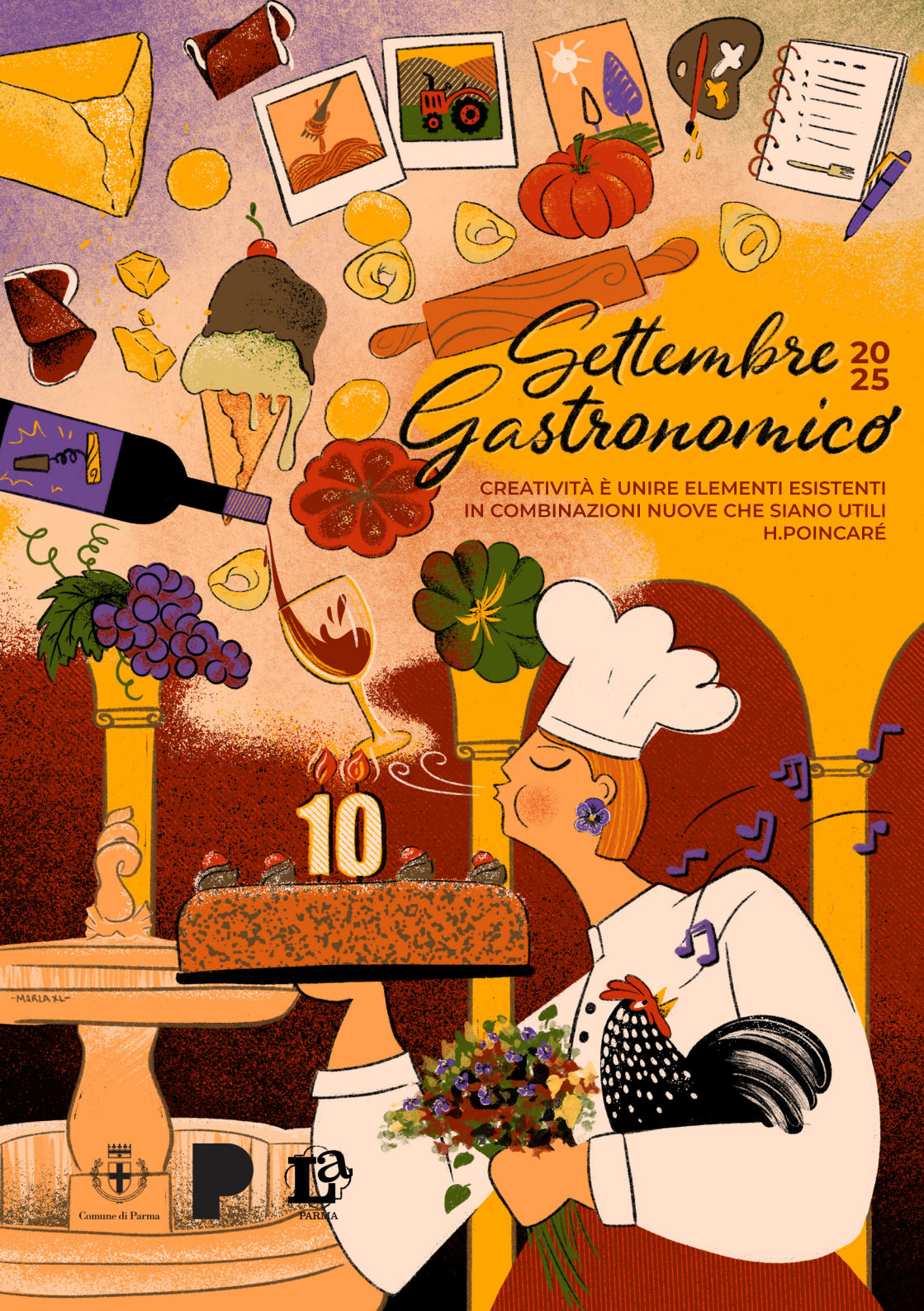




Settembre 2025 Gastronomico

CREATIVITÀ È UNIRE ELEMENTI ESISTENTI
IN COMBINAZIONI NUOVE CHE SIANO UTILI
H. POINCARÉ



Member of
the Creative Cities Network



Un nuovo settembre arriva in città e, con esso, il nuovo programma del Settembre Gastronomico, l'ormai tradizionale kermesse che segna la fine dell'estate celebrando la cultura del cibo e le eccellenze agroalimentari, come sempre aperta dalla Cena dei Mille in Strada Repubblica.

Fulcro delle iniziative come di consueto sarà il Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo, distretto della cultura e dell'eccellenza agroalimentare, che ospiterà per un mese oltre venti appuntamenti tra seminari, degustazioni, show cooking, cene nonché la Città Creativa UNESCO per la Gastronomia di Mérida (Messico).

Un modo di raccontare il cibo unico che ruoterà intorno agli obiettivi di Parma Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, nel decennale della sua inclusione in questa rete mondiale, e coinvolgerà enti, associazioni e liberi professionisti per offrire alla città punti di vista e approfondimenti riguardo la cultura gastronomica, la tradizione, l'importanza di essere *food valley* e che sarà a disposizione di chiunque in città voglia approfondire questo affascinante e sfaccettato mondo.

E non solo. La cultura gastronomica invaderà le biblioteche e altri spazi della città, grazie alla collaborazione con le Biblioteche del Comune di Parma e con associazioni ed enti del territorio.

Culturale, sostenibile, inclusivo, innovativo, creativo: questo sarà, anche quest'anno, il nostro settembre.

Vi aspettiamo!

Marco Bosi

Assessore alla Città Creativa UNESCO
del Comune di Parma

Creative Gastronomiche | Il Canto delle Ricette | Raccontare il cibo | La cucina italiana siamo noi. Quando l'Italia fa sistema | A tavola con la zia Cri: la piadina ieri, oggi e domani | Dal grande fiume al mare - le Fortane si incontrano | La valigia di Francesca Filippone | Aperto al Gusto | Il gelato tra qualità e inclusione | Fuori dal calice

Cioccolato
enza gli
a zia Cr
clusion
ticeria:
A tavo
e il cibo
ontrano
0% spre
Il Canto
ume al
inguagg
attosio |
rganizz
Italia f
o al Gu
ini | Le
cucina it
aligia a
00% si
e di fin
sosteni
piadina
Fuori da
heeseca
istema
l gelato
e fronti
ience "I

Chengdu

Cina

Capitale della provincia del Sichuan, Chengdu è una metropoli vibrante dove la gastronomia è parte integrante della vita quotidiana e dell'identità culturale. Famosa per i suoi sapori intensi e speziati, la cucina di Chengdu è un patrimonio che intreccia la ricchezza delle tradizioni locali con una continua capacità di rinnovarsi.

Elemento centrale è l'uso del pepe di Sichuan, che regala la tipica sensazione piccante e pungente, marchio distintivo di piatti come il Mapo Tofu, il Gong Bao Chicken e l'iconico Hot Pot del Sichuan, esperienza conviviale che unisce attorno a una pentola fumante di brodo piccante famiglie e gruppi di amici.

La gastronomia di Chengdu non è soltanto gusto, ma anche socialità: mercati, case da tè e ristoranti sono luoghi di incontro e condivisione, testimonianza di una cultura del cibo dinamica e profondamente radicata nella comunità.

Nel **2010** Chengdu è stata la **prima città asiatica a ricevere il riconoscimento di Città Creativa UNESCO per la Gastronomia**, titolo che celebra la sua straordinaria eredità culinaria e l'impegno nello svilupparla con attenzione alla sostenibilità, alla trasmissione del sapere e al coinvolgimento delle nuove generazioni.

L'organizzazione locale che coordina le attività UNESCO promuove programmi di formazione, festival gastronomici e collaborazioni internazionali, rafforzando il ruolo del cibo come strumento di scambio culturale e innovazione. Grazie al lavoro di chef, produttori e comunità, Chengdu continua a essere un punto di riferimento globale per chi cerca nella cucina non solo nutrimento, ma anche creatività, identità e dialogo.

e | Sugo | Il ra
| Raccontare il
ne si incontrar
zione | 0% sp
l Bottega" | Ur
na cucina più
con la zia Cri:
ualità e inclusi
a pasticceria: l
ndo l'Italia fa
Aperto al Gusto
Paganini | Le
press | Pasta c
romiche | Il C
l grande fiume
usto come ling
re e senza latt
i: la piadina ie
ione | Fuori di
v: la cheesecake
avola con Gius
cibo | La cucin
ano | La valig
spreco, 100%
Il Canto delle
ume al mare -
guaggio che po
sio | Aperitivo
nizzazione pra

Lunedì 15 settembre, ore 18 – Sala Show Cooking

Creative, Gastronomiche

Un'occasione per conoscere più da vicino, in compagnia di **Paolo Tegoni**, la cultura gastronomica di Chengdu, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, attraverso il racconto dei suoi territori, delle comunità che li abitano e delle pratiche che hanno reso celebre la capitale del Sichuan in tutto il mondo. Un viaggio tra ingredienti tipici, metodi di preparazione e modi di vivere il cibo che mostrano come la cucina possa diventare espressione di identità e, al tempo stesso, strumento di dialogo e sviluppo culturale.

a seguire

La valigia di Francesca Filippone

Chengdu, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, è terra di grandi cuochi e di una cultura del cibo vivace e sorprendente.

Francesca Filippone, ideatrice del progetto, e **Shanshan Wong** proporranno il piatto simbolo di questa città, capitale del Sichuan: l'Hot Pot del Sichuan (四川火锅, Sīchuān huǒguō). Un'esperienza culinaria che coinvolge una pentola di brodo bollente e piccante posta al centro del tavolo dove i commensali cuociono i loro ingredienti, profondamente radicata nella cultura locale e rappresenta un'icona della gastronomia del Sichuan.

delle Ricette | Raccontare il cibo | La cucina italiana siamo noi. Quando l'Italia fa sistema | A tavola con la zia Cri: la piadina ieri, oggi e domani | Dal grande fiume al mare - le Fortane si incontrano | La valigia di Francesca Filippone | Aperto al Gusto | Il gelato tra qualità e inclusione | Fuori dal calice | Cioccolato: il gusto come linguaggio ch

Mérida Mexico

Capitale dello Yucatán e cuore della cultura maya, Mérida è una città dove storia e gastronomia si intrecciano profondamente. La cucina locale è il risultato di un mosaico di influenze: dalle antiche tradizioni indigene maya, alla cucina coloniale spagnola, fino agli apporti caraibici e mediorientali, che nel tempo hanno creato un patrimonio gastronomico unico.

La tavola di Mérida racconta di ingredienti ancestrali come mais, zucca e fagioli, di piatti iconici come la *cochinita pibil*, i *panuchos*, i *salbutes*, che uniscono tecniche tradizionali a una vitalità sempre nuova. La città è riconosciuta per la sua capacità di preservare e reinventare ricette secolari, trasmettendo memoria e identità attraverso il cibo.

La ricchezza culturale di Mérida non si limita alla cucina: il cibo è parte integrante delle celebrazioni comunitarie, dei mercati vivaci e delle feste popolari che scandiscono l'anno, rendendo la gastronomia un veicolo di socialità e condivisione.

Nel **2019 Mérida è entrata a far parte della Rete delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia**, riconoscimento che celebra la sua eredità culinaria e l'impegno a svilupparla in chiave sostenibile e inclusiva.

L'organizzazione locale che coordina le attività UNESCO a Mérida promuove programmi di formazione, eventi gastronomici e scambi culturali, rafforzando il ruolo della cucina come motore di sviluppo economico, turismo consapevole e identità culturale. Chef, produttori e comunità lavorano insieme per valorizzare i prodotti locali e rendere Mérida un laboratorio vivo di creatività alimentare.

2 | Sugo | Il ra
| Raccontare il
ne si incontrar
zione | 0% sp
l Bottega" | Ur
una cucina più
con la zia Cri
ualità e inclusi
a pasticceria: l
ndo l'Italia fa
Aperto al Gusto
Paganini | Le
press | Pasta è
romiche | Il C
l grande fiume
usto come ling
re e senza latt
i: la piadina ie
ione | Fuori di
v: la cheesecake
avola con Gius
cibo | La cucin
ano | La valig
spreco, 100%
Il Canto delle
ume al mare -
guaggio che po
sio | Aperitivo
nizzazione pra

Martedì 23 settembre, ore 20
Chiosco Da Mat, Parco Ducale

Mérida incontra Parma

Parma ospita Mérida, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia e, in collaborazione con il consorzio **PQR - Parma Quality Restaurants**, ne celebra la creatività gastronomica realizzando una cena "a più mani" nella suggestiva cornice del Parco Ducale. Una tavola di incontro e contaminazione, dove i sapori e le tecniche della cucina di Mérida, interpretata dalla chef **Silvia Campos**, si intrecceranno con i prodotti del territorio parmense, dando vita a piatti capaci di raccontare nuove prospettive gastronomiche e creative.

In caso di condizioni meteorologiche sfavorevoli la serata si svolgerà in altra sede.

Info prenotazioni: laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

Mercoledì 24 settembre, ore 18

Creative, Gastronomiche

Un'occasione per scoprire, in compagnia di **Paolo Tegoni** e la chef **Silvia Campos**, l'universo gastronomico di Mérida, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, dove la cucina è ponte tra culture e memoria viva di un territorio unico. Le radici maya si intrecciano con influenze spagnole, caraibiche e mediorientali, dando vita a un patrimonio culinario che racconta identità e creatività attraverso piatti e ingredienti simbolo dello Yucatán.

L'incontro permetterà di conoscere pratiche, prodotti e tradizioni che rendono Mérida un laboratorio gastronomico in continuo dialogo con la comunità. Al termine, i partecipanti potranno degustare alcune specialità che testimoniano l'autenticità e la ricchezza della sua tavola.



**Domenica 7 settembre
dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 15.30**

Raccontare il cibo

Percorso di fotografia e narrazione visiva

Primo incontro: Introduzione alla narrazione fotografica

In compagnia della fotografa **Michela Balboni** i partecipanti apprenderanno come si struttura un progetto fotografico, con analisi di esempi e linguaggi. Definizione dell'idea di ciascun partecipante e assegnazione di un primo esercizio fotografico da realizzare nel mese di settembre. I partecipanti svilupperanno in autonomia la prima fase del progetto fotografico, con libertà di approccio e linguaggio.

"Raccontare il cibo - Percorso di fotografia e narrazione visiva" è un workshop fotografico realizzato grazie ai fondi europei della Regione Emilia-Romagna che si sviluppa in quattro tappe, da settembre a dicembre, accompagnando i partecipanti nella realizzazione di un progetto personale di storytelling visivo dedicato al tema del cibo. Un percorso teorico e di confronto, con esercizi pratici da svolgere tra un incontro e l'altro, che culminerà in due momenti espositivi aperti al pubblico. Il cibo verrà interpretato non solo come soggetto, ma come spazio narrativo: luoghi, persone, gesti, memorie, tradizioni, innovazioni, aspetti culturali e sociali. L'obiettivo è accompagnare i partecipanti nella creazione di un progetto fotografico personale che racconti una storia legata al cibo, sviluppata in più tappe con momenti di teoria, confronto, esercitazioni pratiche e revisioni.

Martedì 30 settembre, ore 17.30

Inaugurazione dell'esposizione collettiva che presenterà una selezione dei progetti realizzati dai partecipanti durante l'incontro del 7 settembre. I lavori, saranno proposti come "assaggi" del racconto fotografico in corso, offrendo al pubblico del Settembre Gastronomico uno sguardo sul percorso creativo avviato durante la lezione.

A cura di **Fondazione UNESCO Parma City of Gastronomy.**

Giovedì 11 settembre, ore 18.30 – Sala Show Cooking

Storia del Rum

Un viaggio affascinante, guidato da **Choice Parma**, nel mondo del rum: dalle origini di questo distillato alla sua evoluzione nei secoli, fino alle diverse tipologie che lo caratterizzano oggi. Impareremo a distinguere le principali categorie, a leggere correttamente un'etichetta e ad apprezzarne le peculiarità attraverso la degustazione guidata di tre rum differenti.

L'esperienza sarà arricchita dalla scoperta di drink a base di rum, con spiegazione delle tecniche di preparazione e note di degustazione, e dall'abbinamento con il cioccolato firmato **Bagai**, giovane realtà artigianale di Piacenza che lavora cacao monorigine di alta qualità con approccio etico e innovativo.

Sabato 13 settembre, ore 18.30 – Sala Show Cooking

A tavola con la Zia Cri

La piadina ieri, oggi e domani

Per **Cristina Lunardini**, "Zia Cri", il cibo è molto più di nutrimento: è vita, cultura, ricordo, famiglia. È curiosità senza fine, ricerca e condivisione. Dalla cucina ai media, racconta con passione le tradizioni gastronomiche italiane e dell'Emilia-Romagna. Emblema della sua terra è la piada: semplice, autentica eppure infinita nelle sue varianti, capace di adattarsi a gusti e tempi diversi senza perdere la sua anima. A Parma, in occasione di Settembre Gastronomico, Cristina parlerà e svelerà tutti i segreti della vera piadina, intrecciando storia, tecniche e aneddoti che profumano di casa.

Con la partecipazione e i prodotti di **Salumificio La Torre** - Langhirano (PR) e **Azienda Agricola Iris** - Rivalta (PR).

2 | Sugo | Il ra
| Raccontare il
ne si incontrar
zione | 0% sp
l Bottega" | Ur
una cucina più
con la zia Cri:
ualità e inclusi
a pasticceria: l
ndo l'Italia fa
Aperto al Gusto
Paganini | Le
press | Pasta c
romiche | Il C
l grande fiume
usto come linge
re e senza latt
i: la piadina ie
ione | Fuori di
v: la cheesecake
'avola con Gius
cibo | La cucin
ano | La valigi
spreco, 100%
Il Canto delle
ume al mare -
guaggio che po
sio | Aperitivo
nizzazione pra

Domenica 14 settembre, ore 18.30

Dal grande fiume al mare

Le Fortane si incontrano

Un tempo conosciuto come "Uva d'oro", non certo per il colore ma forse per la provenienza originaria, forse la Cote d'or borgognona, il Fortana è ormai divenuto oggidi un vitigno autoctono soprattutto di due zone – la Bassa parmense e il Bosco Eliceo romagnolo che genera due vini un tempo assai noti e oggi decisamente sottostimati, per i quali si augura un futuro roseo. La **delegazione di Parma di A.I.S. Emilia** proporrà una introduzione storico-tipologica e a seguire una degustazione mirata delle due tipologie abbinate a qualificati prodotti dei due territori.

Giovedì 18 settembre, ore 16.30

Libri con le Ruote

Settembre Gastronomico Edition

Torna la biblio-bicicletta per bambini dai 4 anni e le loro famiglie per ascoltare le storie lette da **La Sajetta** e sfogliare e prendere a prestito i libri delle Biblioteche Comunali di Parma!

Tante divertenti letture per scoprire che cosa rende il cibo una componente sostenibile ed etica della nostra società, mirata alla tutela dell'ambiente e alla riduzione degli sprechi.

A cura di **ParmaKids**

INGRESSO LIBERO fino a esaurimento dei posti disponibili

creative Gastronomiche | Il Canto delle Ricette | Raccontare il cibo | La cucina italiana siamo noi. Quando l'Italia fa sistema | A tavola con la zia Cri: la piadina ieri, oggi e domani | Dal grande fiume al mare - le Fortane si incontrano | La valigia di Francesca Filippone | Aperto al Gusto | Il gelato tra qualità e inclusione | Fuori dal calice

Giovedì 18 settembre, ore 18

Aperto al gusto

Gli allievi del corso di giornalismo enogastronomico di Laboratorio Aperto, a cura di **AMProject**, presentano al pubblico il primo numero di "Aperto al gusto", una rivista per chi ha voglia di capire cosa c'è prima di un morso, sviluppata durante le lezioni insieme ad **Anna Prandoni** e ad **Alessio Cannata** di Gastronomika, il vertical di Linkiesta dedicato alla cultura e all'industria del cibo e del vino, una piazza digitale che unisce reportage, approfondimenti, ricette e interviste, con occhio critico e stile raffinato.

Un momento di confronto e condivisione, per fare il punto sull'editoria enogastronomica e per sfogliare con i suoi autori il nuovo giornale, che si propone di nutrire con le parole chi ha fame di approfondimenti, informazioni e storie intorno al cibo.

Venerdì 19 settembre, ore 18.30

Gelato tra qualità e inclusione

Spatolata è una gelateria artigianale e solidale che promuove l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità attraverso la produzione di gelato di alta qualità. **Nicole** e **Filippo**, fondatori del progetto, racconteranno come da un incontro sulla spiaggia di Huntington Beach sia nata un'impresa sociale che unisce gusto, etica e filiera corta.

Un'occasione per riflettere su lavoro, creatività e possibilità, con un assaggio finale offerto dal loro iconico camioncino del gelato.

2 | Sugo | Il ra
| Raccontare il
ne si incontrar
zione | 0% sp
l Bottega" | Ur
una cucina più
con la zia Cri:
ualità e inclusi
a pasticceria: l
ndo l'Italia fa
Aperto al Gusto
Paganini | Le
press | Pasta è
romiche | Il C
l grande fiume
usto come linge
re e senza latt
i: la piadina ie
ione | Fuori di
v: la cheesecake
'avola con Gius
cibo | La cucin
ano | La valig
spreco, 100%
Il Canto delle
ume al mare -
guaggio che po
sio | Aperitivo
nizzazione pra

Lunedì 22 settembre, ore 18.30

Fuori dal calice

In un confronto, a cura di **AMProject**, tra visione giornalistica e approccio produttivo, **Adua Villa** e **Ornella Venica** riflettono su come oggi il vino si racconti anche oltre il territorio e la denominazione, valorizzando etica, sostenibilità e relazioni umane. L'esperienza di Venica & Venica, azienda friulana da 40 ettari, mostra come un percorso sostenibile iniziato nel 2011 - con bilancio VIVA, inclusione sociale e parità di genere - possa diventare leva di autenticità. A fronte di un mercato che spinge verso certificazioni BIO o DEMETER, l'azienda sceglie invece il protocollo SQNPI, aderendo a una rete virtuosa e volontaria.

Un dialogo sul futuro del vino che mette al centro le persone, l'ambiente e le scelte consapevoli.

Giovedì 25 settembre, ore 16.30

Libri con le Ruote

Settembre Gastronomico Edition

Torna la biblio-bicicletta per bambini dai 4 anni e le loro famiglie per ascoltare le storie lette da **La Sajetta** e sfogliare e prendere a prestito i libri delle Biblioteche Comunali di Parma!

Tante divertenti letture per scoprire che cosa rende il cibo una componente sostenibile ed etica della nostra società, mirata alla tutela dell'ambiente e alla riduzione degli sprechi.

A cura di **ParmaKids**

INGRESSO LIBERO fino a esaurimento dei posti disponibili

delle Ricette | Raccontare il cibo | La cucina italiana siamo noi. Quando l'Italia fa sistema | A tavola con la zia Cri: la piadina ieri, oggi e domani | Dal grande fiume al mare - le Fortane si incontrano | La valigia di Francesca Filippone | Aperto al Gusto | Il gelato tra qualità e inclusione | Fuori dal calice | Cioccolato: il gusto come linguaggio ch

Giovedì 25 settembre, ore 18.30

Cioccolato

Il gusto come linguaggio che porta emozione

Un viaggio nel mondo del cioccolato firmato Angiolini, storica cioccolateria artigianale toscana, che collabora con l'Enoteca Pinchiorri, simbolo dell'eccellenza enogastronomica italiana.

Durante l'incontro con **Giovanni Angiolini** racconto e degustazione si intrecceranno per esplorare le origini del cacao, le tecniche di lavorazione e il valore culturale del cioccolato contemporaneo. Un'occasione unica per assaporare creazioni d'autore e scoprire il legame tra artigianalità, ricerca e alta cucina.

Venerdì 26 settembre, ore 18.30

0% spreco, 100% stile

Licia Cagnoni – food stylist, cuoca e autrice di “Io cucino a scarto zero” – guiderà un incontro pratico dedicato alla cucina anti-spreco e all'estetica del piatto.

Partendo da una ricetta tratta dal suo libro, realizzerà un piatto utilizzando solo scarti e ingredienti di recupero, e mostrerà come ottenere un impiattamento curato e creativo anche a casa, con pochi strumenti e tanta attenzione al dettaglio.

Durante l'incontro si parlerà anche di educazione alimentare, consapevolezza in cucina e bellezza del quotidiano, per scoprire come ogni gesto può diventare sostenibile... e bellissimo da vedere.

2 | Sugo | Il ra
| Raccontare il
ne si incontrar
zione | 0% sp
l Bottega" | Ur
una cucina più
, con la zia Cri:
ualità e inclusi
a pasticceria: l
ndo l'Italia fa
Aperto al Gusto
Paganini | Le
press | Pasta c
romiche | Il C
l grande fiume
usto come ling
re e senza latt
i: la piadina ie
ione | Fuori di
v: la cheesecake
'avola con Gius
cibo | La cucin
ano | La valig
spreco, 100%
Il Canto delle
ume al mare -
guaggio che po
sio | Aperitivo
nizzazione pra

Domenica 28 settembre, ore 18.30

Il Canto delle Ricette

Un percorso scenico che intreccia storia, cucina e memoria e richiama l'intimità delle cucine antiche. Sul palco, **Mila Fumini** – storica dei ricettari femminili e ideatrice del portale digitale “RAGU – Reti e Archivi del Gusto” – dialogherà con quaderni ingialliti, voci femminili e ricette tramandate, restituendo alle parole il loro potere evocativo mentre, al suo fianco, **Alessia Morabito** prenderà in mano mestoli e ingredienti, dando vita a gesti concreti e saporiti. Insieme apriranno una «finestra sul passato», animando ricordi e racconti che si materializzano tra farine, inchiostro e voci, in uno spettacolo che rivisita – senza enfasi filologiche – la tradizione culinaria custodita nel tempo.

Lunedì 29 settembre, ore 18.30

Sugo

Presentazione del libro di **Mariachiara Montera**.

Il cibo ha in sé la maggior parte delle risposte, bisogna solo saperlo interrogare nel modo giusto. Cosa mangiamo, cosa proviamo in cucina, dove e come ci sediamo a tavola, l'educazione alimentare che riceviamo, le ricette che tramandiamo, raccontano quasi tutto di noi, e delle famiglie in cui cresciamo. Dentro una stessa zuppiera ci sono memoria e cultura, genere e geografia, lontananza e legami.

Sugo è uno spaccato del rapporto tra il cibo e la nostra identità. È un libro – al tempo stesso personale e generosamente interessato alle tavole altrui – che invita a guardare oltre il piatto, per illuminare le dinamiche che ci hanno reso le persone che siamo. Con i nostri valori, certi appetiti, tanti desideri.

Martedì 30 settembre, ore 18.30

Il Raviolo di Paganini

Un incontro a cura di **Miss...ione Matterello**, coordinato da **Ennio Barbieri** e **Andrea Pacciani**, che unisce musica e cucina, a partire da una ricetta recentemente rinvenuta tra gli scritti del celebre violinista e compositore Niccolò Paganini. L'obiettivo è riportare in vita e in tavola un piatto nobile, espressione di una cucina dimenticata, capace ancora oggi di affascinare per la ricchezza dei suoi sapori. La ricetta è stata reinterpretata dalla maestra sfoglina **Rina Poletti** e dal cuoco **Bruno Cingolani** senza rigidità filologiche, ma nel rispetto della tradizione, utilizzando ingredienti tuttora reperibili. L'appuntamento si conclude con una degustazione.

a seguire

Le nuove frontiere della pasticceria

La cheesecake di Parma senza glutine e lattosio

Claudio Gatti, Maestro del Lievito Madre con il progetto Natural Sweet, pasticceria specializzata in produzioni senza glutine e senza lattosio, presenta la sua originale Cheesecake di Parma. Un dolce che unisce creatività e ricerca al gusto autentico del territorio, arricchito dal Parmigiano Reggiano per un equilibrio inedito tra dolce e salato. Un'esperienza pensata per tutti, che celebra inclusione alimentare, eccellenza artigianale e il patrimonio gastronomico parmense.

INGRESSO LIBERO

Mercoledì 1 ottobre, ore 18

TuorloX

La comunicazione del food nell'era digitale

Tuorlo X è il ciclo di incontri realizzato per Laboratorio Aperto Parma in partnership dal Comune di Parma e **Tuorlo**, media digitale di riferimento per le nuove generazioni nel settore *food&beverage* e *hospitality*.

Ciascun appuntamento approfondirà un tema caldo in ambito *food*, innovazione e tecnologia, intersecando l'osservazione delle nuove tendenze con le riflessioni di esperti del settore.

Il primo appuntamento avrà come *core topic* "La comunicazione del food nell'era digitale".

Dalla *food photography* al *brand storytelling*, passando per l'influencer marketing e i format digitali, la comunicazione F&B è un ecosistema in costante evoluzione.

Attraverso il *talk* verranno approfondite strategie, trend e best practice per costruire progetti di successo, capaci di ingaggiare nuove audience.

Temi chiave: I *social media* nel settore F&B; Il ruolo dell'*influencer marketing* e delle *community*; Il futuro dell'editoria *food* tra contenuti, video e nuove piattaforme.

Il *panel* vedrà come ospiti **Tommaso Zoboli**, chef e owner di Ristorante Patrizia, e **Chef in Camicia**, media che racconta la cucina sui social in modo irriverente e innovativo.

Con la moderazione di **Luca Genova**, CEO di Tuorlo Media, gli ospiti racconteranno come le nuove professioni nel settore gastronomico trovino oggi nei *social network* un canale essenziale per esprimersi e crescere.

Le Biblioteche di Parma per Settembre Gastronomico

Giovedì 11 settembre ore 16:30
Biblioteca U. Guanda

Un cono di storie
Immagina, ascolta, racconta!

A chi non piace il gelato?

Alla Biblioteca Guanda scegli il tuo gusto preferito e lasciati servire una lettura fresca fresca, da gustare con le orecchie e con la fantasia!

Lettura animata per bambini e bambine dai 4 agli 8 anni.

A cura delle bibliotecarie Elisabetta e Ilaria. Max 12 posti.

Prenotazione obbligatoria tramite web-app del Comune di Parma

Sabato 20 settembre, ore 10.30
Biblioteca Malerba
Via Mafalda di Savoia 15/A

A tavola... con le storie!

Lecture e piccoli momenti di condivisione alla scoperta del cibo e delle storie che ce lo raccontano

Incontro per bambine e bambini dai 18 mesi ai 3 anni e loro accompagnatori riservato a un gruppo di 10 bambini e massimo due (giocosi) accompagnatori.

Porta con te un tappetino da yoga o un telo mare per far stendere il tuo bambino e giocare ascoltando le storie.

Prenotazione obbligatoria tramite web-app del Comune di Parma nella sezione Laboratori.

Per info: malerba@comune.parma.it

2 | Sugo | Il ra
| Raccontare il
ne si incontrar
zione | 0% sp
l Bottega" | Ur
una cucina più
con la zia Cri:
ualità e inclusi
a pasticceria: l
ndo l'Italia fa
Aperto al Gusto
Paganini | Le
press | Pasta è
romiche | Il C
l grande fiume
usto come lingi
re e senza latt
i: la piadina ie
ione | Fuori di
v: la cheesecake
'avola con Gius
cibo | La cucin
ano | La valigi
spreco, 100%
Il Canto delle
ume al mare -
guaggio che po
sio | Aperitivo
nizzazione pra

Martedì 23 settembre, ore 17.30
Oratorio Novo della Biblioteca Civica
Vicolo Santa Maria 5

La mia ricetta perfetta
Brunch e aperitivi apparecchiati con stile

Con **Alessandra Schivazappa**, autrice del libro (Selides Edizioni).

Dialoga con l'autrice **Virginia Maini** @incucinaconlavaligia Dalla pasta frolla alla pasta sfoglia, dai biscotti alle mandorle ricoperti di cioccolato alle mini-quiches di ricotta e spinaci, ogni ricetta è pensata per essere un piccolo viaggio nel mondo dei sapori e delle tradizioni. Un invito a prendersi il tempo per cucinare, per godersi ogni momento passato tra i fornelli, per condividere e gustare insieme ad amici e parenti le preparazioni.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

Mercoledì 24 settembre
Biblioteca U. Guanda e Internazionale Ilaria Alpi
ore 16.30 - 17.30 (1° turno) - ore 17.30 - 18.30 (2° turno)

LudoGuanda Gastronomico
Giochiamo a "Coffee Rush"

Gioco da tavolo a tema culinario in cui i giocatori diventano baristi e camerieri di un affollatissimo bar dove i clienti ordinano caffè e altre bevande golose. Chi sarà il più veloce e efficiente barista?

Dagli 8 anni in su. Ogni turno prevede 4 giocatori.

A cura delle bibliotecarie Debora e Chiara

Prenotazione obbligatoria tramite web-app del Comune di Parma nella sezione Laboratori.

Per info: bibliotecainternazionale@comune.parma.it

Settembre 20
25
Gastronomico

**Venerdì 12, sabato 13 e venerdì 19 settembre, ore 18 –
Bottega Barilla 1877**

Basil Bar in Bottega

L'aperitivo più cremoso al profumo di basilico ti aspetta

Dopo le tappe di Milano, Firenze e Roma, il Basil Bar arriva anche a Parma. Per tre serate speciali la fine dell'estate avrà il profumo del basilico fresco: la Bottega si vestirà di verde per celebrare l'aroma inconfondibile della tavola estiva con aperitivi dedicati al basilico e al Pesto Barilla.

Gli ospiti saranno accolti con una visita guidata alla Bottega, un'esperienza in cucina con basilico e pesto come protagonisti e un aperitivo nel giardino privato, accompagnato da un cocktail di benvenuto. Non mancheranno un gadget di benvenuto e la possibilità di personalizzare i prodotti della collezione Basil Bar con l'arte della calligrafia.

**Sabato 20 e sabato 27 settembre, ore 18.30 e ore 19 –
Bottega Barilla 1877**

Note di Gusto

La passione di Verdi incontra la pasta

Giuseppe Verdi non fu soltanto un grande musicista, ma anche un raffinato amante della buona tavola, sempre alla ricerca di ingredienti pregiati e appassionato estimatore della pasta. In occasione di Verdi Off 2025, ogni sabato dal 20 settembre al 19 ottobre la Bottega Barilla 1877, allestita a tema musicale, propone un'esperienza che racconta il legame del Maestro con i maccheroni, attraverso ricette originali dell'epoca e nuove interpretazioni firmate dagli Chef Barilla. Gli ospiti saranno guidati in una visita alla Bottega, parteciperanno a un percorso storico-gastronomico e assaggeranno un piatto di pasta preparato per l'occasione. L'esperienza sarà completata da un gadget di benvenuto.

Per entrambe le iniziative:

Costo: 15 € a persona – Durata circa 30 minuti

Prenotazione al sito **prenota.archeovea.it**

A cura di **Bottega Barilla 1877**

2 | Sugo | Il ra
| Raccontare il
ne si incontrar
zione | 0% sp
l Bottega" | Ur
una cucina più
con la zia Cri:
ualità e inclusi
a pasticceria: l
ndo l'Italia fa
Aperto al Gusto
Paganini | Le
press | Pasta è
romiche | Il C
l grande fiume
usto come linge
re e senza latt
i: la piadina ie
ione | Fuori di
v: la cheesecake
avola con Gius
cibo | La cucin
ano | La valigi
spreco, 100%
Il Canto delle
ume al mare –
guaggio che po
sio | Aperitivo
nizzazione pra

Sabato 13 settembre, ore 20 – Via della Salute

Una notte di Fine Estate

Un evento conviviale organizzato dagli **Amici dell'Oltretorrente** per celebrare la fine dell'estate in città. L'atmosfera prende vita grazie a una cena all'aperto in via della Salute, dove le specialità gastronomiche locali trovano spazio tra amicizia e buona tavola. Una festa dal sapore autentico, dove il legame tra il quartiere e la tradizione gastronomica parmense diventa protagonista.

A cura di **Associazione 46+1**

Mercoledì 17 settembre, ore 17 – Laboratorio Aperto

Food Science Express

All'interno del format di divulgazione scientifica **Aperitivi della Conoscenza**, un incontro promosso dall'Università di Parma, che vede protagonisti i **Dottorandi e le Dottorande in Scienze degli Alimenti** e che ha un duplice obiettivo: rafforzare le competenze comunicative dei giovani ricercatori e raccontare in modo chiaro e coinvolgente l'impatto concreto della ricerca sulla vita quotidiana. Tre "pitch" da otto minuti ciascuno introdurranno il pubblico ai temi più attuali del settore, seguiti da domande e da un aperitivo di degustazione.

A cura di **UNIPR e ArtER**

Martedì 23 settembre, ore 18 – Laboratorio Aperto

Spesa e Dispensa

Organizzazione pratica per una cucina più sana e sostenibile

Come migliorare l'organizzazione della spesa e della cucina per vivere meglio, risparmiare tempo e ridurre gli sprechi? In questo incontro pratico, **Giorgia Olivieri** – fondatrice del blog Dottori & Sapori – e **Francesca Procopio**, Professional Organizer esperta in gestione domestica, offrono strategie semplici e strumenti concreti per pianificare i pasti, conservare gli alimenti e rendere la cucina più funzionale tra salute, benessere e sostenibilità quotidiana.

A cura di **Giorgia Olivieri - Dottori & Sapori**

CALENDARIO

Domenica 7 settembre, dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 15.30

Raccontare il cibo

Primo incontro del percorso di fotografia e narrazione visiva

A cura di Michela Balboni

Martedì 9 settembre, ore 11.00

La cucina italiana siamo noi

A cura di Fondazione UNESCO Parma City of Gastronomy

Giovedì 11 settembre, ore 18.30 – Sala Show Cooking

La Storia del Rum

Con Choice Parma e Cioccolato Bagai

Venerdì 12 settembre, ore 18 – Bottega Barilla 1877

Basil Bar in Bottega

A cura di Bottega Barilla 1877

Sabato 13 settembre, ore 18 – Bottega Barilla 1877

Basil Bar in Bottega

A cura di Bottega Barilla 1877

Sabato 13 settembre, ore 18.30 – Sala Show Cooking

A tavola con Zia Cri

La piadina ieri, oggi e domani

Con Cristina Lunardini

Sabato 13 settembre, ore 20

Una notte di fine estate

A cura di Associazione 46+1

Domenica 14 settembre, ore 18.30

Dal grande fiume al mare

Le Fortane si incontrano

A cura di A.I.S. Emilia – Parma

Sugo | Il ra

| Raccontare il

ne si incontrar

zione | 0% sp

l Bottega" | Ur

na cucina più

, con la zia Cri:

ualità e inclusi

la pasticceria: l

ndo l'Italia fa

Aperto al Gusto

Paganini | Le

press | Pasta c

romiche | Il C

l grande fiume

usto come lingi

re e senza latt

i: la piadina ie

ione | Fuori d

ri: la cheesecake

'avola con Gius

cibo | La cucin

ano | La valigi

spreco, 100%

Il Canto delle

ume al mare –

guaggio che po

sio | Aperitivo

Lunedì 15 settembre, ore 18 – Sala Show Cooking

Creative, gastronomiche

A cura di Paolo Tegoni

a seguire

La valigia

A cura di Francesca Filippone

Mercoledì 17 settembre, ore 17

Food Science Express

A cura di Università di Parma e ArtER

Giovedì 18 settembre, ore 16.30

Libri con le Ruote

Settembre Gastronomico Edition

A cura di ParmaKids

Giovedì 18 settembre, ore 18

Aperto al gusto

A cura di AMPProject

Venerdì 19 settembre, ore 18 – Bottega Barilla 1877

Aperitivo "Basil Bottega"

A cura di Bottega Barilla 1877

Venerdì 19 settembre, ore 18.30

Gelato tra qualità e inclusione

Con Spatolata

Sabato 20 settembre, ore 18.30 e 19 – Bottega Barilla 1877

Note di gusto

A tavola con Giuseppe Verdi

A cura di Bottega Barilla 1877

Sabato 20 settembre ore 10.30 – Biblioteca Malerba

A taaavola...con le storie!

A cura delle Biblioteche del Comune di Parma

Creative Gastronomiche Il Canto delle Ricette Raccontare il cibo La cucina italiana siamo noi. Quando l'Italia fa sistema A tavola con la zia Cri: la piadina ieri, oggi e domani Dal grande fiume al mare – le Fortane si incontrano La valigia di Francesca Filippone Aperto al Gusto Il gelato tra qualità e inclusione Fuori dal calice Cioccolato: il gusto come linguaggio che porta emozione Fuori da		Creative Gastronomiche Il Canto delle Ricette Raccontare il cibo La cucina italiana siamo noi. Quando l'Italia fa sistema A tavola con la zia Cri: la piadina ieri, oggi e domani Dal grande fiume al mare – le Fortane si incontrano La valigia di Francesca Filippone Aperto al Gusto Il gelato tra qualità e inclusione Fuori dal calice Cioccolato: il gusto come linguaggio che porta emozione Fuori da
Lunedì 22 settembre, ore 18.30 Fuori dal calice A cura di AMPProject	Sugo Il r	li Parm
Martedì 23 settembre, ore 17.30 – Biblioteca Civica La mia ricetta perfetta: brunch e aperitivi apparecchiati con stile A cura delle Biblioteche del Comune di Parma	Raccontare il ne si incontrar zione 0% sp l Bottega” Ur una cucina più con la zia Cri: ualità e inclusi a pasticceria: b ndo l'Italia fa Aperto al Gusto Paganini Le press Pasta c romiche Il C l grande fiume usto come ling re e senza latt i: la piadina ie ione Fuori d v: la cheesecake avola con Gius cibo La cucin ano La valigi spreco, 100% Il Canto delle ume al mare – guaggio che po sio Aperitivo	Sabato 27 settembre, ore 18.30 e 19 – Bottega Barilla 1877 Note di gusto A tavola con Giuseppe Verdi A cura di Bottega Barilla 1877
Martedì 23 settembre, ore 20 – Chiosco Da Mat (Parco Ducale) Mérida incontra Parma In collaborazione con Parma Quality Restaurants		Domenica 28 settembre, ore 18.30 Il canto delle ricette Con Mila Fumini e Alessia Morabito
Martedì 23 settembre, ore 18 Spesa e dispensa Organizzazione pratica per una cucina più sana e sostenibile A cura di Dottori & Sapori di Giorgia Olivieri		Lunedì 29 settembre, ore 18.30 Sugo Con Mariachiara Montera
Mercoledì 24 settembre, ore 18 Creative, gastronomiche A cura di Paolo Tegoni		Martedì 30 settembre, ore 17.30 Raccontare il cibo – inaugurazione mostra A cura di Michela Balboni
Giovedì 25 settembre, ore 16.30 Libri con le Ruote Settembre Gastronomico Edition A cura di ParmaKids		Martedì 30 settembre, ore 18.30 Il raviolo di Paganini A cura di Miss...ione Matterello
Giovedì 25 settembre, ore 18.30 Cioccolato Il gusto come linguaggio che porta emozione Con Cioccolato Angiolini		Martedì 30 settembre, a seguire Le nuove frontiere della pasticceria La cheesecake di Parma — senza glutine e senza lattosio Con Claudio Gatti
Venerdì 26 settembre, ore 18.30 – Sala Show Cooking 0% spreco, 100% stile Con Licia Cagnoni		Mercoledì 1 ottobre, ore 18 Tuorlo X La comunicazione del food nell'era digitale a cura di Tuorlo
Scienze “Note di Gusto – A tavola con Giuseppe Verdi” Spesa e dispensa : organizzazione pratica per una cucina più sana e sostenibile Creative Gastronomiche Il Canto delle Ricette Raccontare il cibo La cucina italiana siamo noi. Quando l'Italia fa sistema A tavola con la zia Cri: la piadina ieri, oggi e domani Dal grande fiume al mare – le Fortane si incontrano La valigia di Francesca Filippone Aperto al Gusto Il gelato tra qualità e inclusione Fuori dal calice Cioccolato: il gusto come linguaggio che		

fb e IG @laboratorioapertoparma



La LABORATORIO
APERTO