**CIBUS OFF: APPUNTAMENTO A PARMA DAL 3 ALL’8 MAGGIO**

**Esempio virtuoso di collaborazione tra pubblico e privato, il Fuorisalone di Cibus ruoterà intorno agli spazi del Complesso dell’ex Monastero di San Paolo: tra gli appuntamenti in calendario, la mostra fotografica “Art Save The Food”, i laboratori a cura di Giocampus - Madegus per educare i più giovani a una sana alimentazione, il rito della colazione celebrato dagli chef Parma Quality Restaurants e un approfondimento sul tema della blockchain. Parma Food Valley sarà protagonista anche in fiera, con un proprio stand: previsti un tour dei buyer italiani e stranieri in arrivo a Cibus, la presentazione dei progetti LIFE Climate Smart Chefs e Caseifici Aperti, a cura rispettivamente di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e del Consorzio del Parmigiano Reggiano. Nel weekend del 7 e 8 maggio, la città si animerà con Interno Verde: sarà possibile visitare oltre 40 giardini privati.**

*Parma, 22 aprile 2022* - **Dal 3 all’8 maggio**, in concomitanza con **Cibus**, l’evento di riferimento per il settore agroalimentare italiano, capace di richiamare 70.000 visitatori professionali e 3.000 aziende espositrici, torna a **Parma** l’appuntamento con **Cibus OFF**. Il Fuorisalone di Cibus intende celebrare **Parma Food Valley**: un territorio dove il cibo è veramente cultura e che è culla di produzioni DOP, IGP e tipiche uniche al mondo. Una terra che è custode di un saper fare di filiera, tramandato di generazione in generazione, ma che è al contempo capace di grande innovazione tecnologica. Quando si parla di Parma è inevitabile pensare a filiere come quelle delle DOP **Parmigiano Reggiano** e **Prosciutto di Parma**, della **pasta**, del **pomodoro**, delle **alici**, del **latte** e dei **prodotti lattiero caseari**.

**UN PROGETTO CORALE**

Cibus OFF, come gli altri eventi targati Parma City of Gastronomy, è il frutto di una **virtuosa collaborazione pubblico-privato**. A promuovere il Fuorisalone di Cibus sono il **Comune di Parma** e la **Fondazione Parma UNESCO City of Gastronomy**, con la regia operativa di **Parma Alimentare**. Il progetto è sostenuto dall’**Associazione “*Parma, io ci sto!*”**, dai **Consorzi di Tutela del Parmigiano Reggiano DOP e del Prosciutto di Parma DOP** e da importanti aziende alimentari. È il caso di **Barilla**, primo player mondiale nella produzione di pasta, di **Mutti** e **Rodolfi Mansueto**, impegnate nella lavorazione del pomodoro da conserva (il cosiddetto “*Oro Rosso*” parmense), di **Parmalat**, azienda leader nel settore del latte in Italia, e di conserve ittiche riunite sotto il nome “*Le Alici a Parma*”, quindi **Delicius, Rizzoli Emanuelli e Zarotti**. Cibus OFF si avvale poi della fattiva collaborazione di soggetti come **Fiere di Parma**, **Parma Quality Restaurants**, **ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, e, sotto il profilo scientifico e didattico, dell’**Università di Parma**, di **Giocampus** e di **Madegus - Maestri del Gusto**.

Come spiega **Cristiano Casa**, Assessore al Turismo e al progetto UNESCO del Comune di Parma, «*Cibus rappresenta la* ***manifestazione fieristica dedicata all’agroindustria più importante in Italia****: Parma ne è storicamente la sede. Merita di esserlo perché è stata la prima città italiana a ottenere il titolo di* ***UNESCO Creative City of Gastronomy****, perché è sul podio delle città italiane per valore delle* ***produzioni DOP e IGP****, perché è casa di alcune* ***storiche aziende alimentari*** *che sono un patrimonio del Paese e tra i migliori ambasciatori dell’eccellenza made-in-Italy e perché promuove l’****innovazione****, essendo uno dei più importanti distretti produttivi di tecnologie alimentari d'Europa. Naturale evoluzione di Cibus è stato il suo* ***Fuorisalone****: Cibus OFF è un progetto che ha preso slancio negli ultimi anni, con l’obiettivo di far vivere la città a chi arriva a Parma per Cibus, promuovendo al contempo l’****identità di Parma Food Valley****. La grande peculiarità di Cibus OFF è la sua natura di* ***progetto partecipato****, reso possibile dalla* ***collaborazione pubblico-privato****: da anni, istituzioni e filiere produttive lavorano fianco a fianco, in modo virtuoso, tanto che oggi Parma viene additata come modello da imitare, in Italia come all’estero. Ora sarà importante dare continuità a questa progettualità, per non disperdere il patrimonio di autorevolezza che Parma ha saputo conquistarsi negli anni*».

**ATTIVITÀ AL GASTRONOMY HUB**

Cibus OFF ruoterà intorno al rinnovato **Complesso dell’ex Monastero di San Paolo**, restituito alla città dopo importanti lavori di restauro. Al suo interno prenderà vita il Parma Gastronomy Hub: in particolare, cittadini e turisti potranno fruire del grande chiostro della fontana e degli edifici che lo abbracciano. Al San Paolo sarà possibile darsi appuntamento per approfondire la conoscenza dei prodotti delle filiere simbolo di Parma Food Valley, con una serie di eventi che abbracciano il mondo del food in maniera verticale. Di seguito, una descrizione sintetica delle attività previste nel Complesso.

**CIBUS - ART SAVE THE FOOD**

A segnare l’apertura ufficiale di Cibus OFF sarà l’inaugurazione della **mostra fotografica “*Art Save The Food*”**, organizzata dal Comune di Parma in collaborazione con **Fiere di Parma** e **Mia Photo Fair**, L’appuntamento è al Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo, alle h 18:30, di martedì 3 maggio per il vernissage su invito. Curata da Claudio Composti, l’esposizione, aperta al pubblico dal 4 maggio, propone una selezione di una **sessantina di scatti**, frutto del lavoro di **16 giovani artisti**. Il fil rouge della mostra è il tema del cibo, inteso non solo come **bisogno primario** e come **forma di piacere** propria dell’uomo ma anche come **cultura**: una lettura molto contemporanea del tema della convivialità, alla base dei rapporti umani. Il cibo oggi ha anche una **valenza tematica sociale ed economica**: attraverso l’obiettivo della macchina fotografica, “*Art Save The Food*” intende mettere in luce i cambiamenti in atto nella cultura alimentare, che passa attraverso la produzione, la conservazione, il riciclo come nuovi valori a cui tutti noi dobbiamo rivolgere attenzione, incluso il consumo consapevole, lo spreco e la sostenibilità. La mostra rimarrà aperta al pubblico, ad ingresso gratuito, fino al 5 giugno con i seguenti orari: mercoledì, giovedì e venerdì dalle 16 alle 19; sabato e domenica dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19. “*Art Save The Food*” è resa possibile dal contributo dei Fondi europei della Regione Emilia-Romagna - Por Fesr 2014-2020 e successivamente da risorse del Fondo per lo sviluppo e la coesione FSC 2014-2020.

**INNOVATION CLUB - FOODTECH EDITION - BLOCKCHAIN**

Cibus OFF segnerà anche l’inaugurazione dell’**Innovation Club** targato Laboratori Aperti e Art-Er Area S3 Parma, in collaborazione con Officine On Off: per tutti gli appassionati di innovazione e per gli startupper l’appuntamento è per giovedì 5 maggio, alle h 18:30, presso il Laboratorio Aperto del Complesso dell’ex Monastero di San Paolo. L’incontro, in forma di dialogo aperto al pubblico, avrà come tema la **blockchain**, con la presentazione di best practice riferite all’industria del food. Previsto anche un momento finale di networking, per lo sviluppo di idee, partnership e nuovi progetti.

**COLAZIONE DEI CAMPIONI**

Si dice spesso che la prima **colazione** è il **pasto più importante della giornata**: una buona breakfast, infatti, ci rende più efficienti durante la giornata, attenua il senso di fame, accelera il metabolismo, contribuisce al mantenimento del peso forma e aiuta a prevenire il rischio di gravi patologie cardiovascolari e di malattie come il diabete. Proprio con l’obiettivo di sensibilizzare i cittadini sull’importanza del momento della colazione, sabato 7 e domenica 8 maggio, dalle h 9:00 alle h 11:00, presso il Complesso dell’ex Monastero del San Paolo, gli chef della squadra **Parma Quality Restaurants** saranno protagonisti della “*Colazione dei Campioni*”: **offriranno una colazione, nella variante sia dolce che salata**, valorizzando i prodotti delle filiere agroalimentari di territorio. Questo momento, gratuito, è riservato ai visitatori della mostra fotografica “*Art Save The Food*” e al pubblico di Interno Verde.

**LABORATORI DEL GUSTO**

Nei giorni di Cibus OFF, il Complesso dell’ex Monastero di San Paolo ospiterà **laboratori del gusto**, organizzati per i bambini delle Scuole primarie da **Giocampus** in collaborazione con **Madegus - Maestri del Gusto**, spin off dell’Università degli Studi di Parma che si occupa di educazione alimentare e divulgazione ludico scientifica nel campo della nutrizione.

Il laboratorio **"Cibo e Cultura",** proposto da Madegus - Maestri del Gusto avrà come finalità la scoperta delle varie culture alimentari nel mondo attraverso i piatti tipici dei vari Paesi. Grazie a questa attività si comprenderà il forte legame tra cibo, cultura e sostenibilità

**IN CITTÀ**

**INTERNO VERDE**

Giunta alla seconda edizione a Parma, la manifestazione **Interno Verde** - che chiuderà Cibus OFF nel weekend di sabato 7 e domenica 8 maggio - permetterà di esplorare **oltre quaranta giardini privati**, e perciò segreti perché normalmente non accessibili, del centro storico della città ducale: un modo originale per leggere la storia e i cambiamenti vissuti da Parma. Il programma di Interno Verde sarà arricchito da ciclopasseggiate e visite guidate alla scoperta dell’ambiente e del patrimonio architettonico della città, da installazioni artistiche e da laboratori per bambini e adulti. Non mancheranno proposte golose come, ad esempio, la proposta pic nic in collaborazione con Parma Quality Restaurant. Nelle giornate di sabato 7 e domenica 8 maggio, i giardini saranno aperti dalle h 10:00 alle h 13:00 e dalle h 15:00 alle h 19:00. Per accedere, è richiesto un contributo di 13 euro a persona (l’ingresso è gratuito per bambini e ragazzi fino ai 13 anni): ci si può prenotare presso gli Infopoint attivati a Lostello del Parco della Cittadella (a partire dal 29 aprile, con orario di apertura: h 10:00-13:00 e h 17:00-19:00) e all’interno del Complesso dell’ex Monastero di San Paolo (il 7 e 8 maggio, con orario continuato: h 9:00-19:00).

**IN FIERA - CIBUS IN**

Oltre che negli spazi del Complesso dell’ex Monastero di San Paolo, Parma Food Valley sarà protagonista anche in **fiera**: a Cibus, il progetto avrà uno stand dedicato, posizionato all’interno del padiglione 4 (C024). Segue una descrizione delle principali attività previste.

**CIBUS DESTINATION**

Fiere di Parma ha inserito lo spazio Parma Food Valley in uno degli **itinerari riservati ai buyer italiani e stranieri** in arrivo a Cibus: l’idea è quella di far scoprire agli operatori professionali le peculiarità del territorio parmense e di promuovere le autentiche eccellenze made-in-Parma. Appuntamento alle h 13:30 di mercoledì 4 maggio, per un viaggio ideale alla scoperta di un territorio che combina tradizione, passione, saper fare, innovazione, qualità: grazie al coinvolgimento dei Consorzi di Tutela di Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma e alle aziende Barilla, Delicius, Mutti, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi Mansueto e Zarotti è prevista una **degustazione guidata**.

**FILIERE, CHE PASSIONE E SOSTENIBILITÀ IN TAVOLA**

Nella giornata di mercoledì 4 maggio, **ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina italiana**, il più autorevole centro di formazione al mondo dedicato alla cucina e all’ospitalità italiana, sarà protagonista di due momenti distinti nello stand Parma Food Valley. Inizialmente, gli studenti del **Corso Manager della Ristorazione** avranno l’opportunità di incontrarsi e di **dialogare con i rappresentanti di grandi player parmensi della filiera alimentare**, vero cuore del tessuto produttivo della Food Valley. Successivamente, ALMA presenterà il **progetto LIFE Climate Smart Chefs**: un’iniziativa di respiro internazionale, finanziata dal Programma LIFE dell’Unione Europea, che intende contribuire allo sviluppo e all’attuazione della Politica Climatica Europea e alla Strategia Farm to Fork. L’idea è quella di fare degli chef i veri ambasciatori di regimi alimentari a basse emissioni, nutrienti e convenienti, e di promuovere un dibattito ampio sul cibo come strumento chiave per la mitigazione dei cambiamenti climatici. Il tutto passa attraverso la possibilità di fornire agli chef conoscenze e strumenti volti a generare un cambiamento nella progettazione dei menu e nella comunicazione con i clienti.

**CASEIFICI APERTI**

Nella giornata di martedì 3 maggio, lo stand Parma Food Valley a Cibus sarà l’occasione anche per presentare la **nuova edizione di “*Caseifici Aperti*”**: due giorni - sabato 7 e domenica 8 maggio - durante i quali foodie, appassionati e semplici curiosi avranno la possibilità di immergersi nella produzione del **Parmigiano Reggiano**. In tutto il territorio di produzione della DOP, che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (a sinistra del Reno) e Mantova (a destra del Po), sono previste visite guidate a caseifici e magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni. Evento a cura del Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano DOP.

\*\*\*\*\*\*

**Press info:**

Mind The Pop

Davide Paterlini - mobile: +39 339.7485994, e-mail: [davide@mindthepop.it](mailto:davide@mindthepop.it)

Aurora Pullara - mobile: +39 388.8784899, e-mail: [aurora@mindthepop.it](mailto:aurora@mindthepop.it)