



Cibus Off apre il calendario di eventi food di Parma UNESCO Creative City of Gastronomy

Dopo il successo di pubblico del 2018, torna **Cibus Off**: l'appuntamento è a **Parma, dal 6 al 14 aprile 2019**. L'evento, corollario a **Cibus Connect**, il format destinato agli operatori promosso da Fiere di Parma per lo sviluppo internazionale del made-in-Italy alimentare, intende celebrare l'**identità gastronomica di Parma**, promuovendo le **filiere del territorio**, dal Parmigiano Reggiano DOP al Prosciutto di Parma DOP, dalla pasta al pomodoro, passando per le conserve ittiche, il latte e i prodotti lattiero-caseari. Idealmente, Cibus Off aprirà il **calendario di eventi di Parma UNESCO Creative City of Gastronomy**: altri momenti clou del 2019 saranno **Giardini Gourmet**, nei mesi di maggio e settembre, **Settembre Gastronomico**, con l'attesa **Cena dei Mille** (martedì 3 settembre), e un ciclo di cene gourmet organizzate presso i Musei del Cibo e altre istituzioni museali parmensi.

Cibus Off si configura come **fuorisalone di Cibus Connect**: l'idea è quella di far vivere il centro storico di Parma agli **operatori professionali** in arrivo in città per la fiera b2b (10 e 11 aprile) e al **target dei foodie**. Questo partendo dalla premessa che oggi, secondo il "*Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano*", promosso dall'**Università degli Studi di Bergamo** e dalla **World Food Travel Association**, presentato in BIT a Milano, l'**enogastronomia** è una **motivazione di viaggio** molto o abbastanza importante per l'**86% degli italiani**. Non solo: il 98% dei turisti italiani ha partecipato ad almeno un'esperienza enogastronomica nel corso di un viaggio compiuto negli ultimi tre anni.

Tutto ruoterà intorno agli spazi di Piazza Garibaldi e dei Portici del Grano, nel cuore di Parma: qui verranno allestiti spazi per degustazioni, un temporary restaurant, postazioni per showcooking e uno spazio dedicato a incontri e presentazioni. Tra gli appuntamenti, gli **showcooking** organizzati da **ALMA** - La Scuola internazionale di Cucina Italiana, che vedranno coinvolti chef stellati come **Moreno Cedroni**, Ristorante "*Madonnina del Pescatore*" (sabato 6 aprile), e **Giuliano Baldessari**, Ristorante "*Aqua Cruda*", apprezzato anche per la partecipazione come giurato al cooking show "*Top Chef Italia*" (domenica 7 aprile). Molto atteso è anche l'appuntamento di sabato 13 aprile: il protagonista sarà il giovane **chef Matteo Metullio**, che, nel 2013, è stato il più giovane chef stellato d'Italia e, nel giro di quattro anni, a neppure trent'anni, ha saputo conquistare la seconda stella. Recentemente è salito agli onori delle cronache per la sua decisione di lasciare i fornelli per dedicare più tempo alla famiglia. Cibus Off avrà anche una **dimensione internazionale**, con momenti di confronto tra identità gastronomiche di vari Paesi: in particolare, l'11 aprile Parma ospiterà la **finale del contest "Gastronomic Made in Italy"**, aperto alla partecipazione di 26 chef provenienti dalle città che fanno parte del network delle Città Creative UNESCO della Gastronomia. Dopo una prima selezione, Cibus Off sarà il teatro della sfida tra i **sei chef rimasti in gara**, che saranno chiamati a dare una propria interpretazione della cucina italiana, realizzando un piatto che sia gustoso, creativo, salutare, ottenuto da materie prime espressione



dell'eccellenza tricolore e rispettoso del principio di sostenibilità. Il vincitore del contest di Parma avrà poi l'onore di proporre la sua ricetta a Fabriano, dal 10 al 15 giugno, in occasione della **XIII Conferenza Annuale delle Città Creative UNESCO**, all'interno del padiglione Gastronomia, di cui Parma avrà la curatela. Sempre per rimanere in ambito showcooking, lunedì 8 aprile protagonista sarà l'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, che dal 1964 è portabandiera della migliore cucina regionale italiana: da poco, la direzione dell'associazione è stata trasferita da Milano a Parma.

Cibus Off darà poi spazio alla **cultura**, con **tavole rotonde** curate dall'**Università degli Studi di Parma** - tra i temi affrontati: la nutrizione personalizzata come strumento per migliorare la salute e prevenire l'insorgenza di malattie; la sostenibilità delle produzioni tipiche; i benefici e i rischi associati al consumo di caffè - e alla **musica**, con momenti di intrattenimento sotto la regia di **Verdi Off**, versione off del Festival Verdi. Il palinsesto di Cibus Off sarà completato da **laboratori didattici**, da lunedì 8 a venerdì 12 aprile, per i bambini delle Scuole primarie curati da **Giocampus** e da **Madegus - Maestri del Gusto**, spin off dell'Università degli Studi di Parma. Cibus Off sarà l'occasione per scoprire i segreti della produzione del Re dei Formaggi, grazie all'evento "*Caseifici Aperti*" organizzato dal **Consorzio del Parmigiano Reggiano** nel weekend del 13 e 14 aprile. Verrà poi allestito un **temporary restaurant**, animato dai 29 chef del **Consorzio Parma Quality Restaurants**, che si alterneranno ai fornelli interpretando le eccellenze made-in-Parma.

Come spiega **Cristiano Casa**, Assessore al Turismo del Comune di Parma, «*Cibus Off, che si inserisce nel quadro del progetto Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, è una conferma di come il metodo Parma sia vincente. Abbiamo consolidato la gestione e il ruolo della cabina di regia che unisce la realtà pubblica a quelle private in un unico obiettivo, quello di tutelare e valorizzare le nostre filiere. Il territorio, il mondo produttivo e turistico e l'aspetto culturale continuano a essere al centro del nostro lavoro: ci avviciniamo velocemente al traguardo del 2020, quando Parma avrà l'onore di essere Capitale Italiana della Cultura*».

Promosso dal Comune di Parma e dalla Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, sotto la regia di "Parma Io Ci Sto!" e Parma Alimentare, il progetto Parma UNESCO Creative City of Gastronomy si propone di valorizzare le eccellenze gastronomiche della Food Valley parmense e di promuovere il brand Parma come destinazione turistica foodie. È il risultato della collaborazione tra Istituzioni, Consorzi di Tutela e importanti aziende alimentari. Main partner: il Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP, il Consorzio del Prosciutto di Parma DOP, Barilla, Delicieux Rizzoli, L'Isola d'Oro, Mutti, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi Mansueto e Zarotti. A curare la consulenza gastronomica sono ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Parma Quality Restaurants. Coinvolti nel progetto sono anche Giocampus, Università degli Studi di Parma e Verdi Off.

Press info: Davide Paterlini - Mind The Pop - davide@mindthepop.it - mobile 339.7485994