Bistrò del Prosciutto di Parma

Dall'1 al 9 settembre 2018 – Portici del Grano di Piazza Garibaldi – Parma

Programma

Tutti i giorni il Prosciutto di Parma in degustazione: diverse stagionature e vari abbinamenti.
Tanti i prodotti "ospite del giorno" con attività, iniziative e degustazioni.

Sabato 1° settembre

Ore 12:00	**Cerimonia di inaugurazione**
Dalle 13:00	Musiche di **Marianne Gubri**, **arpista lounge**
Dalle ore 19:30	**Le eccellenze della montagna e l'aperitivo -** aperitivi e cocktail a cura del **barman Mirko Berzolla** *(Bar Dietro Le Mura, Borgotaro, PR)*
Ore 20:00	**Il Pane, bontà in tutte le forme –** preparazione, cottura, lievito madre, recupero del pane raffermo e dintorni. A cura del **Gruppo Panificatori Associati Ascom Parma.**

EVENTO CONTEMPORANEO: LA MATTINA SOTTO AI PORTICI DEL GRANO SARÀ DI SCENA A PARTIRE DALLE ORE 8.30 ANCHE IL TOMACA FEST CON LA MOSTRA POMOLOGICA E IL MERCATO

Domenica 2 settembre

PRODOTTO OSPITE DEL GIORNO: IL POMODORO RICCIO DA PARMA E ALTRE VARIETÀ DI "POMO D'ORO". DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI IN MENÙ, IMMAGINI E ESPOSIZIONE

Ore 9:00	***Pedalata Parma-Langhirano-Parma*** a cura di **FIAB** Amici della Bicicletta
Ore 11:30	***Di che musica è il vino?*** Alessandra **Giovanelli**, sommelier AIS, guida la degustazione di 4 vini di Destinazione Emilia (Parma, Reggio Emilia e Piacenza). Basi musicali del **DJ Roberto Melotti**. Con il patrocinio di AIS Emilia, delegazione di Parma.
Ore 12.30	***An English lesson about Prosciutto di Parma: history, place of birth, curing, tasting and much more.***
Ore 18:30	***Rientro dalle vacanze: freschi appetizer per ripartire leggeri.*** Cooking show di **Katia Baldrighi** (Blog "Pappa & Cicci")

Lunedì 3 settembre

Ore 13.00	Taglio e disosso di un Prosciutto di Parma e racconti a cura di Maurizio Corradi
Ore 18:00	***Il turismo culturale legato ai sapori del territorio. Giardini Gourmet*** *per scoprire angoli segreti della città: un progetto che unisce natura, arte e gusto* – a cura di **Angela Zaffignani.**
Ore 18.30	***Imprese, territorio e cultura. Verso Parma 2020*** con **Francesca Velani,** coordinatrice di Parma 2020 e **Michele Guerra**, Assessore alla Cultura del Comune di Parma.
Ore 19.30	***Risate & Risotti show: omaggio a Parma e dintorni***. Cooking show di **Ilaria Bertinelli** (Blog "Uno Chef per Gaia") e **Massimiliano Mandozzi** (Executive Chef del CastaDiva Resort & Spa, Lago di Como). Conduce **Luca Puzzuoli (blog "Risate & Risotti)**.

Martedì 4 settembre

L'ATTIVITÀ DEL BISTRÒ TERMINA ALLE ORE 15:00 PER ACCOGLIERE "LA CENA DEI 1000"

Mercoledì 5 settembre

PRODOTTO OSPITE DEL GIORNO: 10 MALVASIE DEI COLLI: FILMATI, DEGUSTAZIONI, RACCONTI

Ore 17:30	***Viaggio in Italia – culture gastronomiche a confronto.*** Storytelling a cura degli studenti dell'Università degli Studi di Parma presentati da **Giancarlo Gonizzi,** Coordinatore dei Musei del Cibo
Ore 19:00	***Viaggio nel mondo con il Prosciutto di Parma e la frutta tropicale dal Medio Oriente ai Tropici***. Cooking show di **Nicola Bindini**
Dalle ore 19.00	***Aperitivi da Gourmet*** **-** cocktail a cura del **barman Marco Mascarino (Wine Bar da Marco, Parma)**

Giovedì 6 settembre

PRODOTTO OSPITI DEL GIORNO: LE ALICI DI PARMA - RACCONTI, FILMATI, DEGUSTAZIONI A CURA DELLE AZIENDE PARMIGIANE DI CONSERVE ITTICHE.

Ore 12:30	Taglio e disosso e racconti a cura di Marco Cavatorta
Ore 18:30	***Taste & Vin. La sfida.*** 3 coppie di chef e sommelier si sfidano con elaborazioni sul tema Prosciutto di Parma e vini d'eccellenza fra *Reggio, Parma e Piacenza.* Le coppie: Chef **Mariano Chiarelli** (Ristorante I Du Matt - Parma) con sommelier **Maura Gigatti**; **Chef Filippo Cavalli** (Osteria dei Mascalzoni - Parma) con sommelier **Luigi Delsoldato**; **Chef Paola Pesci** (Ristorante Mezzadri – Paroletta di Fontanellato - PR) con sommelier **Roberto Delfi**
Ore 20.00	***Le Alici di Parma incontrano Parma.*** Cooking show dello Chef **José Amici** per **L'Isola d'Oro, Rizzoli Emanuelli, Delicius e Zarotti**.

Venerdì 7 settembre

PRODOTTO OSPITE DEL GIORNO: IL PANE. ESPOSIZIONE DI FORMATI E TIPOLOGIE, FOCACCE, PIZZE E DINTORNI

Ore 18:30	***AperiTime con Chef*** - con ricette di fingerfood e cocktail in abbinamento a cura del barman **Simone Trolli.** In collaborazione con **Ripieno Chef**
Ore 19.30	***Se a Parigi ti senti un po' a casa. Storia della pubblicità che racconta chi siamo.*** Storytelling di **Daniele Cobianchi**, **CEO di McCann Worldgroup Italia.** [MCCANN È L'AGENZIA CHE CURA LA COMUNICAZIONE DEL CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA]
Ore 20.30	Esibizioni tanguere alla maniera di Buenos Aires come ouverture per la **Piazza in Tango con Milonga** in programma in Piazza Garibaldi. A cura di **Mas Que Tango**

Sabato 8 settembre

PRODOTTO OSPITE DEL GIORNO: LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP. FILMATI, DEGUSTAZIONI DI DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTI.

Ore 11:30	***Creatività in cucina*** *con* ***Chef.*** Cooking show di **Matteo Malpeli**, (Ristorante Antica Cereria, Parma) con interpretazioni di Prosciutto di Parma e **Ripieno Chef**
Ore 19.00	***Che Bufala*** … Laboratori sulla mozzarella di Bufala Campana, filatura e mozzatura in diretta *live* con il **casaro Domenico Lavecchia**. In collaborazione con il **Consorzio di Mozzarella di Bufala Campana DOP**
Dalle 19.00	***Barman Live e Mixology*** **-** 5 cocktail creati dai Barman del **Peter Pan** (Parma)

Domenica 9 settembre

L'ATTIVITÀ DEL BISTRÒ INIZIA ALLE ORE 10:00 PER LA CONCOMITANZA DELLA "CARIPARMA RUNNING"

Ore 10:00/14:00	***Prosciutto di Parma è anche light***. Preparazioni in omaggio all'attività podistica
Ore 19:30	***Concerto dell'Orchestra OVer. Le note di Rossini e Verdi*** **e "*Peresuctum*".** In prima esecuzione assoluta il brano composto in omaggio al Festival del Prosciutto di Parma dal compositore e direttore d'orchestra Giuseppe Vaccaro. Con la partecipazione speciale del soprano Renata Campanella. Un evento in collaborazione con l'associazione Verdissime.com e l'Orchestra OVer.
Dalle ore 20.00	***A cena con…Gli Antichi Sapori in Piazza***. Interpreti: **Davide Censi e il suo Staff, Trattoria Antichi Sapori, Gaione - Parma**
Ore 22.30	Chiusura Festival del Prosciutto di Parma