**PROGRAMMA SETTEMBRE GASTRONOMICO 2024**

***Venerdì 6 settembre, ore 16 - Chiesa di Santa Croce***

**NEL VINO CERCHIAMO ALMENO UN PIACER**

Camminata per le vie del centro alla ricerca delle vecchie osterie del XIX secolo sulle parole di **Aldo** **Emanuelli**. Quattro tavoli, una luce soffusa, quasi assente, un logoro bicchiere di vino, magari accompagnato da qualche fetta di pane, del salume fresco di taglio e una minestra... questa è la classica osteria che si delinea nel nostro immaginario.

Scorrendo però le numerose pagine dello straordinario saggio sulle **Osterie** **Parmigiane** redatto nel 1923 da Aldo Emanuelli, la quasi lugubre atmosfera di questi luoghi sembra illuminarsi per la vivacità e l'attività frenetica che vi si svolgeva all'interno. Partendo da Piazzale Santa Croce fino alla Bottega Barilla, in Strada Repubblica 88, grazie ai racconti e agli aneddoti dell'epoca ripercorreremo i tempi frenetici di una Parma del XIX secolo vissuta all'interno delle osterie non più in attività. Diciotto tappe, in due ore di passeggiata, per diciotto osterie che hanno segnato la Parma del Risorgimento.

**Ingresso 10 €, prenotazione obbligatoria, per informazioni e prenotazioni: *prenota.archeovea.it***

*A cura di Archeovea*

***Sabato 7 settembre, ore 12, 12.30, 18.30 e 19 - Bottega Barilla 1877***

**UNA PASTA DA CINEMA**

Quante pellicole conosciamo in cui i protagonisti si siedono attorno ad un tavolo per gustare un lauto pasto? E in quante di queste, il piatto non è solo componente secondario della scena, ma protagonista del discorso? La pasta appare in più film di quanti possiamo immaginare e spesso diventa motivo di incontro e scontro all'interno della vicenda, diventando simbolo socioculturale del periodo storico... e sempre in modo diverso. Quattro incontri della durata di 30 minuti per quattro ricette, per raccontare come la pasta abbiamo descritto il nostro modo di mangiare attraverso il cinema.

Gli eventi comprendono: Visita guidata alla **Bottega** **Barilla** **1877** a porte chiuse. Racconto e degustazione di un piatto di pasta a tema nell'antico laboratorio della Bottega Barilla 1877. Gadget esclusivo di benvenuto

***Ingresso 15 €, prenotazione obbligatoria, per informazioni e prenotazioni: prenota.archeovea.it***

*A cura di* *ArcheoVea*

***Lunedì 9 settembre, ore 10.00- Biblioteca di Alice, Parco Ducale***

**A TAVOLA!!! STORIE APPETITOSE NEL PARCO**

Letture di albi illustrati e con il **teatro** **giapponese** **Kamishibai** per 15 bambini dai 5 ai 7 anni accompagnati da un adulto.

***Per info e prenotazioni: alice@comune.parma.it***

*A cura della Biblioteca di Alice*

***Mercoledì 11 settembre, ore 16.30 - Biblioteca Guanda***

**UNA FAME DA LUPO. LA FIABA È SERVITA... LETTURE GOLOSE PER TUTTI!**

Assaggi di storie per piccoli lettori affamati a cura delle bibliotecarie. Unitevi a noi in un coinvolgente incontro di lettura ad alta voce che stimolerà l’appetito dei lettori dai 4 agli 8 anni.

***Prenotazione obbligatoria a: bibliotecainternazionale@comune.parma.it***

*A cura delle Biblioteche Civiche del San Paolo*

***Mercoledì 11 settembre, ore 17 - Biblioteca Civica***

**LA STORIA IN TAVOLA: L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA ITALIANA ATTRAVERSO LE PAGINE DEI RICETTARI DAL MEDIOEVO A OGGI**

Con Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei musei del cibo della provincia di Parma.

***Ingresso libero fino ad esaurimento posti.***

*A cura della Biblioteca Civica*

***Mercoledì 11 settembre, ore 17 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**CCC: IL CLUB DEI CUOCHI CURIOSI: TAGLIATELLE & POMODORO**

**Unisciti al CCC: il Club dei Cuochi Curiosi!**

Un cuoco e una scienziata sono pronti a rispondere alle mille domande che emergeranno nei laboratori dei Musei del Cibo per il Settembre Gastronomico 2024: Perché...? Da dove viene...? Come fa...? E se invece...?

Scopriamo insieme la scienza che non ti aspetti e che puoi trovare in cucina!

Partendo dalla preparazione di semplici piatti, esempi di una dieta sana e sostenibile, affronteremo con divertenti esperimenti tanti argomenti e fenomeni scientifici come la chimica degli impasti, le sorprendenti proprietà delle uova, la forza del sale, i colori naturali...

Racconti e storie appassionanti sui tanti ingredienti, che incontreremo, renderanno più coinvolgenti gli incontri. E alla fine, un assaggio finale di ciò che avremo prodotto insieme ai nostri accompagnatori!

***Ingresso riservato ai bambini dai 6 fino agli 11 anni fino ad esaurimento dei 15 posti disponibili.***

***Prenotazioni al link:***

<https://www.eventbrite.it/e/1003523715447?aff=oddtdtcreator>

*A cura di I Musei del Cibo di Parma*

***Giovedì 12 settembre, ore 20 – Chiostro della Fontana del Complesso di San Paolo***

**TUCSON INCONTRA PARMA**

Parma ospita Tucson, 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" nel Chiostro della Fontana del Complesso di San Paolo. Con gli chef Devon Sanner e Mathew Cable.

***Prenotazioni al link:*** <https://forms.gle/uq73sozHEAUsh4Jq7>

***Costo della cena: 70 €***

***Venerdì 13 settembre, ore 16 - Chiesa di Santa Croce***

**NEL VINO CERCHIAMO ALMENO UN PIACER**

Camminata per le vie del centro alla ricerca delle vecchie osterie del XIX secolo sulle parole di **Aldo** **Emanuelli**. Quattro tavoli, una luce soffusa, quasi assente, un logoro bicchiere di vino, magari accompagnato da qualche fetta di pane, del salume fresco di taglio e una minestra... questa è la classica osteria che si delinea nel nostro immaginario.

Scorrendo però le numerose pagine dello straordinario saggio sulle **Osterie** **Parmigiane** redatto nel 1923 da Aldo Emanuelli, la quasi lugubre atmosfera di questi luoghi sembra illuminarsi per la vivacità e l'attività frenetica che vi si svolgeva all'interno. Partendo da Piazzale Santa Croce fino alla Bottega Barilla, in Strada Repubblica 88, grazie ai racconti e agli aneddoti dell'epoca ripercorreremo i tempi frenetici di una Parma del XIX secolo vissuta all'interno delle osterie non più in attività. Diciotto tappe, in due ore di passeggiata, per diciotto osterie che hanno segnato la Parma del Risorgimento.

***Ingresso 10 €, prenotazione obbligatoria, per informazioni e prenotazioni: prenota.archeovea.it***

*A cura di* *Archeovea*

***Venerdì 13 settembre, ore 18 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**CREATIVE, GASTRONOMICHE: TUCSON**

Un'occasione per indagare i diversi territori, il saper fare dei loro abitanti, i prodotti, le filiere agroalimentari e le peculiarità, nonché le buone pratiche sviluppate al fine di integrare la cultura nelle politiche di sviluppo urbano questa volta ascoltando anche la testimonianza diretta dei protagonisti.

Ospite di questo appuntamento il focal point **Jonathan Mabry**.

Al termine di ogni incontro verranno offerti in degustazione uno o più prodotti simbolo dell'enogastronomia locale che rappresentano l'unicità e la qualità delle produzioni territoriali prese via via in considerazione.

**Prenotazione gratuita fino ad esaurimento posti disponibile al link:**

<https://www.eventbrite.it/e/988423500297?aff=oddtdtcreator>

*A cura di Paolo* *Tegoni*

***Sabato 14 settembre, ore 11 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**BENVENUTI A TUCSON**

Show Cooking e racconto gastronomico di **Tucson**, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, attraverso la realizzazione di un piatto della tradizione.

Ospiti: **Devon** **Sanner** e **Matthew** **Cable**.

**Prenotazione gratuita fino ad esaurimento posti disponibile al link:**

<https://www.eventbrite.it/e/1003538208797?aff=oddtdtcreator>

***Sabato 14 settembre, ore 12, 12.30, 18.30 e 19 - Bottega Barilla 1877***

**UNA PASTA DA CINEMA**

Quante pellicole conosciamo in cui i protagonisti si siedono attorno ad un tavolo per gustare un lauto pasto? E in quante di queste, il piatto non è solo componente secondario della scena, ma protagonista del discorso? La pasta appare in più film di quanti possiamo immaginare e spesso diventa motivo di incontro e scontro all'interno della vicenda, diventando simbolo socioculturale del periodo storico... e sempre in modo diverso. Quattro incontri della durata di 30 minuti per quattro ricette, per raccontare come la pasta abbiamo descritto il nostro modo di mangiare attraverso il cinema.

Gli eventi comprendono: Visita guidata alla **Bottega Barilla 1877** a porte chiuse. Racconto e degustazione di un piatto di pasta a tema nell'antico laboratorio della Bottega Barilla 1877. Gadget esclusivo di benvenuto

***Ingresso 15 €, prenotazione obbligatoria, per informazioni e prenotazioni: prenota.archeovea.it***

*A cura di ArcheoVea*

***Sabato 14 settembre ore 16.30 - Biblioteca Malerba***

**AL SENSO...CI PENSO IO**

Letture e piccoli giochi alla scoperta del cibo, attraverso i sensi della vista, tatto e olfatto. Incontro per bambine e bambini dai 2 ai 5 anni e loro accompagnatori. Riservato ad un massimo di 10 bambini accompagnati da un solo (giocoso) adulto.

**Prenotazione obbligatoria a: *malerba@comune.parma.it***

*A cura della Biblioteca Malerba*

***Sabato 14 settembre, ore 20 - Via della Salute***

**UNA NOTTE DI FINE ESTATE**

Per una notte via della Salute diventa una casa e una cucina e in essa si tiene una cena con un menu realizzato ad hoc dallo chef **Andrea Ribaldone**, special guest della serata, in collaborazione con Officina Gastronomica.

Assieme alla celebrazione della fine dell'estate e alla gioia di ritrovarsi dopo la pausa estiva, la cena ha an- che uno scopo benefico: parte dell'incasso andrà a beneficio del Centro per le famiglie Progetto ***Akela"attivo*** nel supporto dell'autismo e della disabilità intellettiva.

Intrattenimento jazz con il gruppo **Midnight** **Mood**.

**Evento a pagamento, prenotazione obbligatoria.**

**Prenotazioni e informazioni:**

***3484593422*, *cenaviadellasalute@quarantaseipiuuno.it***

*A cura di Associazione 46+1*

***Domenica 15 settembre, ore 11 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**CCC: IL CLUB DEI CUOCHI CURIOSI - TAGLIATELLE & POMODORO**

Un cuoco e una scienziata sono pronti a rispondere alle mille domande che emergeranno nei laboratori dei Musei del Cibo per il Settembre Gastronomico 2024: Perché...? Da dove viene...? Come fa...? E se invece...?

Scopriamo insieme la scienza che non ti aspetti e che puoi trovare in cucina!

Partendo dalla preparazione di semplici piatti, esempi di una dieta sana e sostenibile, affronteremo con divertenti esperimenti tanti argomenti e fenomeni scientifici come la chimica degli impasti, le sorprendenti proprietà delle uova, la forza del sale, i colori naturali...

Racconti e storie appassionanti sui tanti ingredienti, che incontreremo, renderanno più coinvolgenti gli incontri. E alla fine, un assaggio finale di ciò che avremo prodotto insieme ai nostri accompagnatori!

***Ingresso riservato ai bambini dai 6 fino agli 11 anni fino ad esaurimento dei 15 posti disponibili.***

***Prenotazioni al link:***

<https://www.eventbrite.it/e/1003525671297?aff=oddtdtcreator>

*A cura di I musei del Cibo di Parma*

***Lunedì 16 settembre, ore 17 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**CCC: IL CLUB DEI CUOCHI CURIOSI - OLIO, PANE & SALE**

Un cuoco e una scienziata sono pronti a rispondere alle mille domande che emergeranno nei laboratori dei Musei del Cibo per il Settembre Gastronomico 2024: Perché...? Da dove viene...? Come fa...? E se invece...?

Scopriamo insieme la scienza che non ti aspetti e che puoi trovare in cucina!

Partendo dalla preparazione di semplici piatti, esempi di una dieta sana e sostenibile, affronteremo con divertenti esperimenti tanti argomenti e fenomeni scientifici come la chimica degli impasti, le sorprendenti proprietà delle uova, la forza del sale, i colori naturali...

Racconti e storie appassionanti sui tanti ingredienti, che incontreremo, renderanno più coinvolgenti gli incontri. E alla fine, un assaggio finale di ciò che avremo prodotto insieme ai nostri accompagnatori!

***Ingresso riservato ai bambini dai 6 fino agli 11 anni fino ad esaurimento dei 15 posti disponibili.***

***Prenotazioni al link:***

<https://www.eventbrite.it/e/1003526714417?aff=oddtdtcreator>

*A cura di I Musei del Cibo di Parma*

***Lunedì 16 settembre, ore 18 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**LA VALIGIA: CINA**

Un progetto di **Francesca** **Filippone**, concorrente di Masterchef 12, divulgatrice gastronomica e profonda conoscitrice dell'Oriente, che nasce sull'idea di cibo come memoria e integrazione.

Una scuola di cucina itinerante e giocosa che farà da pretesto per la divulgazione e la creazione di un filo conduttore tra ricette e culture in cui i maestri saranno chef che hanno preso la valigia e lasciato il proprio paese per venire in Italia.

Con Shanshan originaria di Shenyang, nel nordest della Cina, dove è nata e cresciuta. Nel 2007 si è trasferita a Hong Kong dove ha vissuto per otto anni. È qui che, guidata dalla passione per il mangiar bene, ha iniziato ad apprezzare piatti che fino a poco prima le erano sconosciuti e ha dato il via ai primi tentativi come cuoca.

Nel 2015 si è trasferita a Firenze con la famiglia e, pur avendo già conosciuto la cucina italiana a Hong Kong, qui ne è stata avvolta e in alcuni casi travolta. Nel suo blog ***cinaintavola.com*** condivide ricette di piatti cinesi usando ingredienti che si trovano in Italia.

**Prenotazione gratuita obbligatoria al link:**

<https://www.eventbrite.it/e/1001556952807?aff=oddtdtcreator>

*A cura di Francesca Filippone*

***Martedì 17 settembre, ore 20***

**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, realizzata da **PQR** - Parma Quality Restaurants, 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 le- gate al mondo della disabilità e non, cui sarà devoluto l'incasso della serata.

Ospite **Davide** **Cassioli**.

***Prenotazione obbligatoria al link:***

<https://forms.gle/k2oWBANBNYtvUMwB8>

***Costo della cena: 50 euro***

*A cura di PQR - Parma Quality Restaurants in collaborazione con Real Eyes Sport*

***Martedì 17 settembre, ore 20.30 – Cinema D'Azeglio***

**Wonka**

Cinema e cibo si sono sempre specchiati, compresi, sfidati, osservati, fusi in un'unica stimolazione sensoriale in cui il cibo va a recuperare, pescando nei ricordi e nel- la conoscenza, proprio quei sensi che solitamente non sono coinvolti nella visione cinematografica.

Nel palinsesto di Settembre Gastronomico non potevano mancare, quindi, due proiezioni di film abbinate a due piccole degustazioni in apertura a cura di Parma Quality Restaurants

Proiezione del film di Paul King (USA 2023, 116')

Il giovane Willy Wonka arriva in città con pochi denari e una tavoletta di cioccolata nel cilindro a metà fra il cappello del prestigiatore e la borsa di Eta Beta. Il suo sogno è aprire una grande cioccolateria nella piazza...

***Ingresso 5 €, inclusa degustazione.***

*In collaborazione con PQR, Cinema D'Azeglio e Ufficio Cinema - Assessorato alla Cultura*

***Mercoledì 18 settembre, ore 17 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**CCC: IL CLUB DEI CUOCHI CURIOSI - OLIO, PANE & SALE**

Un cuoco e una scienziata sono pronti a rispondere alle mille domande che emergeranno nei laboratori dei Musei del Cibo per il Settembre Gastronomico 2024: Perché...? Da dove viene...? Come fa...? E se invece...?

Scopriamo insieme la scienza che non ti aspetti e che puoi trovare in cucina!

Partendo dalla preparazione di semplici piatti, esempi di una dieta sana e sostenibile, affronteremo con divertenti esperimenti tanti argomenti e fenomeni scientifici come la chimica degli impasti, le sorprendenti proprietà delle uova, la forza del sale, i colori naturali...

Racconti e storie appassionanti sui tanti ingredienti, che incontreremo, renderanno più coinvolgenti gli incontri. E alla fine, un assaggio finale di ciò che avremo prodotto insieme ai nostri accompagnatori!

***Ingresso riservato ai bambini dai 6 fino agli 11 anni fino ad esaurimento dei 15 posti disponibili.***

***Prenotazioni al link:***

<https://www.eventbrite.it/e/1003533294097?aff=oddtdtcreator>

*A cura di I Musei del Cibo di Parma*

***Mercoledì 18 settembre, ore 18.30 - Chiostro della Fontana del Complesso di San Paolo***

**MUSICA CON GUSTO: DONPASTA + CLAUDIO TROTTA**

**Donpasta**, il cui vero nome è Daniele De Michele, è dj, economista, appassionato di gastronomia, considerato dal New York Times uno dei più inventivi attivisti del cibo ed è un grande divulgatore. Musica e cucina sono per lui la stessa cosa, convivono sullo stesso piano e con entrambi si può fare spettacolo.

Claudio Trotta, fondatore di **Barley Arts** e **Slow Music** è il principale promoter musicale indipendente italiano e per i suoi 60 anni ha scritto il libro "no pasta no show", come erano soliti dire gli artisti internazionali che portava in Italia e ai quai non faceva mai manca- re i piatti più famosi.

Insieme sono testimoni di come la musica e il cibo sia- no elementi fondamentali per una vita piena.

L'incontro sarà moderato dal giornalista **Pierangelo Pettenati**.

***L'ingresso è libero senza prenotazione fino a esaurimento dei posti disponibili.***

*A cura di Esplora APS*

***Giovedì 19 settembre, ore 17 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**LA VIGNA DELLA DUCHESSA**

Sulla "vigna" di **Maria** **Luigia**, fatta impiantare dalla duchessa sul retro del Casino dei Boschi, sono sorte negli anni ipotesi talvolta leggendarie e mai storica- mente verificate. Il ritrovamento all'interno di un testo mai preso in considerazione dagli studiosi apre una finestra nuova sui rapporti tra la sovrana di Parma e il vino; e attraverso questo progetto fatto di storia e di concreta degustazione dei vini ducali, offre una visione del tutto nuova della regnante asburgica.

**AIS** Associazione Italiana Sommelier condurrà i partecipanti in questo viaggio storico, culturale e di gusto che si concluderà con la degustazione guidata di quattro diversi vini.

***Prenotazione obbligatoria al link:***

<https://www.eventbrite.it/e/988397442357?aff=oddtdtcreator>

*A cura di AIS Emilia*

***Giovedì 19 settembre, ore 20 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**ÖSTERSUND INCONTRA PARMA**

Parma ospita **Östersund**, 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" nel Chiostro della Fontana del Complesso di San Paolo. Con la chef e sommelier **Signe Mogensen**.

**Prenotazione obbligatoria al link:** <https://forms.gle/NJfcf8fkjRUpWrNYA>

**Costo della cena: 70 euro**

*Cena con* *la chef Signe Mogensen*

***Venerdì 20 settembre, dalle ore 9 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**FOOD SUSTAINABILITY & FOOD CITY DESIGN**

Nell'anno 2019 prendevano avvio i lavori del progetto noto come Sostenibilità alimentare: da problema globale a opportunità di sviluppo socio-economico regionale. Un progetto finanziato dalla regione Emilia-Romagna (delibera n. 1251/2019) che si proponeva di approfondire un tema sempre più importante per la realtà territoriale e non solo.

Nel corso degli anni sono stati organizzati momenti di formazione di varia natura come master, summer school, webinar e workshop, i quali hanno visto la partecipazione di discenti provenienti da tutti i continenti oltre al prezioso contributo di esperti del mondo acca- demico ed imprenditoriale.

Per l'anno 2024 è stato deciso di ampliare ulteriormente il portfolio di attività per includere un momento di incontro e confronto con il pubblico volto a condividere i temi trattati e i traguardi raggiunti.

***Prenotazioni e programma completo:*** www.advancedstudies.unipr.it

*A cura di Scuola di Studi Superiori in Alimenti e nutrizione*

***Venerdì 20 settembre, ore 10.30 - Bistrot Corale Verdi***

**L'ITINERARIO DELLE RICETTE PERDUTE: UN VIAGGIO GASTRONOMICO NEL TERRITORIO**

L'itinerario delle ricette perdute è un'iniziativa volta a promuovere la bellezza e la ricchezza gastronomica della Provincia di Parma e del territorio circostante, grazie alla riscoperta e valorizzazione delle antiche ricette tradizionali, dimenticate, perdute, e ora finalmente ritrovate.

Protagonisti del progetto le osterie, le trattorie e i ristoranti del nostro territorio insieme ai loro cuochi che riporteranno in vita i piatti che hanno fatto la storia della nostra cucina.

La tradizione si sposa con l'innovazione grazie al racconto multimediale delle ricette che permetterà a turisti, cittadini, amanti del buon cibo e delle tradizioni di scoprire tutti i piatti perduti in un viaggio enogastronomico autentico e arricchente.

L'incontro prevede la presentazione del progetto, show-cooking e degustazione di una ricetta perduta.

***Prenotazioni e informazioni: 3929962006,*** [antichericette@museidigitalidiffusi.it](mailto:antichericette@museidigitalidiffusi.it)

*A cura di LEN Service Onlus*

***Venerdì 20 settembre, ore 16 - Chiesa di Santa Croce***

**NEL VINO CERCHIAMO ALMENO UN PIACER**

Camminata per le vie del centro alla ricerca delle vecchie osterie del XIX secolo sulle parole di **Aldo** **Emanuelli**. Quattro tavoli, una luce soffusa, quasi assente, un logoro bicchiere di vino, magari accompagnato da qualche fetta di pane, del salume fresco di taglio e una minestra... questa è la classica osteria che si delinea nel nostro immaginario.

Scorrendo però le numerose pagine dello straordinario saggio sulle **Osterie** **Parmigiane** redatto nel 1923 da Aldo Emanuelli, la quasi lugubre atmosfera di questi luoghi sembra illuminarsi per la vivacità e l'attività frenetica che vi si svolgeva all'interno. Partendo da Piazzale Santa Croce fino alla Bottega Barilla, in Strada Repubblica 88, grazie ai racconti e agli aneddoti dell'epoca ripercorreremo i tempi frenetici di una Parma del XIX secolo vissuta all'interno delle osterie non più in attività. Diciotto tappe, in due ore di passeggiata, per diciotto osterie che hanno segnato la Parma del Risorgimento.

**Ingresso 10 €, prenotazione obbligatoria, per informazioni e prenotazioni: *prenota.archeovea.it***

*A cura di Archeovea*

***Sabato 21 settembre, ore 11 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**BENVENUTI A ÖSTERSUND**

Show Cooking e racconto gastronomico di **Östersund**, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, attraverso la realizzazione di un piatto della tradizione.

Ospiti: **Signe** **Mogensen**.

***Prenotazione gratuita obbligatoria al link:***

<https://www.eventbrite.it/e/1003541939957?aff=oddtdtcreator>

***Sabato 21 settembre, ore 12, 12.30, 18.30 e 19 - Bottega Barilla 1877***

**UNA PASTA DA CINEMA**

Quante pellicole conosciamo in cui i protagonisti si siedono attorno ad un tavolo per gustare un lauto pasto? E in quante di queste, il piatto non è solo componente secondario della scena, ma protagonista del discorso? La pasta appare in più film di quanti possiamo immaginare e spesso diventa motivo di incontro e scontro all'interno della vicenda, diventando simbolo socioculturale del periodo storico... e sempre in modo diverso. Quattro incontri della durata di 30 minuti per quattro ricette, per raccontare come la pasta abbiamo descritto il nostro modo di mangiare attraverso il cinema.

Gli eventi comprendono: Visita guidata alla **Bottega** **Barilla** **1877** a porte chiuse. Racconto e degustazione di un piatto di pasta a tema nell'antico laboratorio della Bottega Barilla 1877. Gadget esclusivo di benvenuto

***Ingresso 15 €, prenotazione obbligatoria, per informazioni e prenotazioni: prenota.archeovea.it***

*A cura di ArcheoVea*

***Sabato 21 settembre, ore 18 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**CREATIVE, GASTRONOMICHE: ÖSTERSUND**

Un'occasione per indagare i diversi territori, il saper fare dei loro abitanti, i prodotti, le filiere agroalimentari e le peculiarità, nonché le buone pratiche sviluppate al fine di integrare la cultura nelle politiche di sviluppo urbano questa volta ascoltando anche la testimonianza diretta dei protagonisti.

Ospite di questo incontro: **Dag Hartman**.

Al termine di ogni incontro verranno offerti in degustazione uno o più prodotti simbolo dell'enogastronomia locale che rappresentano l'unicità e la qualità delle produzioni territoriali prese via via in considerazione.

***Prenotazione gratuita obbligatoria al link:*** <https://www.eventbrite.it/e/988451142977?aff=oddtdtcreator>

*A cura di Paolo Tegoni*

***Lunedì 23 settembre, ore 18 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**LA VALIGIA: MADAGASCAR**

Un progetto di **Francesca** **Filippone**, concorrente di Masterchef 12, divulgatrice gastronomica e profonda conoscitrice dell'Oriente, che nasce sull'idea di cibo come memoria e integrazione.

Una scuola di cucina itinerante e giocosa che farà da pretesto per la divulgazione e la creazione di un filo conduttore tra ricette e culture in cui i maestri saranno chef che hanno preso la valigia e lasciato il proprio paese per venire in Italia.

Con Henintsoa (Chù) Razanadrabe, concorrente di Masterchef 13 e studentessa di economia internazionale a Parma. Nata in Madagascar, Chù ha vissuto tutta la sua infanzia da sola con mamma nivu finché Stefano, nuovo compagno di mamma, le ha portate con sé in Italia cinque anni fa.

La sua passione per la cucina nasce da piccola, "Quando ero bambina, il mercoledì pomeriggio che non si andava a scuola facevo un gioco con gli altri bambini che si chiama chiucunina: consisteva nel far da mangiare, e io volevo sempre cucinare più di tutti”.

Il suo sogno è quello di aprire un ristorante tutto suo di cucina italiana con influenze di sapori del suo paese natale.

**Prenotazione gratuita obbligatoria al link:**

<https://www.eventbrite.it/e/1002545479517?aff=oddtdtcreator>

*A cura di Francesca Filippone*

***Lunedì 23 settembre, ore 19 - Campi Stuard, San Pancrazio***

**LA PARTITA DEL GUSTO**

Gusto e solidarietà scendono in campo per un una partita di calcio in cui i soci di Associazione Gastronomi Professionisti e **PQR** - Parma Quality Restaurants, credendo fortemente nei valori di inclusione e del sostegno sociale, fronteggeranno Parma Forever, la squadra formata delle Leggende del Parma Calcio, in una serata benefica.

A Mister Andrea Grignaffini, giornalista e critico gastronomico, in panchina il compito di bilanciare la formazione e gli elementi della squadra come gli ingredienti di una ricetta per far sì che risulti saporita e perfetta. Al termine del match, terzo tempo "alla parmigiana", con torta fritta e salumi del territorio, da vivere insieme ai protagonisti dell'evento.

Tutto il ricavato della serata sarà devoluto a favore del Progetto Albatros, finalizzato, con il supporto scientifico della Fondazione Bambini e Autismo di Fidenza, alla creazione di opportunità lavorative per persone con autismo. Il progetto infatti ha l'obiettivo di realizzare uno spazio dove poter sviluppare un laboratorio di produzione di prodotti alimentari.

Fra gli ospiti della serata ci sarà l'atleta paralimpico Andrea Devicenzi, promotore del progetto.

***Ingresso libero su offerta***

*A cura di Associazione Gastronomi Professionisti e PQR - Parma Quality Restaurants*

***Martedì 24 settembre, ore 17 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**CCC: IL CLUB DEI CUOCHI CURIOSI - SUGO D'UVA**

Un cuoco e una scienziata sono pronti a rispondere alle mille domande che emergeranno nei laboratori dei Musei del Cibo per il Settembre Gastronomico 2024: Perché...? Da dove viene...? Come fa...? E se invece...?

Scopriamo insieme la scienza che non ti aspetti e che puoi trovare in cucina!

Partendo dalla preparazione di semplici piatti, esempi di una dieta sana e sostenibile, affronteremo con divertenti esperimenti tanti argomenti e fenomeni scientifici come la chimica degli impasti, le sorprendenti proprietà delle uova, la forza del sale, i colori naturali...

Racconti e storie appassionanti sui tanti ingredienti, che incontreremo, renderanno più coinvolgenti gli incontri. E alla fine, un assaggio finale di ciò che avremo prodotto insieme ai nostri accompagnatori!

***Ingresso riservato ai bambini dai 6 fino agli 11 anni fino ad esaurimento dei 15 posti disponibili.***

***Prenotazione gratuita obbligatoria al link:***

<https://www.eventbrite.it/e/1003534417457?aff=oddtdtcreator>

*A cura di I Musei del Cibo di Parma*

***Martedì 24 settembre, ore 20.30 - Cinema D'Azeglio***

**IL GUSTO DELLE COSE**

Cinema e cibo si sono sempre specchiati, compresi, sfidati, osservati, fusi in un'unica stimolazione sensoriale in cui il cibo va a recuperare, pescando nei ricordi e nel- la conoscenza, proprio quei sensi che solitamente non sono coinvolti nella visione cinematografica.

Nel palinsesto di Settembre Gastronomico non potevano mancare, quindi, due proiezioni di film abbinate a due piccole degustazioni in apertura a cura di Parma Quality Restaurants.

Proiezione del film di Tran Anh Hung (Francia 2023, 145'). Sul finire del XIX secolo in Francia Eugenie, cuoca sopraffina, e Dodin-Bouffant, famoso gastronomo, lavorano fianco a fianco da vent'anni con un rapporto di reciproca fiducia che progressivamente si è trasformato in una relazione sentimentale.

***Ingresso 5 €, inclusa degustazione.***

*In collaborazione con PQR, Cinema D'Azeglio e Ufficio Cinema - Assessorato alla Cultura*

***Mercoledì 25 settembre, ore 17 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**CCC: IL CLUB DEI CUOCHI CURIOSI - SUGO D'UVA**

Un cuoco e una scienziata sono pronti a rispondere alle mille domande che emergeranno nei laboratori dei Musei del Cibo per il Settembre Gastronomico 2024: Perché...? Da dove viene...? Come fa...? E se invece...?

Scopriamo insieme la scienza che non ti aspetti e che puoi trovare in cucina!

Partendo dalla preparazione di semplici piatti, esempi di una dieta sana e sostenibile, affronteremo con divertenti esperimenti tanti argomenti e fenomeni scientifici come la chimica degli impasti, le sorprendenti proprietà delle uova, la forza del sale, i colori naturali...

Racconti e storie appassionanti sui tanti ingredienti, che incontreremo, renderanno più coinvolgenti gli incontri. E alla fine, un assaggio finale di ciò che avremo prodotto insieme ai nostri accompagnatori!

***Ingresso riservato ai bambini dai 6 fino agli 11 anni fino ad esaurimento dei 15 posti disponibili.***

***Prenotazione gratuita obbligatoria al link:***

<https://www.eventbrite.it/e/1003536062377?aff=oddtdtcreator>

*A cura di I musei del Cibo di Parma*

***Giovedì 26 settembre, ore 16.30 - Biblioteca Pavese***

**A MERENDA CON IL SIGNOR FORMICA**

Lettura con **Kamishibai** per 15 bambini accompagnati da un adulto dai 4 ai 6 anni.

Sarà inoltre disponibile sul sito della Biblioteca Pavese un'ampia bibliografia dedicata al tema del cibo con consigli di lettura per bambini e adulti.

***Prenotazione da lunedì 16 settembre tramite web app:*** [www.comune.parma.it/prenota/app/](http://www.comune.parma.it/prenota/app/)

***Per informazioni:*** [pavese@comune.parma.it](mailto:pavese@comune.parma.it)

*A cura della Biblioteca Pavese*

***Giovedì 26 settembre, ore 20 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**MACAO INCONTRA PARMA**

Parma ospita **Macao**, 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" nel Chiostro della Fontana del Complesso di San Paolo. *Con lo chef* ***Francesco******Magni****.*

***Prenotazione obbligatoria al link:*** <https://forms.gle/gs5sthUqenD5MWDTA>

***Costo della cena: 70 euro***

***Venerdì 27 settembre, ore 16 - Chiesa di Santa Croce, Piazzale Santa Croce***

**NEL VINO CERCHIAMO ALMENO UN PIACER**

Camminata per le vie del centro alla ricerca delle vecchie osterie del XIX secolo sulle parole di **Aldo** **Emanuelli**. Quattro tavoli, una luce soffusa, quasi assente, un logoro bicchiere di vino, magari accompagnato da qualche fetta di pane, del salume fresco di taglio e una minestra... questa è la classica osteria che si delinea nel nostro immaginario.

Scorrendo però le numerose pagine dello straordinario saggio sulle **Osterie** **Parmigiane** redatto nel 1923 da Aldo Emanuelli, la quasi lugubre atmosfera di questi luoghi sembra illuminarsi per la vivacità e l'attività frenetica che vi si svolgeva all'interno. Partendo da Piazzale Santa Croce fino alla Bottega Barilla, in Strada Repubblica 88, grazie ai racconti e agli aneddoti dell'epoca ripercorreremo i tempi frenetici di una Parma del XIX secolo vissuta all'interno delle osterie non più in attività. Diciotto tappe, in due ore di passeggiata, per diciotto osterie che hanno segnato la Parma del Risorgimento.

**Ingresso 10 €, prenotazione obbligatoria, per informazioni e prenotazioni: *prenota.archeovea.it***

*A cura di Archeovea*

***Venerdì 27 settembre, ore 18 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**CREATIVE, GASTRONOMICHE: MACAO**

Un'occasione per indagare i diversi territori, il saper fare dei loro abitanti, i prodotti, le filiere agroalimentari e le peculiarità, nonché le buone pratiche sviluppate al fine di integrare la cultura nelle politiche di sviluppo urbano questa volta ascoltando anche la testimonianza diretta dei protagonisti.

Ospite di questo incontro lo chef **Francesco** **Magni**. Al termine di ogni incontro verranno offerti in degustazione uno o più prodotti simbolo dell'enogastronomia locale che rappresentano l'unicità e la qualità delle produzioni territoriali prese via via in considerazione.

***Prenotazione gratuita obbligatoria al link:*** <https://www.eventbrite.it/e/988465084677?aff=oddtdtcreator>

*A cura di Paolo Tegoni*

***Sabato 28 settembre, ore 11 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**BENVENUTI A MACAO**

Show Cooking e racconto gastronomico di **Macao**, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, attraverso la realizzazione di un piatto della tradizione con lo chef **Francesco** **Magni**.

***Prenotazione obbligatoria al link:***

<https://www.eventbrite.it/e/1003544036227?aff=oddtdtcreator>

***Sabato 28 settembre, ore 12, 12.30, 18.30 e 19******- Bottega Barilla 1877***

**UNA PASTA DA CINEMA**

Quante pellicole conosciamo in cui i protagonisti si siedono attorno ad un tavolo per gustare un lauto pasto? E in quante di queste, il piatto non è solo componente secondario della scena, ma protagonista del discorso? La pasta appare in più film di quanti possiamo immaginare e spesso diventa motivo di incontro e scontro all'interno della vicenda, diventando simbolo socioculturale del periodo storico... e sempre in modo diverso. Quattro incontri della durata di 30 minuti per quattro ricette, per raccontare come la pasta abbiamo descritto il nostro modo di mangiare attraverso il cinema.

Gli eventi comprendono: Visita guidata alla **Bottega Barilla 1877** a porte chiuse. Racconto e degustazione di un piatto di pasta a tema nell'antico laboratorio della Bottega Barilla 1877. Gadget esclusivo di benvenuto

***Ingresso 15 €, prenotazione obbligatoria, per informazioni e prenotazioni: prenota.archeovea.it***

*A cura di ArcheoVea*

***Domenica 29 settembre, ore 10.30 e ore 15.30 - Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**IL TEATRO DELLA SFOGLIA... A COLORI!**

**Rina** **Poletti**, maestra sfoglina dal 1979, torna a Parma con la sua Accademia della Sfoglia pronta a condividere nuovamente i segreti della sua arte antica.

Un laboratorio durante il quale i partecipanti metteranno le mani in pasta e realizzeranno a mano l'impasto della sfoglia, per poi imparare la tecnica della stesa a matterello e, infine, a tagliare ognuno le proprie prime tagliatelle.

Per la prima volta, inoltre, nel corso di questo laboratorio, verranno realizzati gli impasti colorati, mediante polveri alimentari a base vegetale.

Ogni corso, della durata di circa due ore e mezza, prevede la partecipazione di un massimo di 15 persone, che potranno poi gustarsi a casa la pasta realizzata a lezione.

Si richiede pertanto di portare con sé il grembiule, qualche canovaccio e alcuni vassoi.

***Prenotazione gratuita obbligatoria al link:***

* <https://www.eventbrite.it/e/988310783157?aff=oddtdtcreator> (ore 10:30)
* <https://www.eventbrite.it/e/988360241087?aff=oddtdtcreator> (ore 15:30)

*Sabato 28 settembre, alle ore 10.30 e alle ore 15.30, laboratori in lingua inglese e francese dedicati ai turisti con degustazione finale di tagliatelle al ragù. Per informazioni: turismo@comune.parma.it*

*A cura di miss...ione Matterello*

***Domenica 29 settembre, ore 18 – Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo***

**FOOD VISIONS**

Il concorso fotografico "**Food** **Visions**" è un contest rivolto a fotografi amatoriali e professionisti, con l'obiettivo di esplorare temi come la sostenibilità alimentare, la lotta contro lo spreco, l'inclusione attraverso il cibo e i cibi del futuro.

La partecipazione è gratuita e richiede l'invio di un progetto composto da tre immagini coese tra loro, accompagnate da un breve testo descrittivo, entro il 7 settembre 2024.

I dieci progetti finalisti saranno esposti in una mostra collettiva presso il Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo, dove verrà premiato il vincitore con attrezzatura fotografica del valore di 500 euro.

***Regolamento e modalità di partecipazione:***

[www.michelabalboni.com/food-visions](http://www.michelabalboni.com/food-visions)

*A cura di Michela Balboni*