PROGRAMMA

*** Da lunedì 4 a giovedì 14 settembre, dalle 9 alle 18**

SETTEMBRE GASTRONOMICO A GIOCAMPUS

Iniziative per bambini e ragazzi dai 5 ai 14 anni dedicate al cibo e realizzate in collaborazione con **Madegus**.

Nador chi spreca: E tu vuoi non essere un nador? Il laboratorio del gusto ti insegnerà semplici ed efficaci trucchi per ridurre lo spreco alimentare e salvaguardare il nostro pianeta.

Memory delle porzioni: Un viaggio alla scoperta del nostro benessere e quello del pianeta, dove verdure e cereali sono alla base della corretta alimentazione e della sostenibilità alimentare.

Alla conquista della doppia piramide: Si inizia a mangiare con gli occhi, ma anche con le mani. Le nostre mani possono essere uno strumento per dosare qualsiasi cibo. Impariamo insieme come fare.

A cura di Giocampus

Attività riservate agli iscritti a Giocampus. Per informazioni: segreteria@giocampus.it

Mercoledì 6 settembre, ore 16.30 – Parco giochi di Via Varese

LIBRI CON LE RUOTE_ SETTEMBRE GASTRONOMICO EDITION

Una biblio-bicicletta per bambini dai 4 anni e le loro famiglie per ascoltare 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

Venerdì 8 settembre, ore 21 – Borgo delle Cucine

OFFICINA DEL BATTAGLIERO

... e la cultura gastronomica "di là dall'acqua"

Officina del Battagliero è un gruppo musicale italiano fondato nel 2014 con il preciso intento di recuperare e divulgare in modo essenziale e puro, lo stile e il linguaggio della musica folcloristica nata e cresciuta lungo le terre che costeggiano il torrente Enza e che divide la provincia di Reggio e Parma, a partire da metà 800. Deve il suo nome al valzer "Battagliero" di Tienno Pattacini, compositore il cui repertorio comprende più di mille brani fra valzer, mazurche, polche e tanghi, nato a Barco di Bibbiano, terra di grandi musicisti, "culla del Parmigiano-Reggiano" ed erede del Romanticismo musicale espresso da Giuseppe Verdi.

E poiché il folclore, inteso come l'insieme delle tradizioni popolari e delle loro manifestazioni, coinvolge e celebra in questi territori anche la storia del lavoro nei campi e delle produzioni agricole alimentari, diventa immediato associare all'esibizione anche il racconto di tre prodotti iconici: la Spergola, vitigno tipico della zona di Scandiano, in provincia di Reggio Emilia, che trova il suo habitat ideale nei terreni argillosi e ricchi di gesso e ha una buona resistenza alla siccità, che la Cantina Fantesini, su richiesta del Sindaco di Bibbiano ha dedicato proprio al "Battagliero" – a rimarcare questo filo che lega cultura musicale e cultura enogastronomica; il Parmigiano Reggiano di Bibbiano, ritenuto la patria del formaggio più famoso al mondo e infine l'erbazzone reggiano, un prodotto tipico, collocabile storicamente solo nella zona della Provincia di Reggio Emilia, la cui ricetta è rimasta invariata nel tempo.

A cura di Sonoris Causa

Ingresso libero fino a esaurimento dei posti disponibili

Venerdì 8, sabato 9 e domenica 10 settembre – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo

MARATONA DI FOOD PHOTOGRAPHY: RACCONTARE PARMA ATTRAVERSO IL CIBO

Un workshop fotografico sotto forma di “maratona” itinerante, della durata di tre giornate, suddiviso in parti teoriche e pratiche, che si potrà svolgere a piedi e/o in bicicletta nel centro storico, incentrato sulla fotografia di cibo e sul racconto di un luogo attraverso le sue tipicità e tradizioni enogastronomiche. Al termine del workshop, i partecipanti invieranno le immagini prodotte, che saranno selezionate e faranno parte di una mostra collettiva, creando un racconto visivo della scena culinaria, dei luoghi e delle tradizioni legate al cibo nella città di Parma.

A cura di Michela Balboni

Iscrizione obbligatoria a laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

Il corso è aperto a: amatori ed esperti, il requisito è avere una macchina fotografica.

Programma: venerdì lezione teorica dalle 15 alle 18, sabato giornata di scatto con inizio alle ore 10, domenica lezione teorica finale dalle 9 alle 12.

*** Venerdì 8 e sabato 9 settembre, ore 18, 18.40 o 19.20 – Bottega Barilla 1877**

RED PASSION

Per il settembre gastronomico Bottega Barilla 1877 diventa un luogo di incontro dove poter ripercorrere la storia dell’omonima azienda parmigiana e dove poter raccontare la pasta e alcuni dei suoi connubi più famosi diventati iconici in tutto il mondo.

Dopo la visita guidata alla Bottega Barilla 1877, ogni partecipante riceverà un gadget esclusivo e potrà scoprire le storie custodite da alcuni degli abbinamenti che hanno reso la cucina italiana la più imitata nel mondo, non per ultimo la pasta al pomodoro.

Per ogni turno sarà possibile stazionare presso il giardino esterno alla Bottega fino alle 20:30.

A cura di ArcheoVea

Prenotazioni obbligatoria tramite app Parma2020+21 o al numero 0521 264090 (numero attivo dal venerdì pomeriggio alla domenica). Costo 10 € (comprende esperienza e gadget di benvenuto). Per info info@archeovea.it

Sabato 9 settembre, ore 11 – Sala Show Cooking del Laboratorio Aperto

BIENVENIDO A DÈNIA - BENVENUTI A DÈNIA

Show Cooking e racconto gastronomico di Dènia, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, attraverso la combinazione di due prodotti della cucina più popolare di questa città provenienti dalla tradizione marina e agricola: il polpo e la patata dolce.

Il polpo si asciuga al sole e al vento in riva al mare seguendo un processo di conservazione di origine ancestrale. La patata dolce, un tubero che in diverse fasi storiche è stato alla base dell'alimentazione delle classi popolari, viene preparata alla griglia o al forno con la buccia.

Ospiti: **Vicent Grimalt**, Sindaco di Dènia, **Enric Gil**, Ufficio UNESCO di Dènia, **Miquel Ruiz**, chef. Modera **Giorgio Maria Zinno**, gastronomo.

Ingresso libero, si consiglia la prenotazione a laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

Sabato 9 settembre, ore 18 – Borgo delle Cucine

CREATIVE, GASTRONOMICHE: DÈNIA (Spagna)

Primo dei tre appuntamenti volti a mettere in risalto, tramite un calibrato fil rouge, la creatività culturale e gastronomica di altrettante località internazionali facenti parte del circuito delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia.

Ogni incontro prevede una prima parte teorica tesa al racconto di un dato territorio produttivo in termini di filiera agroalimentare e di specialità gastronomiche e una seconda dedicata alla degustazione di alcuni prodotti "espressione di creatività" e derivanti dagli stessi contesti geografici.

Situata all'estremità orientale della Spagna, Dénia è una città portuale del Mediterraneo con un ampio spazio per la pesca tradizionale, un settore che contribuisce con circa 15 milioni di euro di fatturato all'anno all'economia locale. Le industrie gastronomiche e alimentari sono i principali motori economici della città, con oltre 500 imprese che generano 2.500 posti di lavoro diretti. La visione della gastronomia di Denia si concentra in particolare sull'emergere di modelli innovativi di ecosistemi alimentari locali.

Ospiti: **Vicent Grimalt**, Sindaco di Dénia, **Enric Gil**, Ufficio UNESCO di Dénia, e **Miquel Ruiz**, chef.

In degustazione: vino Moscatell e uva passa

A cura di Paolo Tegoni

Ingresso libero fino a esaurimento dei 50 posti disponibili

*** Sabato 9 settembre, ore 20 – Via della Salute** (tratto compreso tra viale Vittoria e Borgo San Domenico)

UNA NOTTE DI FINE ESTATE

Per una notte via della Salute diventa una casa e una cucina e in essa si tiene una cena. Assieme alla celebrazione della fine dell'estate e alla gioia di ritrovarsi dopo la pausa estiva, la cena ha anche uno scopo benefico: parte dell'incasso andrà a beneficio del Centro per le Famiglie "Spazio Akela" attivo nel supporto dell'autismo e della disabilità intellettiva.

A cura di Associazione 46+1

Evento a pagamento. Prenotazione obbligatoria. Per informazioni: cenaviadellasalute@quarantaseipiuuno.it - 3484593422

Domenica 10 settembre, ore 11 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo

LA CULTURA GASTRONOMICA FRA LA VIA EMILIA E IL WEST

Qualità e marketing. Nascita e sviluppo della food valley emiliana

Il prof. Alberto Grandi, docente di Storia del cibo alla Facoltà di Economia dell'Ateneo di Parma e autore di volumi di grande successo sulla storia dell'alimentazione e sulle tradizioni alimentari di varie parti del mondo, si concentra sulla nostra food valley per indagare la storia e i meccanismi di produzione dei cibi che ne definiscono l'identità. Gli argomenti trattati sono quelli fondamentali, della qualità dei prodotti e delle strategie di marketing, del rapporto tra il food e la tecnologia, dell'integrazione tra filiere alimentari e industria, affrontati sulla base di ricerche scientifiche e di documenti, ma esposti in modo accessibile e senza specialismi.

A cura di QuantoBasta srls.

Ingresso libero fino a esaurimento dei posti disponibili

Domenica 10 settembre, ore 10.30 e ore 15.30 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo

IL TEATRO DELLA SFOGLIA

Sotto la guida di Rina Poletti, maestra sfoglina dal 1979 che ha fatto dell'insegnamento di questa arte antica una vera e propria vocazione, e della sua Accademia della Sfoglia, due corsi

per imparare tutto della sfoglia emiliana. Dall'impasto alla mano alla stesa a matterello al taglio delle tagliatelle.

A cura di Miss...ione Matterello

Prenotazione obbligatoria via mail a laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

**Domenica 10 settembre, ore 18 – Borgo delle Cucine
EMILIA E ROMAGNA: PRODOTTI E STORIE DI QUALITÀ**

ATTO 1: LA REGINA MORA DI ROMAGNA

Ci sono tradizioni gastronomiche che, anche in una regione così fortemente connotata e riconosciuta per le produzioni alimentari, sfuggono a quella conoscenza di massa e rimangono più nascoste.

La mora romagnola, ad esempio, è un'antica razza suina autoctona italiana che ha la sua zona d'origine in Romagna (particolarmente nelle provincie di Forlì-Cesena e Ravenna) nonché una delle cinque specie autoctone presenti nella penisola.

Ma chi la alleva in Romagna, e cosa ne ottiene?

Attraverso degustazioni guidate in purezza e con piccoli accostamenti gastronomici, in abbinamento a un vino del territorio e a narrazioni culturali in perfetta chiave artusiana scopriamo la protagonista di questo percorso di eccellenze.

A cura di Casa Artusi

Ingresso libero fino a esaurimento dei 25 posti disponibili

**Da lunedì 11 settembre a lunedì 25 settembre – pensiline autobus in città - città di parma
PREFERIBILMENTE ENTRO... 2030: IL CIBO NON SI SPRECA**

Il cibo è vita, è convivio, è sostentamento, ma anche esperienza ed aiuto. Tre artisti parmigiani, **Luca Soncini**, **Isabella Bersellini** e la giovanissima **Anastasia D'Amico** hanno realizzato una mostra diffusa, sei illustrazioni in cui la celebrazione della tradizione culinaria si fa a arte e si inserisce nello scenario urbano, attraverso l'installazione delle opere in alcune zone periferiche della città. Una campagna di sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare. In questo modo il messaggio del Settembre Gastronomico si arricchisce di un valore etico ulteriore ed essenziale per la nostra sopravvivenza, come persone consapevoli e rispettose dei frutti del nostro pianeta.

A cura di Associazione Culturale Kinoki e Studio Brado Design Company

**Lunedì 11 settembre, ore 18 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo
RILEGGERE LA CUCINA REGIONALE ITALIANA PER UN'ALIMENTAZIONE PIÙ SOSTENIBILE**

Le esigenze della società odierna stanno mutando e si evolvono verso la ricerca di una transizione ad una sostenibilità che coinvolga la sfera sociale, ambientale ed economica, al fine di garantire la salute dell'uomo preservando quella del pianeta. Queste nuove necessità crescenti non devono divenire il pretesto che ci porti ad abbandonare il bagaglio culturale e culinario frutto di secoli, perché proprio nel passato a volte si celano le risposte ai problemi di oggi. Non bisogna quindi stravolgere ma ripensare in una nuova ottica la tradizione culinaria, ricercando così una nuova chiave di lettura che ci permetta di andare incontro a queste nuove esigenze sempre più fondamentali per le nuove generazioni.

Con Francesca Giopp e Fabio Amadei, ALMA.

A cura di Dipartimento di Scienze degli alimenti e del farmaco Università di Parma e ALMA Scuola Internazionale Di Cucina Italiana.

Ingresso libero fino a esaurimento dei posti disponibili

Martedì 12 settembre, ore 18.30 – Lostello

UNA CERTA IDEA DI CIBO

A CUP OF BOOKS - CIBO E LETTERATURA INGLESE ALL'ORA DEL TÈ

Primo dei due seminari in italiano tenuti dal Prof. **Diego Saglia**, Professore Ordinario dell'Università di Parma e Direttore del Dipartimento di Studi Umanistici Sociali e delle Imprese Culturali, per esplorare le narrazioni culinarie nella letteratura inglese e avvicinare alla cultura gastronomica un pubblico eterogeneo attraverso le parole e le suggestioni dei grandi autori.

Prenotazione obbligatoria via mail a laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

A cura di Francesca Laureri ed Elisa Bertinelli

Martedì 12 settembre, ore 20.30 - Cinema D'Azeglio

IL SAPORE DELLA FELICITÀ

Prima visione del film di **Slony Soiw** (Francia Giappone 2022, 105') con degustazione *umami* a cura di **Alessia Morabito**.

Gabriel Cravin è uno chef pluristellato che ha però perso il gusto per la vita. Nulla di ciò che lo circonda in famiglia lo rende felice e anche il lavoro, nel suo prestigioso Chateaux ristorante, non gli dà più la soddisfazione di un tempo. In seguito a un attacco cardiaco, che richiede una complessa operazione, la sua visione del mondo sembra ulteriormente peggiorare. Gli torna alla memoria anche una sconfitta subita quarant'anni prima, in un concorso internazionale, da uno chef giapponese che aveva vinto con degli spaghetti in brodo. Su suggerimento di un amico decide allora di andare a cercare quello chef per farsi rivelare il segreto del famoso umami. Il viaggio non sarà privo di sorprese.

Ingresso unico € 3,50, inclusa degustazione

*** Martedì 12 settembre, ore 20 – Vicolo Sant'Ambrogio**

LA CENA DEI 100

Nel cuore di Parma, accanto a Strada della Repubblica un aperitivo in piedi a base di tartine e bollicine e a seguire cena seduti con la carciofa, gli stuzzichini e i panini storici di una delle istituzioni gastronomiche cittadine. L'utile della serata verrà devoluto all'Ospedale dei Bambini di Parma.

A cura di Pepèn

Evento a pagamento. Prenotazione obbligatoria dal 29 agosto al numero 0521282650

Mercoledì 13 settembre, ore 16.30 – Centro Giovani Montanara

LIBRI CON LE RUOTE_SETTEMBRE GASTRONOMICO EDITION

Una biblio-bicicletta per bambini dai 4 anni e le loro famiglie per ascoltare 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

Giovedì 14 settembre, ore 19 – Chiostro della Fontana del Complesso di San Paolo

RACCONTI DI VITE

OMAR PEDRINI, LUIGI VERONELLI E LA BARBERA ROCK

Con **Omar Pedrini**

Introduce **Pierangelo Pettenati**, dialoga con **Paolo Tegoni**

Quando vino fa rima con rock. Omar Pedrini, ex leader dei Timoria e cantautore affermato, non ha mai nascosto la sua passione per il vino dovuta anche all'incontro e alla successiva amicizia con Gino Veronelli, una delle figure più importanti della storia dell'enologia e della cultura gastronomica.

Grazie a lui incontrò la famiglia Bologna e la cantina Braida e da quell'incontro nacque una canzone di successo dei Timoria che prese in prestito i versi della celebre poesia scritta da Giacomo Bologna: "costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben aerata e rallegratela di tante belle bottiglie...". Nel 2010, sposando un progetto di Giuseppe e Raffaella Bologna dedicato all'etichetta di Montebruna, Pedrini compose una poesia che celebrò questa Barbera e lo storico cru di Rocchetta da cui il vino prende il nome. Nacque così Montebruna Barbera d'Asti ribattezzato per l'annata 2010 "Barbera Rock Braida".

In collaborazione con GerliMusic, Braida, Barone Pizzini Soc. Agr.

Ingresso libero fino a esaurimento dei posti disponibili

Venerdì 15 settembre, ore 18 – Cortile della Biblioteca Malerba

CREATIVE, GASTRONOMICHE: ALBA (Italia)

Secondo dei tre appuntamenti volti a mettere in risalto, tramite un calibrato fil rouge, la creatività culturale e gastronomica di altrettante località internazionali facenti parte del circuito delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia.

Ogni incontro prevede una prima parte teorica tesa al racconto di un dato territorio produttivo in termini di filiera agroalimentare e di specialità gastronomiche e una seconda dedicata alla degustazione di alcuni prodotti "espressione di creatività" e derivanti dagli stessi contesti geografici.

Alba, Città creativa UNESCO, è come una grande cucina dove materie prime di eccellenza vengono valorizzate con rispetto. Città racchiusa tra le colline del Sud Piemonte, non lontana da Torino, centro ideale tra il Mare Mediterraneo e la catena montuosa delle Alpi con la riviera della Francia a breve distanza. I paesaggi collinari mozzafiato, plasmati dall'azione congiunta della natura e dell'uomo, sono diventati il prezioso scenario dei siti di Langhe, Roero e Monferrato, iscritti nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Unesco dal 2014. La cultura del vino locale ha contribuito a creare un'identità solida e ben radicata, oggi riconosciuta a livello internazionale per la sua bellezza e profondità.

Alba racchiude in sé tutta la tradizione culinaria di Langhe Monferrato e Roero che si tramanda di generazione in generazione sulle tavole di osterie e ristoranti, oltre che nelle cucine di ogni famiglia del luogo. Il mito della cucina di Alba si perpetua grazie a una ristorazione semplice, che nel tempo ha saputo rimanere fedele a sé stessa, pur non restando indifferente a nuovi abbinamenti e a moderne interpretazioni.

Ospiti: **Emanuele Bolla**, Assessore di Alba, e **Luciano Tona**, chef.

In degustazione: peperoni ripieni di tonno e torta di nocciole con gelato

A cura di Paolo Tegoni

Ingresso libero fino a esaurimento dei 50 posti disponibili

*** Venerdì 15 e sabato 16 settembre, ore 18, 18.40 o 19.20 – Bottega Barilla 1877**

SAY CHEESE!

Per il settembre gastronomico Bottega Barilla 1877 diventa un luogo di incontro dove poter ripercorrere la storia dell'omonima azienda parmigiana e dove poter raccontare la pasta e alcuni dei suoi connubi più famosi diventati iconici in tutto il mondo.

Dopo la visita guidata alla Bottega Barilla 1877, ogni partecipante riceverà un gadget esclusivo e potrà scoprire le storie custodite da alcuni degli abbinamenti che hanno reso la cucina italiana la più imitata nel mondo, non per ultimo la pasta al pomodoro.

Per ogni turno sarà possibile stazionare presso il giardino esterno alla Bottega fino alle 20:30.

A cura di ArcheoVea

Prenotazioni obbligatoria tramite app Parma2020+21 o via telefonica al numero 0521 264090 (numero attivo dal venerdì pomeriggio alla domenica). Costo esperienza 10,00€ (comprende esperienza e gadget di benvenuto). Per info scrivere a info@archeovea.it

Sabato 16 settembre, ore 11 – Sala Show Cooking del Laboratorio Aperto

BENVENUTI AD ALBA

Show Cooking e racconto gastronomico di Alba, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia.

Ingresso libero, si consiglia la prenotazione a laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

Sabato 16 settembre, ore 18 – Cortile della Biblioteca Malerba

R.A.GU. – RETI E ARCHIVI DEL GUSTO

Presentazione del progetto di ricerca R.A.GU. - Reti e Archivi del Gusto di **Mila Fumini**, storica che da diversi anni si occupa di digital humanities. Il progetto nasce dalla volontà di preservare le raccolte di ricette manoscritte di famiglia del dopoguerra, partendo da una constatazione che può apparire elementare: oltre ai ricettari più diffusi in un certo tipo di casa (l'Artusi, il Cucchiario d'argento, et similia) i quaderni scritti e tramandati tra le donne delle famiglie sono la fonte più diffusa, semplice ed usuale dell'ultimo secolo. I quaderni manoscritti di cucina del Novecento perseguono la tradizione che si attesta sin dalle corti rinascimentali dove i numerosi esemplari giunti fino a noi ci parlano di saperi legati al cibo, alla dietetica e di ingredienti da usare in specifici momenti della vita delle donne (la gravidanza, l'allattamento, la preparazione di cibi rinvigorenti per stare bene in salute). Nell'Ottocento e Novecento la pubblicazione delle opere a stampa di cucina, ha fatto sì che per lungo tempo la tradizione manoscritta fosse ritenuta meno importante perché considerata povera, ripetitiva o non significativa. I ricettari sono invece traccia della tradizione più intima e quotidiana che si è svolta nelle case e nelle famiglie, di sapori e saperi legati agli ingredienti e alla loro preparazione. Durante l'incontro sarà presentato anche il portale che rende accessibili e navigabili i ricettari manoscritti raccolti sino ad ora. Saranno presenti, in dialogo con Mila Fumini, anche la chef e narratrice **Alessia Morabito** e **Giorgio Maria Zinno**, gastronomo.

Ingresso libero fino a esaurimento dei posti disponibili

Domenica 17 settembre, ore 11 – Cortile della Biblioteca Malerba

EMILIA E ROMAGNA: PRODOTTI E STORIE DI QUALITÀ

ATTO 2: UN TESORO SOTTOTERRA

Ci sono tradizioni gastronomiche che, anche in una regione così fortemente connotata e riconosciuta per le produzioni alimentari, sfuggono a quella conoscenza di massa e rimangono più nascoste.

Un prodotto romagnolo di nicchia è il formaggio di fossa, formaggio stagionato prodotto in Romagna, in particolar modo nella zona di Sogliano. La sua stagionatura, che avviene per tre mesi, fra agosto e novembre in tipiche fosse di forma ovale, scavate nella roccia o nel tufo in cui il prodotto subisce una rifermentazione che gli conferisce un particolare intenso aroma, è particolarmente legata alle secolari tradizioni contadine.

Attraverso quest'esperienza gustativa assaporiamo il prodotto in purezza e con piccoli accostamenti gastronomici, in abbinamento a un vino del territorio e a narrazioni culturali in perfetta chiave artusiana, scopriamo uno dei prodotti caseari romagnoli più apprezzati.

A cura di Casa Artusi

Ingresso libero fino a esaurimento dei 25 posti disponibili

Domenica 17 settembre dalle 10 alle 13 e dalle 17 alle 20 – Cortile della Biblioteca Malerba R.A.GU. – RETI E ARCHIVI DEL GUSTO

Porta il ricettario della tua famiglia, quello scritto a mano in bella grafia che è da sempre nel cassetto della tua cucina. Lo fotograferemo e te lo renderemo subito, ma le fotografie andranno a far parte del progetto R.A.GU. – RETI E ARCHIVI DEL GUSTO di **Mila Fumini**.

Scopri di più: <https://raguproject.github.io/>

Domenica 17 settembre, ore 17.30 – Cortile della Biblioteca Malerba

LA VALIGIA

GIAPPONE

Una scuola di cucina itinerante giocosa in cui i maestri saranno. Il progetto nasce sull'idea di cibo come memoria e integrazione, come aiuto nella divulgazione e nella creazione di un filo conduttore tra ricette e culture.

Con **Francesca Filippone** e **Mime Kataniwa**, concorrente di Masterchef 11, originaria del Giappone (Kawasaki), vive ormai da 23 anni a Firenze, dove fa la guida turistica per i giapponesi che viaggiano in Italia.

A cura di Francesca Filippone

Ingresso libero fino a esaurimento dei 30 posti disponibili, si consiglia la prenotazione a laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

Martedì 19 settembre, ore 17.30 - Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo

IL CUOCO E IL CONTADINO... IN TOUR

Presentazione del festival itinerante "Il Cuoco e il Contadino... in tour", promosso da Confagricoltura Parma con la collaborazione di Parma Quality Restaurants, che da ottobre a maggio toccherà i Musei del Cibo di Parma, con giornate di festa dedicate alla valorizzazione delle produzioni locali e della cucina sostenibile, grazie a tavole rotonde, show cooking degli chef locali, degustazioni, presentazione di piccoli produttori e laboratori tematici per i più piccoli.

Nei Chiostri di San Paolo si terrà la presentazione ufficiale al pubblico dell'iniziativa e del relativo calendario, seguita da uno show cooking degli chef Parma Quality Restaurants, che valorizzeranno le materie prime dei contadini di Confagricoltura, con piccola degustazione.

A cura di Confagricoltura Parma, Parma Quality Restaurants, Musei del Cibo

Ingresso libero fino a esaurimento dei posti disponibili

Martedì 19 settembre, ore 18.30 – Lostello

UNA CERTA IDEA DI CIBO

A CUP OF BOOKS - CIBO E LETTERATURA INGLESE ALL'ORA DEL TÈ

Secondo appuntamento con i seminari in italiano tenuti dal Prof. **Diego Saglia**, Professore Ordinario dell'Università di Parma e Direttore del Dipartimento di Studi Umanistici Sociali e delle Imprese Culturali, per esplorare le narrazioni culinarie nella letteratura inglese e avvicinare alla cultura gastronomica un pubblico eterogeneo attraverso le parole e le suggestioni dei grandi autori.

A cura di Francesca Laureri ed Elisa Bertinelli

Prenotazione obbligatoria via mail a laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

Martedì 19 settembre, ore 20 – Sala Show Cooking del Laboratorio Aperto

CENA AL BUIO

La Cena al Buio è un evento per sensibilizzare sul tema della cecità. Privati della vista, i commensali dovranno affidarsi agli altri sensi: il gusto dei sapori genuini, l'olfatto evocatore di ricordi, volti e luoghi, il tatto per tornare a toccare il cibo e l'udito per prestare attenzione all'ambiente circostante e ai movimenti della cucina e della sala.

La cena sostiene le attività dell'associazione **Real Eyes Sport**, Associazione Sportiva Dilettantistica senza fini di lucro, nata da un'idea di **Daniele Cassioli**, cieco dalla nascita per una retinite pigmentosa, pluripremiato campione mondiale ed europeo di sci nautico e membro del Consiglio Nazionale del CIP (Comitato Italiano Paralimpico), con obiettivi di promozione, organizzazione e supporto di attività sportive e sociali legate al mondo della disabilità e non, cui sarà devoluto l'incasso della serata.

In collaborazione con Parma Quality Restaurants e Real Eyes Sport

Prenotazione obbligatoria via mail a laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

Martedì 19 settembre, ore 20.30 – Cinema D'Azeglio

BOILING POINT

Proiezione del film di **Slony Soiw** (Francia Giappone 2022, 105') con degustazione a cura di **Parma Quality Restaurants**.

Lo chef Andy arriva in ritardo per il turno serale presso il suo ristorante londinese. Ai problemi personali con il figlio e l'ex-moglie si aggiungono le piccole beghe tra i membri del suo staff e un'ispezione sanitaria che ha trovato qualche magagna nella cucina. La squadra si prepara comunque ad accogliere gli ospiti, guidati dalla manager Beth, mentre l'aiuto di Andy, Carly, medita di accettare un'offerta di lavoro altrove. A complicare le cose ci si mette l'arrivo di Alistair, un tempo mentore di Andy e ormai divenuto celebrity chef in televisione. Tra i due c'è tensione, rivalità, e delle questioni di affari da risolvere.

Ingresso unico € 3,50, inclusa degustazione

Mercoledì 20 settembre, ore 16.30 – Parco dei Vetrai

LIBRI CON LE RUOTE_ SETTEMBRE GASTRONOMICO EDITION

Una biblio-bicicletta per bambini dai 4 anni e le loro famiglie per ascoltare 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

*** Giovedì 21, ore 19 – "Arte & Gusto", via Emilia Ovest, 87**

"Mangiasano 2023" promosso da VAS – Verdi Ambiente & Società

Convegno nazionale sul tema: "Ampliare le competenze dell'EFSA - Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare alla Qualità e alla Sostenibilità del cibo".

Partecipano: Giorgio Calabrese, Cesare Azzali, Alfonso Pecoraro Scanio, Nelson Marmiroli, Daniele Granara, Francesco Lenoci, Fabrizio Capaccioli, Stefano Zuppello, Cecilia D'Aloia, Cinzia Covati, Donato Troiano. Interverrà l'Assessore all'ambiente Gianluca Borghi.

Per informazioni: Donato Troiano 3491471509

**Giovedì 21 settembre, ore 16.30 - Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo
ALLA SCOPERTA DEL GUSTO!**

Ma perché a Giovanni piace il cavolo e a Maria invece i rapanelli? Il gusto è uno dei nostri sensi, grazie al quale siamo in grado di raccogliere informazioni su quello che mangiamo. Ma come funziona per davvero? Come riconosciamo i sapori dei diversi alimenti? E perché una cosa ci piace e un'altra no?

Un laboratorio per bambini da 6 a 12 anni, da fare insieme agli amici o ai genitori, che con semplici e divertenti esperimenti, ci aiuterà a scoprire qualcosa in più su questo senso così fondamentale quando si parla di alimenti.

A cura di Roberta Mazzoni, Musei del Cibo della provincia di Parma

Prenotazione obbligatoria via mail a laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

**Giovedì 21 settembre, ore 19 – Chiostro della Fontana del Complesso di San Paolo
RACCONTI DI VITE**

MAURIZIO CARUCCI, CASCINA BARBAN E L'APPENNINO POP

Con **Maurizio Carucci, Martina Panarese**

Introduce **Alessandro Marzocchi**

Cantautore, contadino, viaggiatore.

Autore e frontman della band genovese degli Ex-Otago.

All'età di vent'anni lascia la città per andare a vivere in mezzo ai monti e nel 2011 insieme alla sua compagna Martina Panarese fonda Cascina Barbàn, un collettivo agricolo - culturale in Val Borbera nel cuore della valle alessandrina incastonata tra Piemonte, Liguria, Lombardia ed Emilia-Romagna. A guidarli nella riscoperta di quel luogo fermo in un tempo che fu, intrappolato tra le mura di una borgata del 1600 abbandonata da quarant'anni di cui hanno avviato il recupero, la necessità di produrre cibo (e vino) di qualità, in maniera naturale, incidendo positivamente sul territorio e sulla comunità locale.

Ingresso libero fino a esaurimento dei posti disponibili

Venerdì 22 settembre, ore 18 – Officine On/Off

CREATIVE, GASTRONOMICHE: SALONICCO (Grecia)

Terzo dei tre appuntamenti volti a mettere in risalto, tramite un calibrato fil rouge, la creatività culturale e gastronomica di altrettante località internazionali facenti parte del circuito delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia.

Ogni incontro prevede una prima parte teorica tesa al racconto di un dato territorio produttivo in termini di filiera agroalimentare e di specialità gastronomiche e una seconda dedicata alla degustazione di alcuni prodotti "espressione di creatività" e derivanti dagli stessi contesti geografici.

Con una popolazione di oltre 1 milione, la città di Salonicco è una delle città più grandi dell'Europa sud-orientale e il secondo centro economico, industriale e commerciale della Grecia. La gastronomia locale si è evoluta nel corso dei secoli poiché la zona è sempre stata crocevia di culture diverse. I sapori autentici decollano grazie agli ingredienti freschi della terra fertile e del mare ricco, tutti di provenienza locale e di stagione, benedetti da un clima mediterraneo. In città si possono trovare l'olio d'oliva greco famoso in tutto il mondo, prodotti lattiero-caseari come feta e yogurt, nonché ingredienti freschi di qualità. Salonicco riconosce che la gastronomia svolge un ruolo cruciale nella valorizzazione dei beni culturali e creativi,

nel sostegno all'innovazione, nel rafforzamento dell'identità della città, nell'apertura dei mercati di esportazione e nell'espansione delle reti professionali, tra gli altri.

Ospiti: **Alexia Margariti**, Ufficio UNESCO di Salonicco, e **Sotirios Evaggelou**, chef.

In degustazione: Macedonian Halva, Pasteli, Tsipouro

A cura di Paolo Tegoni

Ingresso libero fino a esaurimento dei 50 posti disponibili

*** Venerdì 22 settembre, ore 16 - Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo**

I VINI DEL CAFFETTIERE PARMIGIANO: QUATTRO PAROLE E QUATTRO BICCHIERI SU UN DOCUMENTO RIEMERSO DA UN'INFINITÀ DI TEMPO

Un elegante e raffinato manoscritto casualmente ritrovato, di uno sconosciuto Caffettiere parmigiano del 1700. Tante ricette e una Carta con vini noti e ignoti, alcuni scomparsi. Qualche parola e qualche bicchiere, per vini riemersi dal passato.

Con Roberto Baruffini e Anna Maria Compiani.

A cura di AIS Parma

Prenotazione obbligatoria telefonando al numero: 348.8735 383. Per informazioni: segreteria.pr@aisemilia.it

*** Venerdì 33 e sabato 23 settembre, ore 18, 18.40 o 19.20 – Bottega Barilla 1877**

ALICE IN PASTALAND

Per il settembre gastronomico Bottega Barilla 1877 diventa un luogo di incontro dove poter ripercorrere la storia dell'omonima azienda parmigiana e dove poter raccontare la pasta e alcuni dei suoi connubi più famosi diventati iconici in tutto il mondo.

Dopo la visita guidata alla Bottega Barilla 1877, ogni partecipante riceverà un gadget esclusivo e potrà scoprire le storie custodite da alcuni degli abbinamenti che hanno reso la cucina italiana la più imitata nel mondo, non per ultimo la pasta al pomodoro.

Per ogni turno sarà possibile stazionare presso il giardino esterno alla Bottega fino alle 20:30.

A cura di ArcheoVea

Prenotazioni obbligatoria tramite app Parma2020+21 o via telefonica al numero 0521 264090 (numero attivo dal venerdì pomeriggio alla domenica). Costo esperienza 10,00€ (comprende esperienza e gadget di benvenuto). Per info scrivere a info@archeovea.it

Sabato 23 settembre, ore 11 – Sala Show Cooking del Laboratorio Aperto

BENVENUTI A SALONICCO

Show Cooking e racconto gastronomico di Salonicco, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, attraverso la realizzazione di un piatto iconico della cucina greca: la famosa moussaka tradizionale greca realizzata solo con verdure senza carne macinata. Consiste in uno strato di patate fritte, melanzane fritte, zucchine fritte, salsa di pomodoro fresco, formaggio tradizionale greco "graviera" e besciamella. Il tutto viene messo in una teglia e cotto in forno.

Con **Alexia Margariti**, Ufficio UNESCO di Salonicco, e **Sotirios Evaggelou**, chef.

Modera **Giorgio Maria Zinno**, gastronomo.

Ingresso libero, si consiglia la prenotazione a laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

Sabato 23 settembre, ore 17 – Officine On/Off

ZAMMU: CHE COSA FA UN'ANTROPOLOGA DEL CIBO

Presentazione del libro di **Giulia Ubaldi**

Con **Elisa Teneggi**

Giulia Ubaldi, antropologa, giornalista e scrittrice ripercorrerà, così come il suo libro, i dieci anni di lavoro e ricerca che hanno portato alla nascita del LAC, il Laboratorio di Antropologia del Cibo di Milano: un vero e proprio laboratorio antropologico unico al mondo dove persone e cucine da tutto il mondo si incontrano, ogni volta in modo diverso.

Un viaggio di 870 pagine con 350 articoli e 30 tappe che ripercorrono con sguardo antropologico i percorsi meno battuti del Mediterraneo, e non solo, per farci conoscere piatti, luoghi e persone, ma soprattutto per dimostrarci come un piatto non sia mai solo una ricetta, un prodotto non un semplice ingrediente e come una storia abbia sempre molto da dire sulla cultura dei luoghi che rappresenta.

Ingresso libero fino a esaurimento dei posti disponibili

Sabato 23 settembre, ore 18.30 – Officine On/Off

LA VALIGIA

FRANCIA

Una scuola di cucina itinerante giocosa in cui i maestri saranno chef che hanno preso la valigia e lasciato il proprio paese per venire in Italia. Il progetto nasce sull'idea di cibo come memoria e integrazione, come aiuto nella divulgazione e nella creazione di un filo conduttore tra ricette e culture.

Con **Francesca Filippone** e **Ollivier Stemberger**, concorrente di MasterChef 12 e una passione per la cucina è di vecchia data che in buona parte trae ispirazione dalla tradizione francese (non dimenticando mai, comunque, i sapori dell'Italia e della Croazia): abbracciando tradizione e innovazione, dice che i suoi maestri sono la nonna, la mamma e il grande chef Paul Bocuse.

A cura di Francesca Filippone

Ingresso libero fino a esaurimento dei 30 posti disponibili, si consiglia la prenotazione a laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

Domenica 24 settembre dalle 10 alle 13 e dalle 17 alle 20 – Officine On/Off

RAGÙ – RETI E ARCHIVI DEL GUSTO

Porta il ricettario della tua famiglia, quello scritto a mano in bella grafia che è da sempre nel cassetto della tua cucina. Lo fotograferemo e te lo renderemo subito, ma le fotografie andranno a far parte del progetto RAGÙ – RETI E ARCHIVI DEL GUSTO di **Mila Fumini**.

Scopri di più: <https://raguproject.github.io/>

Domenica 24 settembre, ore 11 – Officine On/Off

LA CULTURA GASTRONOMICA FRA LA VIA EMILIA E IL WEST

L'industria a servizio del food. Il paradosso di un indotto che diventa settore trainante

Il prof. Alberto Grandi, docente di Storia del cibo alla Facoltà di Economia dell'Ateneo di Parma e autore di volumi di grande successo sulla storia dell'alimentazione e sulle tradizioni alimentari di varie parti del mondo, si concentra sulla nostra food valley per indagare la storia e i meccanismi di produzione dei cibi che ne definiscono l'identità. Gli argomenti trattati sono quelli fondamentali, della qualità dei prodotti e delle strategie di marketing, del rapporto tra il food e la tecnologia, dell'integrazione tra filiere alimentari e industria, affrontati sulla base di ricerche scientifiche e di documenti, ma esposti in modo accessibile e senza specialismi.

A cura di QuantoBasta srls.

Ingresso libero fino a esaurimento dei posti disponibili

Domenica 24 settembre, ore 17 – Officine On/Off
EMILIA E ROMAGNA: PRODOTTI E STORIE DI QUALITÀ
ATTO 3: A CAVALLO TRA EMILIA E ROMAGNA

Ci sono tradizioni gastronomiche che, anche in una regione così fortemente connotata e riconosciuta per le produzioni alimentari, sfuggono a quella conoscenza di massa e rimangono più nascoste.

Ripercorriamo in questo appuntamento la storia che lega la città di Parma alla tradizione del consumo della carne di cavallo. Un vero legame affettivo/gastronomico indissolubile per i parmigiani e anche per la città di Forlimpopoli in Romagna, di cui si cercheranno di capire le origini e la storia grazie alla partecipazione dello storico della gastronomia Luca Cesari.

Attraverso degustazioni guidate in purezza e con piccoli accostamenti gastronomici, in abbinamento a un vino del territorio e a narrazioni storiche e culturali legate ai valori di Pellegrino Artusi.

A cura di Casa Artusi

Ingresso libero fino a esaurimento dei 25 posti disponibili

Martedì 26 settembre, ore 20.30 – Cinema D’Azeglio

THE MENU

Proiezione del film di **Mark Mylod** (USA 2022, 106’) con degustazione a cura di **Parma Quality Restaurants**

Tyler, gourmet ossessivo, invita Margot, misteriosa 'fidanzata', ad accompagnarlo a Hawthorn, un ristorante stellato nel cuore di un'isola privata. A gestirlo, come una caserma, è Slowik, chef di cucina molecolare che promette un menu da sogno guarnito da rivelazioni e sorprese. Tra una portata e l'altra, che Tyler degusta vorace, e Margot declina irritando Slowik, uno spettacolo macabro prende progressivamente forma. Circondata da celebrità del cinema e squali della finanza, critici gastronomici deliranti e habitués, Margot è la prima ad avvertire il clima ostile. Intanto la sua inappetenza attira l'attenzione dello chef che le fa una terribile rivelazione. Margot deve comprendere presto le regole del gioco o pagarne il prezzo con gli altri invitati.

Ingresso unico € 3,50, inclusa degustazione

Mercoledì 27 settembre, ore 16.30 – Lostello

LIBRI CON LE RUOTE_ SETTEMBRE GASTRONOMICO EDITION

Una biblio-bicicletta per bambini dai 4 anni e le loro famiglie per ascoltare 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

Mercoledì 27 settembre, ore 18.30 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo

UNA CERTA IDEA DI CIBO

BOOK CLUB

Libro del mese del nostro book club gastronomico è Il profumo del caffè, di Anthony Capella. Londra, 1896. Robert Wallis ha ventidue anni e conduce una pigra esistenza da esteta, tra oppio, vaghe aspirazioni letterarie, una raffinatezza ricercata e languidi incontri con donne di facili costumi. Vive in un limbo ozioso: non più studente, dopo l'espulsione da Oxford, non ha

alcuna fretta di trovare lavoro, assistito com'è dalla benevola munificenza del padre. Il giovane bohémien ignora però di avere un dono prezioso: un palato molto sensibile e una *plume* precisa ed elegante, capace di tradurre in parole ogni sfumatura del gusto.

A cura di Francesca Laureri ed Elisa Bertinelli

Per partecipare all'incontro è preferibile aver letto il libro, di cui si dialogherà insieme con la guida eccezionale del Prof. Diego Saglia. Prenotazione consigliata via mail a laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

**Giovedì 28 settembre, ore 18 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo
INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA: RACCONTARE PARMA ATTRAVERSO IL CIBO**

Inaugurazione della mostra realizzata dai corsisti del workshop di Michela Balboni incentrato sulla fotografia di cibo e sul racconto di un luogo attraverso le sue tipicità e tradizioni enogastronomiche.

A cura di Michela Balboni

**Sabato 30 settembre, ore 9.30 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo
PARTECIPARE DI GUSTO!**

Dialogo sulla ristorazione scolastica per uno sviluppo sostenibile

A Parma - Città Creativa UNESCO per la Gastronomia - ogni aspetto legato al cibo riveste una grande importanza.

L'evento vuole essere un'occasione di confronto con i cittadini per riflettere insieme sul momento del pasto a scuola, partendo da progetti e ricerche sul tema, e su come anche esso debba essere valutato e inquadrato in una più ampia politica del cibo e in uno sviluppo sostenibile anche del territorio.

In collaborazione con Musei del Cibo della provincia di Parma e Centro comune di ricerca della Commissione europea

Ingresso libero, si consiglia la prenotazione a laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

**Sabato 30 settembre, ore 18 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo
FA BENE O FA MALE?**

Presentazione del nuovo libro di **Dario Bressanini**

Introduce **Giorgia Guglielmi**, tecnologa degli alimenti e biologa molecolare.

Dario Bressanini è uno dei più conosciuti divulgatori italiani, e con "Fa bene o fa male?" (Mondadori, disegni di Arianna Operamolla) è giunto alla sua nona pubblicazione. Saggista di successo, professore e ricercatore di chimica all'Università dell'Insubria, Bressanini è protagonista anche in rete, e i suoi contenuti divulgativi si possono trovare su molte piattaforme, da YouTube a Instagram, da Twitter a Tiktok, sulle quali adatta le spiegazioni in base al pubblico che lo segue.

Il titolo del suo nuovo libro si rifà alla domanda che racchiude gran parte dei dubbi sull'alimentazione che i consumatori si pongono di fronte agli scaffali del supermercato, ma non si tratta di una guida a cosa mettere nel carrello e cosa evitare. Bressanini, infatti, nell'indagare i dati e le evidenze scientifiche relative ad alcuni prodotti di cui si sente spesso parlare in modo scorretto, come per esempio il cioccolato, i salumi, l'acqua o gli zuccheri, offre degli strumenti con cui trovare risposte in modo autonomo tutte le volte che si è insicuri riguardo ai benefici o alla pericolosità di un prodotto.

Incontro con prenotazione obbligatoria dal 15 settembre su:

<https://www.eventbrite.com/e/biglietti-fa-bene-o-fa-male-dario-bressanini-a-parma-699514967097>

ALTRI APPUNTAMENTI...

Venerdì 6 ottobre, ore 18 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo
STORIA E CIVILTÀ DEL PANE

Presentazione del libro di **Lucia Galasso**

Il pane è una presenza costante nella storia dell'essere umano. Si tratta di un alimento che ha il pregio di essere al tempo stesso cibo e simbolo, è uno dei cibi più ricchi di significati, di funzioni e di valenze culturali, porta con sé memorie, valori simbolici e tradizioni che vanno oltre al semplice sfamare il corpo: il pane nutre anche lo spirito. Non a caso, in piena pandemia da Covid-19, la panificazione è tornata prepotentemente all'interno delle case degli italiani, il consumo di lievito madre ha toccato vette inusuali e si è rivelata una nuova caratteristica di questo alimento: gli effetti confortanti. Presente nella mitologia egizia come in quella greco-romana, nella Bibbia come nei Vangeli, il pane è l'alimento che accompagna la storia dell'uomo fin dalle origini, e non sembra destinato a separarsene mai. Questo libro vi racconterà storie e segreti, simbologie e ritualità del cibo che ha nutrito le civiltà umane.

Ingresso libero fino a esaurimento dei posti disponibili

Venerdì 20 ottobre, ore 18 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo
STORIA DELLA PIZZA

Presentazione del nuovo libro di **Luca Cesari**

Con **Giovanni Ballarini** e **Giancarlo Gonizzi**

Una storia di re e regine, viaggiatori e scrittori, attori e cantanti d'opera. Ma soprattutto di pizzaioli e di forni, di cuochi e di impasti tirati a mano, di vicoli stretti che accomunano i rioni di Napoli e la Little Italy di New York. Il racconto di come una semplice focaccia ricoperta di salsa di pomodoro e mozzarella sia diventata il cibo più amato del mondo; di come abbia attraversato gli oceani, raggiunto le tavole di tutti i continenti e costruito un mercato globale che ogni anno supera i 200 miliardi di dollari.

Luca Cesari torna a indagare i misteri e le fortune della gastronomia italiana e nella sua "Storia della pizza" non solo ci racconta fatti e misfatti culinari della celeberrima pietanza napoletana, ma ne rivela le vere origini, fugando ogni stereotipo e trascrivendo minuziosamente le ricette che si sono avvicendate nel corso dei secoli. Ci svela, inoltre, le leggende legate alla sua preparazione, i modi per mangiarla correttamente, e l'immaginario che ha influenzato il cinema di ogni tempo.

Ripercorrere la storia della pizza attraverso le voci dei suoi protagonisti è come provare a ricostruire la geografia di un mito collettivo. Uno dei pochi in grado di coinvolgere l'intera umanità e trasformare così una semplice focaccia in un simbolo universale.

Ingresso libero fino a esaurimento dei posti disponibili

I MUSEI DEL CIBO

Sabato 2, domenica 3, sabato 9 e domenica 10 settembre, dalle 10 alle 20

MUSEO DEL PROSCIUTTO DI PARMA (Via Bocchialini, 7)

Apertura straordinaria e ingresso ridotto "Speciale Festival" a € 3,00 per tutti.

Visite guidate gratuite, degustazioni, incontri e laboratori.

Dalle 10 alle 20 - Alla scoperta del Museo del Prosciutto!

Tanti indovinelli, quiz, giochi e notizie guideranno i partecipanti lungo il percorso del museo facendo diventare la visita, con gli amici o i propri genitori, divertente e coinvolgente. Mappa col percorso a colori per tutti i partecipanti. Per chi riuscirà a completare il percorso, un piccolo ricordo da portarsi a casa. **Attività gratuita per bambini e ragazzi dai 6 ai 12 anni, da soli o con adulti accompagnatori.**

Ore 11 e ore 16: visita guidata gratuita per tutti (a pagamento il solo biglietto di ingresso).

Sabato 2 settembre, ore 17

"Sotto il segno di Maia: l'antichissima arte della norcineria"

Presentazione della mostra, a cura di Alessandra Mordacci di Melusine Associazione Culturale e Filippo Fontana di ArcheoVea Impresa Culturale, riallestimento della mostra "Porci e Porcari nel Medioevo", del 1981 a cura di Marina Baruzzi e Massimo Montanari. Con Giancarlo Gonizzi, Coordinatore dei Musei del Cibo, Filippo Fontana e Alessandra Mordacci.

Partecipazione gratuita senza obbligo di prenotazione. Info: IAT Parma, 0521 218889, attivo tutti i giorni 9,00-19,00.

Domenica 3 settembre, ore 17

"Sapore di spezie"

Dopo un breve excursus storico sull'uso e l'importanza delle spezie, impariamo a (ri)conoscere aromi e sapori di alcune di esse e poi – armati di mortaio – creiamo il nostro personalissimo mix da portare a casa! A cura di ArcheoVEA Impresa culturale. Consigliato per bambini dai 6 ai 10 anni. A cura di ArcheoVEA. Partecipazione gratuita Prenotazione obbligatoria tramite "APP Parma 2020+21". Info: IAT Parma, 0521 218889, attivo tutti i giorni 9,00-19,00.

Domenica 10 settembre, ore 17

"Museo à la carte"

Dopo aver visitato il Museo e scoperto tutti i tesori che custodisce, scegliamo l'oggetto che ci ha affascinato di più e, come dei veri e propri detective, creiamo la sua carta d'identità, con tanto di "foto segnaletica"! Consigliato per bambini dai 7 ai 12 anni. A cura di ArcheoVEA. Partecipazione gratuita Prenotazione obbligatoria tramite "APP Parma 2020+21". Info: IAT Parma, 0521 218889, attivo tutti i giorni 9,00-19,00.

Durante le quattro giornate presso il Ristorante del Museo (apertura continuata 10-20) possibilità di degustare **Prosciutto di Parma DOP** 20-30 mesi, Coppa di Parma IGP, Spalla cotta di San Secondo, Spalla cruda, Salame Felino IGP, Strolghino di Culatello. (Via Bocchialini, 7)

Sabato 16, domenica 17, sabato 23 e domenica 24 settembre, dalle 10 alle 19

MUSEO DEL FUNGO PORCINO DI BORGOTARO (Via Battisti, 86)

Apertura straordinaria dalle 10 alle 19 e ingresso ridotto "Speciale Fiera" a € 3,00 per tutti.

Ore 11 e ore 17 visita guidata gratuita per tutti (a pagamento il solo biglietto di ingresso).

Sabato 16 settembre, ore 10.30

Alla scoperta dei funghi commestibili

Il Museo del Fungo celebra il “fungo” per eccellenza: il porcino di Borgotaro. Ma siete sicuri di saper riconoscere il vero Porcino tra i suoi simili? Mettetevi alla prova con un gioco alla portata di tutti, grandi e piccoli, in cui potrete affinare le vostre capacità sensoriali.

A cura di Daniela Visentini, Micologa. Consigliato per famiglie con bambini dai 6 ai 12 anni Durata 1h 30’

Partecipazione gratuita (a pagamento il solo biglietto di ingresso). Prenotazione obbligatoria

Info: UIT Borgotaro, 0525.96796, attivo tutti i giorni 9,00-12,00 + 15-18 17

Domenica 17 settembre, ore 11.30

Il Porcino dalla tradizione al futuro - Show cooking dello Chef Giulia Delmaestro nella cucina del Museo: Il Porcino dalla tradizione al futuro.

Scopri i segreti della cucina tradizionale borgotarese e le nuove interpretazioni delle ricette più classiche. Con piccolo assaggio finale.

Partecipazione gratuita (a pagamento il solo biglietto di ingresso).

Domenica 24 settembre, ore 10.30

Alla scoperta dei funghi velenosi

Ci addentriamo nel mondo dei funghi, meravigliosi per la ricchezza di forme e colori. Ognuno svolge una importante funzione per la salute del bosco. Per questo è importante rispettarli e conoscerli. Impariamo a osservare e distinguere i principali funghi velenosi ricostruendo fedelmente la loro immagine.

A cura di Daniela Visentini, Micologa.

Consigliato per famiglie con bambini dai 6 ai 12 anni Durata 1h 30’

Partecipazione gratuita (a pagamento il solo biglietto di ingresso). Prenotazione obbligatoria

Info: UIT Borgotaro, 0525.96796, attivo tutti i giorni 9,00-12,00 + 15-18 17

Sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre, dalle 10 alle 18

MUSEO DEL FUNGO PORCINO DI ALBARETO. (Via della Repubblica, 16, Palazzo della Comunalità)

Apertura straordinaria dalle 10 alle 19 e ingresso gratuito “Speciale Fiera”.

Il Museo del Fungo Porcino ad Albareto in bicicletta

Info e prenotazioni www.fiabparma.it

I LUOGHI DI SETTEMBRE GASTRONOMICO

Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo - Vicolo delle Asse 5

Sala Show Cooking del Laboratorio Aperto – Piazzale della Pace 1 (ex Palazzo della Provincia)

Borgo delle Cucine

Cinema D’Azeglio - Strada D’Azeglio 33

Parco Giochi di Via Varese

Lostello - Parco della Cittadella, 5/A

Biblioteca Malerba - Via Mafalda di Savoia, 15/A

Centro Giovani Montanara - Via Pelicelli, 13/a

Officine On/Off - Strada Naviglio Alto, 4/1

Parco dei Vetrai - Via Milano, 34

Corale Verdi – Vicolo Asdente 9

E

inoltre...

Campus Universitario - Parco Area delle Scienze 105/A

Via della Salute

Pepèn - Vicolo Sant’Ambrogio

Corale Verdi - Vicolo Asdente, 9

Bottega Barilla 1877 - Str. della Repubblica, 88

Area Verde di Piazzale Barbieri

Arte e Gusto - Via Emilia Est 87

Tutti gli appuntamenti organizzati dal Comune di Parma sono gratuiti salvo dove diversamente indicato.

Gli appuntamenti contrassegnati dal simbolo * hanno il patrocinio del Comune di Parma e potrebbero essere a pagamento o a ingresso limitato, per questo si consiglia di rivolgersi direttamente agli organizzatori di cui si trova indicato il contatto telefonico o email.