

“Settembre Gastronomico”: partita la promozione “Tasty Box”. La madrina è Marisa Maffeo



Comune di Parma e Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy hanno scelto la finalista di Masterchef Italia 9 come testimonial di “Settembre Gastronomico” e del progetto “Tasty Box”. I turisti in arrivo a Parma, che soggiorneranno in una delle strutture ricettive cittadine in uno dei weekend di settembre, riceveranno una box con eccellenze in rappresentanza di sei filiere.

Parma, 8 settembre 2020– Da sabato scorso, per tutto il mese di settembre, in concomitanza con **“Settembre Gastronomico”**, una gustosa sorpresa attende i turisti in arrivo a **Parma, Città Creativa UNESCO della Gastronomia**. Infatti, chi sceglierà di trascorrere il **weekend** nella città emiliana, soggiornando in una delle sue strutture ricettive, riceverà **in omaggio una “Tasty Box”**: una selezione di prodotti in rappresentanza di **sei filiere della Food Valley**, le DOP Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, la pasta, il pomodoro, il latte e le alici.

A fare da madrina del progetto **“Tasty Box”** è **Marisa Maffeo**, parmigiana d'adozione, aspirante chef che, grazie alle sue elaborate preparazioni e al tocco creativo in cucina, è stata **finalista nell'ultima edizione di Masterchef Italia**. Marisa sarà l'ambasciatrice di Parma durante **“Settembre Gastronomico”**. Spiega con orgoglio che: *«Parma è la città che mi ha adottato ormai 13 anni fa, la vivo come la mia seconda casa. Essere stata scelta come testimonial di ‘Settembre Gastronomico’ nell'ambito del progetto Parma UNESCO Creative City of Gastronomy è per me un grande onore. E una grande soddisfazione. La cucina di Parma si avvicina molto alla mia idea di cucina, tradizionale e ‘di casa’.* Il mio ringraziamento va alla città di Parma e ai promotori di *‘Settembre Gastronomico’, Comune di Parma e Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy»*.

Ogni domenica Marisa Maffeo proporrà, sul suo profilo Instagram (@marisamaffeo) una ricetta per valorizzare l'eccellenza parmense scelta come fil rouge gastronomico della settimana. È stato così, finora, per l'Oro Rosso di Parma, utilizzato per arricchire di sapore tortelli ripieni di cavallo pesto, cipolla, melanzana e peperone, e una pasta aglio, olio e basilico fresco; e per il Prosciutto di Parma DOP, scelto per impreziosire una mousse di caprino con miele di castagno, pescae crumble alle erbe.

Così **Cristiano Casa**, Assessore al Turismo del Comune di Parma,

commenta l'operazione "Tasty Box": «Dopo mesi difficili a causa dell'emergenza Covid-19, **settembre segna un Rinascimento per Parma e il suo territorio**: è il mese di 'Settembre Gastronomico' e della ripartenza di Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21, ad esempio con il progetto espositivo dei Mesi e delle Stagioni dell'Antelami, al Battistero, con l'apertura dell'installazione 'Hospitale: il futuro della memoria' e della retrospettiva che Palazzo Tarasconi dedica al pittore Antonio Ligabue. Senza dimenticare un appuntamento imperdibile come il Festival Verdi, con lo spin-off Verdi OFF. Ai turisti in arrivo, Parma vuole regalare un'**esperienza immersiva, tra cultura, musica e cibo**: la 'Tasty Box' ci sembra un modo originale per promuovere la cultura delle filiere made-in-Parma e per trasformare i foodie ospiti in città nei migliori ambasciatori della nostra identità gastronomica».

A rendere possibile il progetto "Tasty Box" è la collaborazione dei **Consorzi di Tutela di Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma** e di aziende alimentari come **Barilla, Delicieux, L'Isola D'Oro, Mutti, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi Mansueto e Zarotti**.