



Giancarlo Perbellini chef guest alla “Cena dei Mille 2025”, a Parma

Il Tre Stelle Michelin veronese firma l’antipasto della celebre tavolata nel cuore della città. In menu i prodotti simbolo della Food Valley e il contributo di ALMA, Chef to Chef e Parma Quality Restaurants. La vendita dei biglietti è prevista dal 10 luglio

Sarà **Giancarlo Perbellini**, Tre Stelle Michelin e patron di **Casa Perbellini 12 Apostoli**, lo chef guest dell’edizione 2025 della **Cena dei Mille Parma**, in programma **martedì 9 settembre** nel centro storico della città.

L’annuncio arriva dalla **Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy**, promotrice di un evento giunto alla sesta edizione e che si conferma tra i più suggestivi e significativi nel panorama enogastronomico italiano. Già negli anni scorsi, la Cena dei Mille ha ospitato prestigiosi esponenti della cucina, da **Carlo Cracco** a **Norbert Niederkofler**, da **Chicco Cerea** ed **Enrico Crippa** a **Enrico Bartolini** e **Riccardo Monco** fino all’accoppiata chef-pasticciere **Davide Oldani** e **Iginio Massari** nel 2024.

Una tavolata da mille posti nel cuore della Food Valley

Come da tradizione, la cena si snoderà lungo una **tavolata di 400 metri** tra Piazza Garibaldi e Strada della Repubblica, con la partecipazione di **mille ospiti** e la valorizzazione delle eccellenze della Parma Food Valley.

In primo piano i prodotti delle sei filiere tutelate dalla Fondazione: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, pasta, pomodoro, latte e alici, a cui si affiancheranno le Igp e Dop del territorio, come la Coppa di Parma, il Salame Felino, il Fungo di Borgotaro e il Culatello di Zibello.

La cena si aprirà con un **aperitivo curato da Parma Quality Restaurants** e proseguirà con un menù in quattro portate firmato da alcuni dei principali protagonisti della ristorazione locale e nazionale.

La firma di Perbellini per l'antipasto

L'antipasto sarà affidato a Perbellini, che ha ideato per l'occasione il piatto "*Uovo, hummus, pane alle noci e uvetta, gel al tamarindo*". Il primo piatto sarà curato da Parma Quality Restaurants, il secondo da ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, mentre il dessert porterà la firma dell'associazione Chef to Chef.



“Uovo, hummus, pane alle noci e uvetta, gel al tamarindo” (Foto © Ufficio stampa).

Collaborazioni d'eccellenza e spirito corale

Alla riuscita della serata contribuiranno numerosi attori del territorio: il servizio di sala sarà curato dai team coordinati da **Marzo Pizzigoni** e **Luciano Spigaroli**, con il supporto dell'AIS Parma. I vini delle **Tenute Lunelli** e le bollicine **Ferrari Trento** accompagneranno le portate, mentre per il beverage sono confermate le collaborazioni con Acqua Panna e San Pellegrino.

Il progetto coinvolge anche il mondo dell'artigianato e dell'arte: **Bormioli Luigi** realizzerà un piatto dedicato e fornirà i calici per l'aperitivo, mentre Coccinelle firmerà i bracciali-ricordo per gli ospiti. Il **Teatro Regio con Verdi OFF** e il **Consorzio KilometroVerdeParma** contribuiranno all'animazione culturale della serata. In caso di maltempo, la Cena dei Mille si svolgerà sotto i portici di via Mazzini.



La presentazione della Cena dei Mille Parma 2025 (Foto © Ufficio stampa).

Perbellini: «Un onore partecipare a un evento simbolo della cucina italiana»

«Sono felice e onorato di poter cucinare alla Cena dei Mille, un evento straordinario

che celebra la cucina italiana nel cuore di una città storica e simbolo del gusto come Parma. Parliamo di una città bellissima, elegante e accogliente, capace di unire cultura, arte e sapori in un equilibrio perfetto. Camminare tra le sue piazze, i teatri, i portici e i mercati fa sentire il peso della storia, ma anche la vitalità di un luogo che ama il buon vivere. – ha dichiarato **Giancarlo Perbellini** – E la Parma Food Valley rappresenta un patrimonio straordinario di eccellenze: prodotti autentici, frutto di una cultura contadina profonda e di un legame inscindibile con il territorio. Ingredienti come il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma e tante altre eccellenze sono l'anima della nostra cucina e un orgoglio per tutto il Paese. Essere parte di questa serata, in una città così ricca di bellezza e significato, è per me un vero privilegio».

Massimo Spigaroli, presidente della [Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy](#), ha sottolineato il valore strategico della manifestazione.

«La Cena dei Mille dimostra come Parma sappia fare squadra, valorizzando le sue eccellenze e creando un format riconosciuto a livello nazionale». Un concetto ribadito anche da Marco Bosi, assessore con delega alla Città Creativa UNESCO: «Con la presenza di Giancarlo Perbellini, l'edizione 2025 acquista un respiro ancora più internazionale. Ma ciò che la rende davvero speciale è il lavoro corale del territorio».

L'assessore Marco Bosi ha ricordato come la Cena dei Mille, in pochi anni, sia diventata un tassello centrale nell'identità gastronomica di Parma e nel suo ruolo di città creativa UNESCO. La partecipazione di Giancarlo Perbellini conferma la crescente proiezione internazionale dell'evento, reso possibile grazie al contributo congiunto di istituzioni, chef, consorzi, aziende, scuole e volontari, a testimonianza di una Parma che innova senza perdere il legame con le proprie radici.

Biglietti e costo

I biglietti saranno in vendita dalle ore 10.00 di **mercoledì 9 luglio** su Vivaticket e gli organizzatori sperano di ottenere il successo dell'anno scorso quando sono andati esauriti in meno di due ore dall'apertura del botteghino virtuale.

Il **costo è di 150 euro a persona** oltre i diritti di prevendita, con una parte del ricavato che sarà destinato ad attività di beneficenza. Nell'edizione del 2024 sono stati devoluti 20mila euro a Emporio Market Solidale Parma, realtà che sostiene circa 1.900 nuclei famigliari per oltre 6.000 persone.

Data di creazione

23/06/2025

Autore

enzo-radunanza