

Food & Agroalimentare - Parma, centro storico blindato per la settima Cena dei Mille: le filiere della Food Valley celebrano un export record

Parma - 09 set 2026 (Prima Notizia 24) Quattrocento metri di tavolata in piazza tra grande ristorazione, solidarietà e la firma dello chef Gennaro Esposito. Sold out da primato: biglietti esauriti in sei minuti.

Quattrocento metri di tavola allestiti tra piazza Garibaldi e strada della Repubblica per accogliere mille commensali. Parma torna a celebrare le eccellenze del proprio territorio con la settima edizione della Cena dei Mille, un evento che mette in vetrina le sei filiere simbolo della Food Valley: dai Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma alla pasta Barilla, fino al latte Parmalat, alle conserve di pomodoro Mutti e Rodolfi Mansueto e al comparto delle alici con Delicius, Rizzoli Emanuelli e Zarotti. Un patrimonio agroalimentare che nel 2025 ha fatto registrare un volume di export pari a 5,78 miliardi di euro, in crescita del 12,7% su base annua. L'iniziativa vede la collaborazione tra le aziende locali, i cuochi del Parma Quality Restaurants, la scuola internazionale di cucina Alma e la partecipazione dello chef due stelle Michelin Gennaro Esposito, autore del primo piatto della serata, una "Minestra di pasta mista con pesci di scoglio". "Queste sei filiere produttive esaltano i propri prodotti attraverso la maestria e il saper fare degli chef di Parma Quality Restaurant, la scuola internazionale di cucina di Alma e, quest'anno, lo chef pluristellato Gennaro Esposito", ha spiegato Andrea Belli, responsabile relazioni esterne di Barilla. "È una celebrazione attraverso questo evento, la Cena dei Mille, che vuole esaltare il saper fare delle filiere dal campo alla tavola, dall'allevamento alla tavola. Quindi i piatti sono davvero l'emblema di tanta passione, di tanta professionalità, che sono gli ingredienti che stanno dietro a tutti questi prodotti". A rimarcare il valore dell'integrazione tra tradizioni culinarie diverse è stato lo stesso Gennaro Esposito: "A me, venendo qua, è sembrato di arrivarci camminando sulle forme di parmigiano e sui prosciutti, nel senso che c'è questo ponte che appunto è fatto di questi prodotti: da un lato quelli che vengono da giù verso su e dall'altro quelli che da su vengono verso giù. Un tocco di sapore degli scogli, della vacanza, del mare; quindi sintetizzo questo piatto come una zuppa di pesce dove all'interno cuociamo la pasta. Quindi due grandi capisaldi della cucina mediterranea, e mi sembrava giusto portarlo qua stasera". Dietro la complessa macchina organizzativa – che conta 18 postazioni aperitivo, trenta sommelier e oltre duecento addetti in sala – si registra un riscontro di pubblico record, con presenze provenienti anche da Australia e Polonia. "Mettere a tavola mille persone vuol dire organizzazione, vuol dire qualità, vuol dire che le persone si parlano. Siamo in più di duecento per far mangiare mille persone", ha sottolineato Massimo Spigaroli, presidente di Parma Quality Restaurants. "E il dato più importante qual è? Che quest'anno, record dei record, in soli sei minuti e trenta secondi sono stati bruciati mille biglietti".

L'appuntamento guarda inoltre ai prossimi traguardi della città, designata Capitale europea dei giovani per il 2027. "Unire quello che è l'obiettivo della città creativa della gastronomia Unesco con quelle che sono le linee che European Youth Capital porterà con sé è un qualcosa che vedremo sicuramente realizzato nel 2027, con delle nuove generazioni che sul tema del cibo hanno qualcosa da dire e hanno anche qualcosa da imparare", ha ricordato il sindaco di Parma, Michele Guerra. L'evento mantiene infine la sua vocazione benefica: una quota dell'incasso sarà devoluta all'Emporio solidale di Parma per l'acquisto di un furgone elettrico destinato alla consegna della spesa ad oltre duecento famiglie indigenti.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 09 Settembre 2026