



Un assaggio di Cibus, ma nelle case dei parmigiani. Comunque in luoghi inusuali, se non eccezionali. Nei due week end del 6-8 e 20-22 maggio, che precedono e seguono la più grande fiera internazionale d'Italia, ritorna infatti il **Parma Home Restaurant**.

E' la seconda edizione di una manifestazione ideata e curata **da docenti e studenti del Master in Web Communication e social media dell'Università di Parma**. Che già per la prima replica offre numerose novità, sintetizzate nella denominazione: "**Festival della cucina domestica, inusuale e del social eating**"

Come nell'autunno scorso case, terrazzi, giardini, ville e cortili dei parmigiani si trasformeranno in ristoranti di giornata, di una sera, di un week end.

L'offerta ristorativa domestica sarà ampia e varia. Dai 3/4 posti ai 15/20. In alcuni luoghi e attorno ai tavoli più grandi si siederanno "narratori" d'eccezione e potranno anche esserci piccoli spettacoli musicali, letture, improvvisazioni di vario genere

Ma in questa seconda edizione si potrà mangiare anche in luoghi inusuali, **un conventional** (boutique, musei, gallerie d'arte, luoghi di produzione). Così come in alcuni luoghi di produzione: un prosciuttificio, un caseificio, una cantina dove visita, degustazioni e pranzo avranno come guide oltre al proprietario uno "scienziato gastronomico". Un'assoluta novità sarà poi il debutto dell'**home theatre restaurant**, con un "**delitto a tavola**" per 16 persone. E ci si potrà pure accomodare al "**tavolo degli ospiti**", degli amici o degli sconosciuti, proposti da alcuni ristoranti e bar-caffetterie. **Social eating**, dunque, in forma anche di **breakfast (colazioni) e brunch** dating: occasioni per cercare e trovare, fra un cappuccino e una spremuta, un toast e una fetta di torta, l'anima gemella di una mattina, di un giorno o della vita.

A sottolineare il carattere fortemente innovativo del festival e richiamare la recente nomina di **Parma città creativa Unesco per la Gastronomia**, si terrà all'Università di Parma, venerdì 20 maggio, un workshop professionale (operatori e stampa specializzata) sul tema "**Food 3.0 . Convivialità e cultura enogastronomiche in movimento: le migliori apps**". Che sarà diffuso anche in diretta streaming via Periscope sul canale Twitter del master @SocialMasterPr

EMAIL:

info@parmahomerestaurant.com

SITO WEB:

www.parmahomerestaurant.com



Sostengono l'iniziativa il Comune di Parma, Il Consorzio del Parmigiano-Reggiano, Bontal contribuiscono le Fiere di Parma, Fereoli Gino&figlio, Galloni Prosciutto

Info e prenotazioni al sito www.parmahomerestaurant.com . Su ogni quota di partecipazione 2 euro vanno in beneficenza all'Ospedale del Bambino di Betlemme

EMAIL:
info@parmahomerestaurant.com
SITO WEB:
www.parmahomerestaurant.com