

P

Parma
*Food
Valley*



SETTEMBRE
Gastronomico
2021

Dal 29 Agosto al 26 Settembre

Un mese per vivere la Food Valley

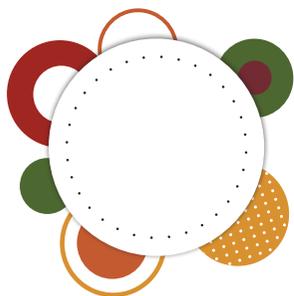


Artwork
Francesco
Ciccolella

Programma 2021 • Agorà & Bistrò



EMILIA



SETTEMBRE

Gastronomico

2021

Parma, prima città italiana a essere nominata Città Creativa UNESCO della Gastronomia e Capitale Italiana della Cultura 2020+21, dedica l'intero mese di settembre alla cultura del cibo e alla sua identità in cucina. Da domenica 29 agosto a domenica 26 settembre, ricco è il calendario di attività dedicate alle eccellenze del territorio: le DOP Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, la pasta, il pomodoro, il latte con i prodotti lattiero/caseari e le alici.

Si parte con Cibus OFF, il fuorisalone legato a Cibus, la vetrina internazionale per l'agroalimentare italiano organizzata da Fiere di Parma. Due gli spazi interessati: i Portici del Grano, nel cuore di Parma, con un'area dedicata agli eventi e un Bistrò, e il Village in Borgo delle Cucine, concepito come Food & Beverage court.

A raccogliere idealmente il testimone di Cibus OFF sarà "**Settembre Gastronomico**". La kermesse prevede:

- settimane a tema, dedicate ai prodotti simbolo della Food Valley parmense
- visite in caseificio e in prosciuttificio, in occasione di "Caseifici Aperti" e del Festival del Prosciutto di Parma
- "Imprese Aperte", con una quarantina di eventi porte aperte in azienda
- degustazioni e momenti gourmet presso il Bistrò allestito sotto i Portici del Grano, nel cuore di Parma

- show cooking, con il coinvolgimento degli chef di CHIC - Charming Italian Chef e Parma Quality Restaurants
- talk show, a cura di Università degli Studi di Parma, ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Academia Barilla e Musei del Cibo, dedicati all'approfondimento di tematiche come il rapporto tra nutrizione e salute, la sostenibilità in cucina, e i nuovi trend della tavola
- serata dedicata allo Champagne e food pairing
- laboratori didattici per i più giovani organizzati da Giocampus e da Madegus - Maestri del Gusto
- aperitivi accompagnati da danze, musica e performance, in collaborazione con Teatro Regio di Parma e *"Tutti Matti per Colorno"*

A rendere possibili Cibus OFF e "Settembre Gastronomico" è una prestigiosa **rete di collaborazione tra il mondo delle Istituzioni**, rappresentato dal Comune di Parma, e i **privati**, da Consorzi di Tutela ad azienda agroalimentari, passando per il mondo dell'associazionismo e della ristorazione.

Il coordinamento è di Parma Alimentare.

CIBUS OFF

29 agosto - 5 settembre

CIBUSOFF
PORTICI DEL GRANO

APERTURA BISTRÒ

Da Lunedì a Domenica

11.00 - 22.00

DOMENICA 29 AGOSTO

Special Guest del Bistrò: Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità
La pizza della domenica ed i Prodotti Tipici di Territorio

Ore 18.00 | AGORÀ

PAROLE IN PENTOLA

Come una volta: Trattorie, famiglie, territori.

Alla scoperta dei locali storici di Parma e provincia dove oggi, come ieri, ci si sente come a casa: presentazione del libro (di **Irene Fossa**)

A cura di **Associazione Gastronomi Professionisti**

Ore 19.00 | AGORÀ

CAL Parma c'è.

Grazie a frutta e verdura la Solidarietà è in piena salute

Intervengono:

Giulietta Magagnoli, Direttore CAL
Giacomo Vezzani, Presidente Emporio Solidale Parma, **Cristiano Casa**, Assessore alle Attività Produttive, Agricoltura, Commercio, Turismo, Sicurezza Urbana, Centro Storico, Relazioni Internazionali, Progetto UNESCO Comune di Parma

LUNEDÌ 30 AGOSTO

Special Guest del Bistrò: Chef Angelo SABATELLI

Ristorante Angelo Sabatelli, Putignano (BA)

Michelin star · Charming Italian Chef

Ore 18.00 | AGORÀ**Chef Angelo SABATELLI**

per Settembre Gastronomico 2021

Show Cooking

a cura di Charming Italian Chef.

MARTEDÌ 31 AGOSTO

Special Guest del Bistrò:**Isabella Chiussi - Osteria il Bersò & Nicole Zerbini - La Porta a Viarolo****Chef Parma Quality Restaurants**

Ore 17.30 - 18.30 | AGORÀ**PAROLE IN PENTOLA:****Trova l'identità di marca
del tuo ristorante e condividi
Valori ed Emozioni**

Talk show

a cura di Nicoletta Polliotto, Digital Project
Manager agenzia Muse Comunicazione

Ore 19.00 | BISTRÒ**LE SIGNORE DEL GUSTO**

Show Cooking a cura degli chef

Parma Quality Restaurants:**Isabella Chiussi - Osteria il Bersò
& Nicole Zerbini - La Porta a Viarolo**

MERCOLEDÌ 1 SETTEMBRE

Ore 17.30 | AGORÀ**Il Gelato Gastronomico**Lezione di **Stefano Guizzetti**, Ciacco Lab
& Chef **Marta Confente**, ALMA - Scuola
Internazionale della Cucina Italiana

Ore 18.45 | AGORÀ**La Fiera tra experience e vetrina: come la pandemia ha cambiato gli obiettivi**

Intervengono
Gino Gandolfi, Presidente Fiera di Parma
Maurizio Danese, Presidente Fiera di Verona
Dario Silvestri, Imprenditore e Performance Coach, **Roberta Garibaldi**, esperta di food tourism, membro del Board of Directors e Ambasciatore per l'Italia della World Food Travel Association
Modera **Luca Ferrua**, Direttore Il Gusto

GIOVEDÌ 2 SETTEMBRE**Ore 18.30 | AGORÀ****La Tecnologia in Cucina**

Show Cooking di **Chef Walter Frontalini**
i prodotti di Parma incontrano SIRMAN

Ore 20.00 | AGORÀ**Danza con noi**

Spettacolo di danza con le coreografie di **Accademia Danza e Dintorni**, sulle musiche verdiane e sugli intrecci sonori che rendono il Maestro Verdi contemporaneo.
A cura di **Verdi Off**

VENERDÌ 3 SETTEMBRE**Ore 17.30 | AGORÀ****PAROLE IN PENTOLA:
la cucina e tutto quello che gli sta attorno**

Intervengono:
Enzo Vizzari, Direttore Guida Ristoranti e Vini D'Italia Espresso, **Luca Ferrua**, Direttore Il Gusto, **Leonardo Perisse**, Chef Ambassador Airbnb
Modera **Eleonora Cozzella**, giornalista Il Gusto

Ore 19.00 | AGORÀ

**PAROLE IN PENTOLA:
Un dialogo aperto sul rapporto tra
nutrizione e salute e sulle ultime
novità della ricerca**

A cura di **Prof. Pedro Mena** e **Prof. Daniele
Del Rio**, Dipartimento di Scienze degli
Alimenti e del Farmaco - Università di
Parma

SABATO 4 SETTEMBRE

Ore 11.00 | AGORÀ

Tutti Matti per Colorno

Rappresentazione di Artisti di Strada
Spettacolo **CircoPacco**

Ore 12.00 | AGORÀ

Cremeria Capolinea

Simone De Feo in collaborazione con
Coppini Arte Olearia

DOMENICA 5 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità
La pizza della domenica ed i Prodotti Tipici di Territorio

Ore 18.00 | AGORÀ

**Val Tidone Wine Fest
per Settembre Gastronomico**

a cura di **Destinazione Emilia**

CIBUS OFF • VILLAGE

3 settembre - 5 settembre

CIBUSOFF

VILLAGE

APERTURA VILLAGE

Venerdì **18.00 - 23.00**

Sabato e Domenica
10.00 - 22.00

Cibus Village, attivo in Borgo delle Cucine nel weekend dal 3 al 5 settembre (venerdì 18.00-23.00, sabato e domenica 10.00-22.00) sarà non solo uno spazio di degustazione e scoperta dei prodotti alimentari Made in Italy, ma anche un'area di eventi ed intrattenimento musicale in una location insolita ed esclusiva per conoscere nuovi spazi della città.

Inoltre, ospiterà uno spazio dedicato alla birra artigianale, UB Village Unionbirrai Village che organizzerà convegni e appuntamenti educational.

Aggiornamenti sugli eventi di Cibus Off Village su:
www.cibus.it/cibus-off/



PARMIGIANO REGGIANO & POMODORO

6 - 12 settembre



APERTURA BISTRÒ

Da Lunedì a Domenica

11.00 - 22.00

LUNEDÌ 6 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: **Chef Fabrizio SEPE**

Ristorante Le Tre Zucche ROMA • Charming Italian Chef

Ore 18.00 | AGORÀ

Chef Fabrizio Sepe
per Settembre Gastronomico 2021

Show cooking
a cura di Charming Italian Chef

MARTEDÌ 7 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò:

Kaur Sukhjit - Ristorante 12 Monaci & **Maria Amalia Anedda** - Les Caves
Chef Parma Quality Restaurants.

Ore 17.30 | AGORÀ

Parmigiano Reggiano & Pomodoro

Show cooking con lo Chef
Luca Marchini.
A cura di ALMA - La Scuola
Internazionale di Cucina Italiana

Ore 19.00 | AGORÀ

PAROLE IN PENTOLA

Pomodoro: Lattina di banda stagnata.

**Come si conserva la conserva:
dalla Latta al brick**

A cura dei Musei del Cibo
Relatore **Giancarlo Gonizzi**

MERCOLEDÌ 8 SETTEMBRE

Ore 17.30 | AGORÀ

**Parmigiano Reggiano:
marchio a fuoco del Consorzio
La prima DOP della storia: Parma, 1612**

A cura dei Musei del Cibo
Relatore **Giancarlo Gonizzi**

Ore 19.00 | AGORÀ

**Scopriamo le biodiversità
24 e 40 mesi; il Parmigiano Reggiano
nel segno della tradizione**

Talk a cura del
Consorzio del Parmigiano Reggiano

GIOVEDÌ 9 SETTEMBRE

Ore 18.00 | AGORÀ

**PAROLE IN PENTOLA
I rischi nascosti delle nuove
tendenze gastronomiche:
nuovo è sempre meglio?**

A cura di Prof. **Sergio Chidini**,
Dipartimento di Scienze degli Alimenti
e del Farmaco - Università di Parma

Ore 19.30 | AGORÀ

L'AZIENDA IN CUCINA

Show cooking
Chef **Paolo Ziveri**
i prodotti di **Rodolfi Mansueto**

VENERDÌ 10 SETTEMBRE

Ore 18.00 | AGORÀ

Scopriamo le biodiversità

Degustazione di Parmigiano Reggiano
DOP stagionatura 18-24 mesi.
I cocktail acrobatici di **Bruno
Vanzan**, campione internazionale
di *flair bartending* e *mixology*
accompagneranno l'**aperitivo nell'area
Bistrò**. A cura del **Consorzio del
Parmigiano Reggiano**.

Ore 19.30 | AGORÀ

L'AZIENDA IN CUCINA

Lo chef **Carlo Casoni**
incontra i prodotti di **Mutti**

SABATO 11 SETTEMBRE

Ore 12.00 | AGORÀ

A tavola con il Parmigiano Reggiano

Minitalk - Dal caseificio alla tavola;
verso un consumo consapevole del
Parmigiano Reggiano.
A cura del **Consorzio del Parmigiano
Reggiano**.

Ore 17.00 | BISTRÒ

Benvenuto Salone del Camper

Aperitivo di benvenuto

Ore 17.00 | AGORÀ

PAROLE IN PENTOLA

Focus running: dalla prevenzione
dei principali infortuni alla corretta
supplementazione nutrizionale

Intervengono: **Alessio Erra** fisioterapista
sportivo e ortopedico, nutrizionista e
Germano Tarantino CSO Pharmanutra

Ore 18.30 | AGORÀ

L'AZIENDA IN CUCINA

Show Cooking · Chef **Paolo Ziveri**
i prodotti di **Rodolfi Mansueto**

Ore 20.00 | AGORÀ

Musica Maestro!

Concerto Conservatorio degli Allievi
dei corsi superiori e di perfezionamento
del Conservatorio "**Arrigo Boito**" che
interpretano le più celebri arie del
repertorio verdiano.
A cura di **Verdi Off**

DOMENICA 12 SETTEMBRE

Reale Mutua Parma Mezza Maratona

Special Guest del Bistrò: Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità
La pizza della domenica ed i Prodotti Tipici di Territorio

Ore 11.00 | AGORÀ

DIETRO IL BANCO A PARMA

Evento a cura del
Gruppo Torrefattori di Parma

Ore 18.00 | AGORÀ

L'AZIENDA IN CUCINA

Lo chef **Carlo Casoni**
incontra i prodotti di **Mutti**

PROSCIUTTO DI PARMA & LATTE

13 - 19 settembre



APERTURA BISTRÒ

Da Lunedì a Domenica

11.00 - 22.00

LUNEDÌ 13 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: **Charming Italian Chef**

Ore 17.00 | AGORÀ

Chef CHIC
per Settembre Gastronomico 2021

Show Cooking
a cura di **Charming Italian Chef**

Ore 18.00 | BISTRÒ

Aperitivo time

A cura di **Parmalat**

MARTEDÌ 14 SETTEMBRE

Ore 18.00 | AGORÀ

**Prosciutto di Parma: la fibula (osso di cavallo per puntatura).
Il prosciutto di Napoleone.
Storia di un "naso" speciale.**

A cura dei Musei del Cibo
Relatore **Giancarlo Gonizzi**

Ore 18.00 | BISTRÒ

Aperitivo time

A cura di **Parmalat**

Ore 19.00 | AGORÀ

LE SIGNORE DEL GUSTO

Show cooking a cura di **Parma Quality Restaurants: Barbara Dall'Argine** -
Ristorante Antica Hostaria Tre Ville per
Chef Crema di Latte **Parmalat**

MERCOLEDÌ 15 SETTEMBRE**Ore 17.30 | AGORÀ****Prosciutto di Parma & Parmalat**

Show cooking
con lo Chef **Gianluca Gorini**.
A cura di **ALMA** - La Scuola
Internazionale di Cucina Italiana

Ore 18.00 | BISTRÒ**Aperitivo time**A cura di **Parmalat****GIOVEDÌ 16 SETTEMBRE****Ore 11.00 | AGORÀ****Concorso giovani cuochi
Parma Quality Restaurants**

Finale concorso organizzato in
collaborazione con **Gazzetta di Parma**

Ore 17.30 | AGORÀ**Il caffè del Torrefattore**

Evento a cura del
Gruppo Torrefattori di Parma

Ore 18.00 | BISTRÒ**Aperitivo time**A cura di **Parmalat****Ore 20.00 | AGORÀ****Musica Maestro!**

Concerto per fisarmonica che intreccia i
brani della tradizione del Maestro Verdi
con la contemporaneità delle sonorità
del tango e della milonga.
A cura di **Verdi Off**

VENERDÌ 17 SETTEMBRE**Ore 18.00 | BISTRÒ****Aperitivo time**A cura di **Parmalat****Ore 18.30 | AGORÀ****Parole in Pentola****Le sfide della sostenibilità:
il cibo al centro**A cura di Dr.ssa **Beatrice Biasini**,
Dipartimento di Scienze degli Alimenti e
del Farmaco
Università di Parma.**SABATO 18 SETTEMBRE****Ore 11.00 | AGORÀ****L'azienda racconta**Laboratori creativi a cura di **Parmalat****Ore 16.00 | AGORÀ****L'azienda racconta**Laboratori creativi a cura di **Parmalat****DOMENICA 19 SETTEMBRE****Special Guest del Bistrò: Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità****La pizza della domenica ed i Prodotti Tipici di Territorio****Ore 18.00 | AGORÀ****L'azienda racconta**Show cooking
a cura di **Parma Quality Restaurants** per
Chef Crema di Latte **Parmalat.**

PASTA & LE ALICI A PARMA

20 - 26 settembre



APERTURA BISTRÒ

Da Lunedì a Domenica

11.00 - 22.00

LUNEDÌ 20 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò:

Vezzani Incerti - Ca' Matilde, Quattro Castella (RE)

Enrico Bergonzi - Ristorante Al Vedel, Colorno (PR)

Charming Italian Chef

Ore 17.30 | AGORÀ

Pasta, architettura per la bocca.
La pasta e le sue forme.

A cura dei Musei del Cibo,
Relatore **Giancarlo Gonizzi**

Ore 19.00 | AGORÀ

Chef CHIC
per Settembre Gastronomico 2021

Show cooking a cura di: **Vezzani Incerti** -
Ca' Matilde, Quattro Castella (RE);
Enrico Bergonzi - Ristorante Al Vedel,
Colorno (PR);
Davide Censi - Trattoria Antichi Sapori,
Parma

MARTEDÌ 21 SETTEMBRE

Special guest del Bistrò: **Raffaella & Michela Olivieri** - Ristorante Da Rita &
Gloria Boraschi - Antichi Sapori. Chef Parma Quality Restaurants

Ore 19.00 | AGORÀ

LE SIGNORE DEL GUSTO

Show cooking a cura dello
chef **Jessica di Vita**
Ristorante Parma Rotta

MERCOLEDÌ 22 SETTEMBRE**Ore 18.00 | AGORÀ****Parole in Pentola**

Revalenta Arabica e altre stranezze gastronomiche nell'Erbario di **Luigi Gardoni: che piante si mangiavano a Parma nel 1840?**

A Cura di Prof. **Renato Bruni**
Direttore Orto Botanico
Università di Parma

GIOVEDÌ 23 SETTEMBRE**Ore 17.30 - 19.30 | AGORÀ****Conversazione e show cooking: pasta, innovazione e futuro nel segno della sostenibilità****TAVOLA ROTONDA**

Saranno presenti i maggiori esperti di **Barilla** e **ALMA**, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana:

> **Fabio Amadei** (docente di storia e cultura della cucina - ALMA)

> **Leonardo Mirone** (Direttore Acquisti Materiali di Packaging e Promozionali Barilla)

> lo Chef stellato **Bruno Cossio** (La Trattoria – Enrico Bartolini)

> Ospite speciale, l'illustratrice **Elisa Seitzinger**, autrice di una delle opere esposte nella mostra "Grani d'autore"

Moderata dalla giornalista gastronomica **Chiara Marando**

Saper scegliere e diffondere una responsabilità sociale condivisa è il primo passo per fare in modo che il cibo sia un alleato dell'ambiente. Benché la pasta rappresenti uno degli alimenti più sostenibili della tradizione culinaria italiana, non tutte le aziende del comparto alimentare si caratterizzano per una produzione impostata su una filiera virtuosa, capace di portare avanti una vera e propria "rivoluzione green". Per Barilla, invece, questo costituisce una base fondante.

Una rivoluzione che deve anche essere necessariamente culturale: il cuoco, come le aziende, ha una missione educativa di estrema rilevanza nel diffondere quel senso di responsabilità individuale volto al sapere scegliere ingredienti e cibi alleati di salute e ambiente. La missione del cuoco non si esaurisce nella creazione di un piatto buono, bensì attraverso una cucina consapevole anche del suo valore di sostenibilità.

VENERDÌ 24 SETTEMBRE**Ore 17.30 | AGORÀ****VETRINA TOSCANA
note... di degustazione**

In questo scambio di buone pratiche fra terre vocate alla musica e all'enogastronomia, proponiamo un "viaggio in Toscana" all'insegna del gusto ricordando Giacomo Puccini, maestro e gourmet.

Intervengono: Assessore **Cristiano Casa**, Assessore alle Attività Produttive, Agricoltura, Commercio, Turismo, Sicurezza Urbana, Centro Storico, Relazioni Internazionali, Progetto UNESCO Comune di Parma
Leonardo Marras, Assessore al Turismo e al Commercio della Regione Toscana

SABATO 25 SETTEMBRE**Special Guest del Bistrò: Chef Paolo Griffa**

Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur e del Petit Royal, COURMAYEUR (AO)
 Michelin Star - Charming Italian Chef

LAB ESSELUNGA**Ore 10-11 • 11,30-12,30 • 16-17 • 17,30-18,30 | AREA STORYTELLING****LABORATORI PER BAMBINI**

Riservati ai bambini dai 5 agli 11 anni
 Max 20 bambini per laboratorio

DURATA: 1 ora

Prenotazione obbligatoria

tramite WhatsApp

al numero **348 9176149**A cura di **Madegus** ed **Esselunga****Ore 20.00 | AGORÀ****DANZA CON NOI**

Con le coreografie ed i costumi della Società di **Danza di Parma**, sotto la guida di **Enrico Zaniboni** lo spettacolo di danza che rievoca il senso dell'epoca di Maria Luigia con i valzer di Nino Rota e della tradizione - a cura di **VerdiOFF**

DOMENICA 26 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità
La pizza della domenica ed i Prodotti Tipici di Territorio

LAB ESSELUNGA

Ore 10-11 • 11,30-12,30 • 16-17 • 17,30-18,30 | AREA STORYTELLING

LABORATORI PER BAMBINI

Riservati ai bambini dai 5 agli 11 anni

Max 20 bambini per laboratorio

DURATA: 1 ora

Prenotazione obbligatoria

tramite WhatsApp

al numero **348 9176149**

A cura di **Madegus** ed **Esselunga**

Ore 17.30 | AGORÀ

Webinar Il Futuro che ci Aspetta

Parma Food Valley e **La Cucina Italiana**
partner in **La Cucina Italiana goes to**
Unesco

SETTEMBRE

Barilla

The Italian Food Company. Since 1877.

LUNEDÌ 20 SETTEMBRE

ore 9.00-17.00 | **Accademia Barilla**, via Calamandrei 3/A, Parma

Visita alla biblioteca gastronomica di Accademia Barilla

Vero e proprio gioiello di questa Food Academy, la **Biblioteca Gastronomica di Accademia Barilla** custodisce oltre 15.000 volumi sulla gastronomia italiana dal 1400 ad oggi, migliaia di menù storici e centinaia di antiche stampe di banchetti.

PRENOTAZIONE APERTE
da **mercoledì 1 settembre**
info@academiabarilla.it
fino ad esaurimento posti

Una visita guidata dal Curatore,
Giancarlo Gonizzi

Per chi non potrà partecipare, o per chi, comunque, è curioso, **un tour virtuale** ne svelerà segreti e curiosità:
clicca su **[Visita virtuale Biblioteca Gastronomica Accademia Barilla](#)**
per scaricare l'App.

MARTEDÌ 21 SETTEMBRE

ore 18.00 | **visita virtuale all'Archivio Storico Barilla**

Una diretta Facebook sui canali social della "Gazzetta di Parma" per conoscere i segreti e i tesori di oltre 140 anni di vita Barilla.

PER PARTECIPARE:
Collegarsi alla pagina Facebook
di "Gazzetta di Parma"
ACCESSO: libero senza prenotazione
DURATA: 1 ora circa

Storia, arte, bellezza, creatività e innovazione della pasta e della gastronomia italiana attraverso i manifesti, gli spot e gli oggetti più interessanti conservati in un Archivio Storico d'Impresa dichiarato "di importanza nazionale" dal Ministero della Cultura.



MAIN PARTNER



CON IL SUPPORTO DI



MAIN SPONSOR



SPONSOR



SPONSOR TECNICI



CON IL SOSTEGNO DI



Parma, io ci sto!



CONSULENZA GASTRONOMICA



IN COLLABORAZIONE CON



SPECIAL THANKS

