



PARMA

Qui sarete nel gotha della gastronomia mondiale, buon appetito a tutti!

La terra parmense, irresistibile universo di prelibatezze uniche, vi attende per proporvi un viaggio gastronomico di altissimo livello, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, a iniziare dai suoi protagonisti, il rinomato formaggio Parmigiano Reggiano e sua eccellenza il Prosciutto crudo, dolce e morbido al punto da sciogliersi in bocca. A fare da contorno a queste insuperabili bontà una corte di sapori eccelsi, dal Culatello di Zibello al Salame di Felino e dalla Coppa di Parma alla Cicciolata. E poi i piatti, i tortelli di erbe e la trippa alla parmigiana, il pesto di cavallo, la torta frita. E i dolci, la Torta Nera di San Secondo, la Spongata di Busseto, le Scarpette di Sant'Ilario...





Capitale della Cultura ma anche Capitale del Gusto

Elegante e sofisticata e al tempo stesso accogliente ed estrosa, Parma, Capitale Italiana della Cultura 2020, è la città della musica lirica e delle eccellenze gastronomiche. Basterebbero queste due caratteristiche per renderla degna di un'attenta visita ma l'elenco delle cose che qui valgono la pena di essere viste richiederebbe molto più di queste poche righe. Da non perdere comunque sono il monumentale Teatro Regio e lo straordinario Teatro Farnese, il Duomo e il Palazzo della Pilotta con la Galleria nazionale e i capolavori del Correggio e del Parmigianino.

Ristorante Ca' Pina



A 5 km dal centro di Parma, romantica e alternativa, Ca' Pina vi attende tra le suggestive atmosfere di un elegante casale, splendido scenario dove tradizione e innovazione si fondono per dare vita a piatti curati nei dettagli e valorizzati da materie di alta qualità. Luogo ideale per un viaggio gourmet che saprà piacevolmente sorprendervi. Scenario perfetto per incontrarsi, per indimenticabili matrimoni, feste private, meeting e banchetti aziendali.

Botteghino (PR)
S. P. Traversetolo, 200
Tel. +39 0521 394559
www.capina.it -  



Osteria dello Zingaro



A due passi dal Duomo di Parma, vi accoglierà in un clima di festosa allegria, ideale per ritrovare il piacere di una cucina della memoria genuina e di cuore. Lo staff, sempre gentile e disponibile, vi guiderà nella scelta di piatti tradizionali che meritano l'applauso dei buongustai: ottimi salumi misti, tagliatelle al ragù, anolini in brodo, guanciale al Lambrusco e carne equina con specialità come la tartara e il pesto di cavallo. I sapori sono quelli classici parmigiani, esaltati dal gusto schietto del Lambrusco.



Parma

Borgo del Correggio, 5/B
Tel. +39 0521 1892064 - 



Podere Casarossa

A pochi minuti dal centro storico, offre ospitalità e ottimo cibo nella verde pianura della Val Parma. Qui troverete non solo lo stile tipico della tradizioni locale e i grandi sapori della cucina parmigiana, ma anche meravigliosi percorsi per scoprire le meraviglie del territorio.

Parma

Str. Val Parma, 45 - Tel. +39 333 8379922
www.poderecasarossa.it - 



Osteria Rangon

Nata quasi due secoli fa, è la più vecchia osteria di Parma. Qui, fra informali atmosfere, gusterete i migliori piatti della tradizione con in primo piano quelli di carne di cavallo, sempre ben sposati ai vini del territorio. Ideale per serene serate, propone spesso buona musica.

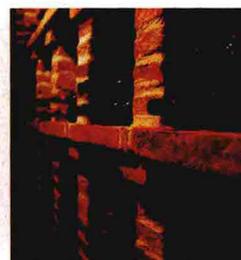
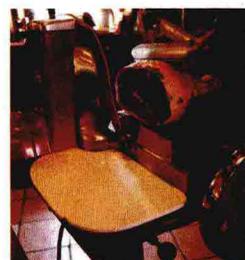
Parma

Borgo delle Colonne, 26 - Tel. +39 0521 231019 -  

Osteria Il Norcino



Elegante, tra mura del '700, ricorda le belle osterie di una volta, calde e accoglienti. Con ampio salone, giardino estivo e saletta per incontri più riservati, dispone di wi-fi e apre le sue porte anche agli amici animali. La cucina, basata su ingredienti freschi e di primissima scelta, è quella della tradizione, con un menu basato soprattutto sulle più rinomate ricette parmigiane. A regnare incontrastata è in particolare la pasta fresca fatta a mano, dai gustosi tortelli ai classici cappelletti con stracotto di asinina, seguita da un ampio assortimento di secondi piatti capaci di soddisfare anche il palato dei vegetariani. Vere specialità le carni alla griglia, con tagli tipici del territorio e non solo: chianina romagnola, angus scozzese, bufalo e la famosa wagyuem italiana. Un gioiello la cantina sotterranea, con esposizione di oltre 200 etichette, ideale per la degustazione di vini da accompagnare con prodotti locali come formaggi, salumi parmigiani e, naturalmente, con la pasta fresca della casa.



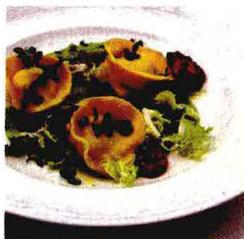
Parma

Via Colorno, 127 - Tel. +39 0521 607212
www.osteriailnorcinoparma.com

Ristorante Stendhal Da Francesco



Quando passione e talento si fondono, i risultati si vedono. Questo vale anche per lo chef emiliano Francesco Ambrosini che, cresciuto nelle cucine di Angelo Paracucchi ad Ameglia in provincia di La Spezia, dopo un'importante esperienza come chef al Bacher di Berceto e la vincita di un gara fra cuochi regionali all'interno della trasmissione RAI "La Prova del Cuoco", ritorna a Parma per lavorare al Ristorante Du Matt e alla Trattoria Masticabrodo di Francesco Bigliardi, maestro di vita e di mestiere. Nella sua città e nei ristoranti dove lavora incontra Eugenia Volkova che presto diventa la sua dolce metà. Insieme decidono di riaprire un locale storico, lo Stendhal di Sacca di Colorno, rinomatissimo per lo storione e i pesciolini fritti di fiume, particolarmente amato dai Colornesi e non solo. Francesco lo rilancia rimanendo fedele alle sue atmosfere familiari e al menu della tradizione, che rivisita in chiave moderna con specialità come il bollito misto, l'anatra e l'oca reinterpretate con raffinata creatività.



Colorno (PR)

Località Sacca, 80 - S.P. 31 - Tel. +39 0521 1790669
www.ristorantestendhal.it -

Azienda Agricola Acqua Terra Sole



Tra le colline di Parma, è un'Azienda Agricola Biologica a coltivazione Biodinamica capace di affascinare nel segno dell'ecosostenibilità e dell'equilibrio tra uomo e natura. Qui la famiglia Tesson-Trombi coltiva la terra con passione producendo ortaggi e grani antichi, verdure fresche e genuine ricche dei loro nutrienti e prelibatezze sottovetro di alta qualità. Innovazione e tradizione in un'oasi verde dove troverete sempre un'accoglienza calda e familiare, una natura incontaminata e splendidi tramonti tutti i giorni.

Felino (PR)

San Michele Tiorre
Via Trieste 12/5
Tel. +39 334 8229472

www.acquaterrasole.shop -



Trattoria Croce Bianca



Nella Bassa Parmense la cucina tipica del territorio ha un suo ottimo riferimento in questa bel locale che, nonostante il design moderno delle ambientazioni, non ha rinunciato alle rustiche atmosfere che caratterizzavano le trattorie di una volta. Il menu propone i sapori della tradizione rivisti in chiave moderna, con ricette curate dallo chef Enrico che vedono protagoniste le materie prime di stagione. In sala Veronica, che vi guiderà, con gentile savoir faire, nella scelta dei piatti. Ricca la carta di vini e distillati.

Gramignazzo (PR)

Via Cò di Sopra, 67
Tel. +39 0521 879461 -
www.crocebiancagramignazzo.it



Trattoria Masticabrodo



A 15 minuti da Parma in direzione Langhirano, è una tipica trattoria parmigiana con un menu ricco dei migliori piatti della tradizione e non solo. Attenta alla scelta delle materie prime con in primo piano gioielli come Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Salame Felino e Pancetta Piacentina, vi delizierà nelle sale al pianterreno, nella saletta al piano superiore e, d'estate, nel grazioso giardino, con specialità uniche fra cui i mitici anolini e tortelli. Spazi attrezzati per i giochi dei bambini e parcheggio privato.

Pilastro (PR)

S. P. per Torrechiara, 45/A
Tel. +39 0521 639110
www.masticabrodo.com



Podere San Faustino

Nel cuore della Bassa, è un'antica cascina che evoca i bei tempi andati. Anche la cucina si adegua allo straordinario amarcord: ottimi ingredienti, specialità parmensi, pesce e il rinomato "bancone della salumeria" con il meglio del territorio. D'estate tavoli sotto il portico.

Fidenza (PR)

Via San Faustino, 33 - Tel. +39 0524 520184
www.poderesanfaustino.it -



Osteria di Forno

Locale nato negli anni '20, è caratterizzato dalla cucina a vista dove la chef Cristina e il suo team preparano ricette ormai dimenticate, legate alle stagioni e al territorio. Con ampie terrazze, vanta anche una cantina in sasso per la stagionatura dei salumi e le degustazioni.

Forno (PR)

Fraz. Forno, 78 - Tel. +39 0524 60118
www.osteriaforno.it -



Ristorante Sanafollia



Nel centro storico di Fidenza, in una via del borgo dove un tempo passava la via Francigena, Sanafollia è l'unico ristorante 100% gluten free della provincia di Parma e dintorni.

Aprirlo è stato un azzardo, come indica il nome giocoso che sottolinea una scommessa piuttosto arida nel mondo della ristorazione, peraltro vinta con meritato successo! I clienti ne sono entusiasti, e non solo i celiaci e gli intolleranti, ma chiunque abbia a cuore la buona cucina.

I suoi piatti sono sani, gustosi e curati, capaci di sfatare il luogo comune che il cibo senza glutine è sinonimo di mancanza di sapore.

Il menu è una tavolozza di colori e profumi e l'esperienza gastronomica è intrigante e innovativa, pur fedele alla tradizione.

Ad accogliere la clientela Emanuela Gorreri, artefice di tutte le paste e pane fatti in casa come la sua mitica torta frita, ovviamente gluten free. Dal 2020 Sanafollia fa parte del Sodalizio Unione Ristoratori del Buon Ricordo, prestigioso traguardo per chi ha scelto di offrire la qualità con la spiga barrata!



Fidenza (PR)

Via Benedetto Bacchini, 23
Tel. +39 0524 527616



Amaranto



Piatti da buongustai, gluten free e senza allergeni. La parmense Amaranto produce linee di prodotti free from, vegan e bio per celiaci e per tutti coloro che amano i piaceri della tavola: Pasta secca trafilata al bronzo, Fresca ripiena, Tagliatelle e gnocchi. Poi dolci, basi per pizze, innovativi snack, pane, focaccia e mix di farine. Il tutto a base di Barbabietola, Brown Rice, Canapa, Ceci, Cumino, Curcuma, Amaranto, Fagioli, Grano Saraceno, Mais, Piselli, Pomodoro, Quinoa, Riso, Sorgo, Spinaci, Teff, Tè Verde, Zucca, ecc.

Parma

Via Bernini, 3/C - Tel. +39 391 7432214
www.amarantoglutenfree.it -

Albergo Ristorante Fontana



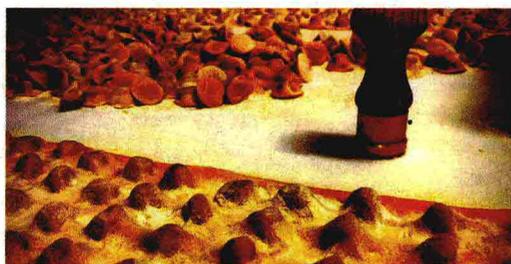
Il Ristorante Fontana, nel suggestivo borgo di Calestano, è un accogliente ristorante con magico giardino, ideale per gustare specialità tipiche e pizze gourmet basate soprattutto sui sapori del territorio. Una cucina ispirata alla tradizione ma al tempo stesso innovativa, perfetta per chi ama cimentarsi con nuove esperienze gustative. Al timone del locale una squadra coesa, che coltiva con passione l'arte della buona tavola partecipando anche ad eventi gastronomici locali come la Rassegna "Tanto di Cappelletto" e "Fiera del Tartufo Nero di Fragno".

Calestano (PR)

Via Giuseppe Mazzini, 7
Tel. +39 0525 52155 -
www.albergoristorantefontana.com



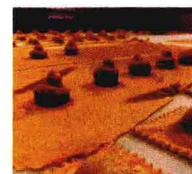
Gastronomia Cinque Stelle



Realtà artigianale di alto livello, ha mantenuto nel tempo la genuinità delle antiche tradizioni parmigiane ispirandosi nel lavoro quotidiano ai principi del gusto, della bontà e della qualità. I suoi prodotti, preparati da esperti con l'uso esclusivo delle migliori materie prime, sono vere e proprie delizie per palati smaliziati. In primo piano fra tante eccellenze la pasta fresca ripiena fatta a mano: fantastici i tortelli di erbetta, di zucca, di spalla cotta, di patate e al tartufo e davvero ottimi gli anolini caserecci.

Montechiarugolo (PR)

Via Case Nuove, 2 Ter
Tel. +39 0521 653112 -
www.gastronomiacinquestelle.it



Gastronomia La Caravella

Punto di riferimento per veri buongustai, segue la tradizione proponendo ottima cucina parmigiana ed emiliana con piatti ogni giorno rinnovati. Inoltre offre un servizio personalizzato di catering e si occupa di vendita al dettaglio e ingrosso di prodotti tipici locali e non solo.

Traversetolo (PR)

Via San Martino, 8 - Tel. +39 0521 841917
www.gastronomialacaravella.it -

Cantine Ceci 1938



Winery internazionale da oltre 80 anni, è rinomata per il Lambrusco e per il design originale di bottiglie ed etichette, creazioni di stile dal tocco cool. Otello Ceci Nero di Lambrusco è il capolavoro delle Cantine, un Lambrusco inconfondibile che porta il nome del fondatore.

Torrile (PR)

S. P. di Golese, 99
Tel. +39 0521 810252
www.lambrusco.it -