccati destinate alle tavole dei reali europei e degli chef più noti. **Ecco quindi 9 spunti di visita**



1/ Il parmigiano diventa Bio, Halal e Kosher



2/ Un culatello reale



3/ Mangiare stellato in Hosteria



1/9



Il parmigiano diventa Bio, Halal e Kosher

Il mercato chiama, il casaro risponde. E così, accanto ai prodotti della tradizione, regolati dal rigido disciplinare, con stagionature che vanno dai 12 agli 80 mesi, fanno la loro comparsa il parmigiano Reggiano Bio denominato Organic, quello Halal e quello Kosher. L'Organic di **Agrinascente - Parma2064** a Fidenza (Pr) (Cooperativa Casaria che nasce da 5 aziende agricole nel cuore dell'area della Denominazione d'origine protetta) viene prodotto in una piccola stalla a conduzione

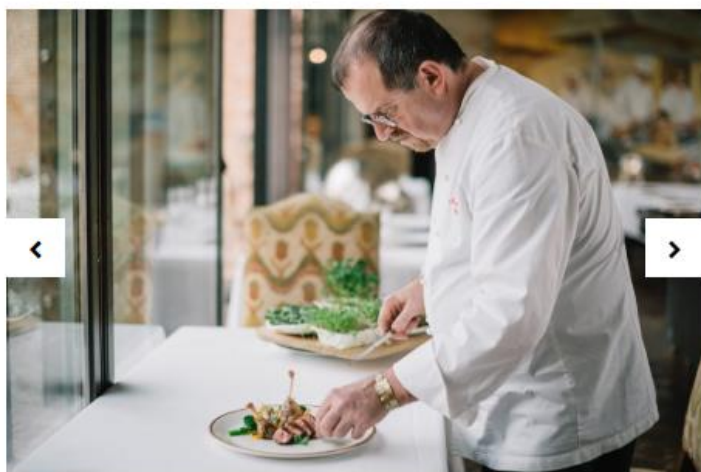
familiare, a pochi chilometri dal caseificio, in cui le bovine sono allevate con cura e non sono mai state trattate nella loro vita con antibiotici. La produzione del Parmigiano reggiano Kosher avviene in un caseificio a Zibello (PR) e viene prodotto sotto gli occhi di un sorvegliante (detto mashghiah) e seguendo alla lettera le rigide regole in materia alimentare ispirate dalla Torah, nel pieno rispetto delle leggi ebraiche. Le circa 45 forme ottenute quotidianamente e contrassegnate dal rabbino con una dicitura identificativa in lingua ebraica si distinguono per l'uso esclusivo del caglio di vitello liquido certificato Kosher, prodotto secondo metodi di estrazione che escludono la contaminazione con eventuali residui di carne. Infine la versione certificata da "Halal International Authority" che rispetta il disciplinare del Consorzio del Parmigiano Reggiano ed è stato premiato nel 2017 al Taste of London, nell'ambito del World Cheese Award. Agrinascente - Parma2064 Via S. Michele Campagna, 22E 43036 Fidenza (PR) Tel. 0524520958



2/9

Un culatello reale

Nelle storiche cantine del castello trecentesco che ospita l'**Antica Corte Pallavicina** di Polesine Parmense (PR), ci sono prigionieri dalla teste coronate. Sono i culatelli destinati ai migliori chef del pianeta e ai principi Carlo D'Inghilterra - che invia i maiali direttamente dalla tenuta di Highgrove - e del principe Alberto di Monaco. Per celebrare una delle eccellenze italiane più apprezzate nel mondo è nato il Museo del Culatello e del Masalén (Il norcino). Esclusivi e con posti limitati, i tour esperienziali previsti l'1 settembre e il 6 ottobre sono infatti itinerari di un racconto che comincia alle 15.00 tra i pioppeti e il Po e si conclude con il rituale della sua degustazione dell'insaccato. Il costo dell'esperienza è di 30 euro a persona. Info al numero 0524.936539 o via mail museoculatello@acpallavicina.com.



3/9



Mangiare stellato in Hosteria

Passione per la terra e per il cibo rappresentano l'universo dei fratelli Luciano e Massimo Spigaroli che si esprime con tre location in cui degustare la cucina parmense: l'[Antica Corte Pallavicina](#) di Polesine Parmense (PR), ristorante e relais specializzato in una cucina gastrofluviale stellata Michelin ricca dei colori dell'orto e degli allevamenti di casa; l'[Hosteria del Maiale](#) dove mangiare "stellato" a prezzi accessibili e il piccolo ristorante alla carta [Al Cavallino Bianco](#), laboratorio gastronomico e contemporaneamente regno del tipico dove si guarda al passato e alle ricette di un'epoca lontana.