

City of Gastronomy CIBUSOFF

PARMA 6-14 APRILE 2019

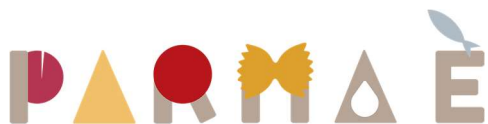
PROGRAMMA

Sabato 6 aprile

- Ore 11.00 *Cerimonia di inaugurazione CIBUS OFF* - presenta Francesca Barberini
 "Parma E' Talk Show" - conduce Francesca Barberini
- Ore 12.00 *Dialoghi ai fornelli con Chef Moreno Cedroni*, Ristorante la Madonnina
 Del Pescatore (2 stelle Michelin) - intervista Francesca Barberini
- Ore 16.00 *I Ripieni Chef. Cooking show con Filippo Cavalli*, chef dell'Osteria dei Mascalzoni,
 per Chef Ripieno Parmalat – intervista Francesca Barberini
- Ore 17.15 *"Ode al pomodoro"* - *Cooking Show a cura di Carlo Casoni* per Mutti - intervista
 Francesca Barberini
- Ore 18.30 *La Pasta incontra lo chef – Cooking show con Roberto Conti*, Ristorante
 Parmigianino – Grand Hotel De La Ville per Barilla - intervista Francesca Barberini
- Ore 19.30 *Aperitivo Time*

Chef del giorno: Enrico Bergonzi (Al Vedel), **Nico Tamani** (Vecchia Fucina)





Domenica 7 aprile

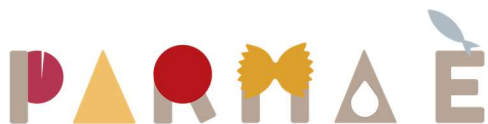
- Ore 10.00 *Cappuccione Zymil. In collaborazione con Parmalat*
- Ore 11.00 *Brunch in English: Il racconto delle Eccellenze parmigiane nel mondo*
- Ore 12.00 *Dialoghi ai fornelli con Chef Matteo Metullio: Spaghetti freddo a km 4925.*
Lo chef più giovane d'Italia ad avere ricevuto la sua prima stella Michelin ad appena 24 anni – intervista Francesca Barberini
- Ore 16.00 *Pomodoro e verdure Bio: mangiare sano per i bambini. Cooking Show con Maria Anedda, chef del Ristorante Les Caves, per Rodolfi Mansueto – intervista Francesca Barberini*
- Ore 17.00 *"La genuinità ha un gusto semplice" - cooking show con Andrea Nizzi, chef del Ristorante 12 Monaci, per Delicieux Rizzoli*
- Ore 18.15 *Parole in Pentola: I prodotti tipici sono sostenibili.*
Dialogo con il Prof. Filippo Arfini dell'Università degli Studi di Parma.
Introduce Francesca Barberini
- Ore 19.30 *Aperitivo Time*

Chef del giorno: Maria Anedda (Les Caves), **Andrea Nizzi** (12 Monaci), **Luca dall'Argine** (Antica Hostaria Tre Ville)

Lunedì 8 aprile

- Ore 10.30 *Lab-Bambini - Laboratorio del Gusto: il latte e il Parmigiano Reggiano DOP.*
A cura di Madegus e Giocampus.





- Ore 12.00 *P come Prosciutto* - cooking show con Isabella Chiussi, chef dell'Osteria Il Bersò, per il Consorzio del Prosciutto di Parma
- Ore 17.30 *L'Unione Ristoranti del Buon Ricordo* - da oltre mezzo secolo un viaggio tra i sapori e i colori della cucina italiana con Presidente Cesare Carbone del Ristorante Manuelina di Recco e del Segretario Generale Luciano Spigaroli del Ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine.
- Ore 18.30 *"I Sapori del Buon Ricordo"*. Cooking Show a cura degli Chef dei Ristoranti del Buon Ricordo.
- Ore 19.15 *"Parma: Our special Aperitivo"* by Matteo Bersellini chef Al Vedel Restaurant. *Cooking Show in English*
- Ore 19.45 Musica Maestro: *Verdi OFF presenta Il Maestro Giuseppe Verdi*

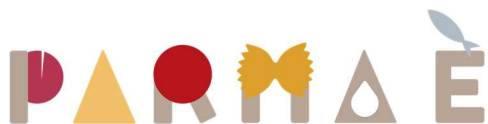
Chef del giorno: Barbara Dall'Argine (Antica Hostaria Tre Ville), **Isabella Chiussi** (Osteria Il Bersò)

Martedì 9 aprile

- Ore 10.00 Lab-Bambini - Laboratorio del Gusto: il Prosciutto di Parma.
A cura Giocampus e Madegus
- Ore 17.00 The Italian Pastry Lab - *Un percorso didattico tra le nostre "dolcezze" regionali.*
A cura di ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana – conduce Chiara Marando
- Ore 17.45 Apertura al pubblico del laboratorio
- Ore 19.30 *Aperitivo Time*

Chef del giorno: Angelo Cammarata (La Forchetta), **Andrea Nizzi** (12 Monaci), **Fabio Romani** (Ristorante Romani), **Gian Pietro Castellini** (Ristorante Unicorno), **Francesco Bigliardi** (Trattoria Masticabrodo)





Mercoledì 10 aprile

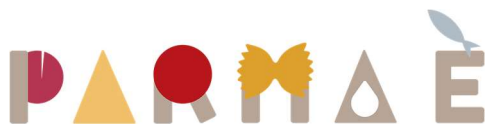
- Ore 10.30 Lab-Bambini - Laboratorio del Gusto: P come Pesce. *A cura Giocampus e Madegus*
- Ore 11.45 I Ripieni Chef'' - Cooking show con Nicole Zerbini, *Chef del Ristorante La Porta di Viarolo, per Chef Ripieno Parmalat*
- Ore 12.30 Parma Cuore del Pomodoro - *Cooking show con Francesco Dall'Argine, Chef Antica Hostaria Tre Ville per Rodolfi Mansueto*
- Ore 18.00 Parola in Pentola: Migliorare la sostenibilità delle mense scolastiche è possibile? Casi di studio nazionali ed internazionali a confronto – *Introduce la Prof.ssa F. Scazzina. Dialogo con la Dott.ssa B. Biasini, il Prof. M. Donati e la Dott. G.Lanza dell'Università degli Studi di Parma*
- Ore 19.00 #aperitips - cooking show con Matteo Bersellini, *Chef Ristorante Al Vedel per Zarotti*
- Ore 19.30 *Aperitivo time*

Chef del giorno: Nicole Zerbini (Porta di Viarolo), **Raffaella Olivieri** (Da Rita), **Gianpiero Giarrizzo** (Locanda del Sale), **Francesco dall'Argine** (Antica Hostaria Tre Ville)

Giovedì 11 aprile

- Ore 10.00 Lab-Bambini - Laboratorio del Gusto: P come Pomodoro
A cura Giocampus e Madegus
- Ore 11.15 Il rosso in cucina. *Cooking Show con Michele Buia, Chef del Ristorante Il Cortile per Mutti*
- Ore 14.00 Innoviamo. *Contest fra gli Chef delle Città Creative della Gastronomia UNESCO nel mondo a confronto. Conduce Chiara Marando*





Ore 17.00 Parole in Pentola - Progetto EDEN ISS: cibo spaziale per una Terra che cambia.
A cura di CNR, Università degli Studi di Parma, ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana e in collaborazione con ASI - Agenzia Spaziale Italiana
PRESSO PALAZZO DEL GOVERNATORE, PIAZZA GARIBALDI -PARMA

Ore 18.00 La Pasta incontra lo chef - *Cooking Show con Roberto Conti Ristorante Parmigianino – Grand Hotel De La Ville Parma*

Ore 19.45 Musica Maestro: Verdi OFF *presenta il Maestro Giuseppe Verdi*

Chef del giorno: Michele Buia (Il Cortile), **Matteo Dall'Argine** (Trattoria del Cacciatore), **Carduccio Pedretti** (Alle Roncole)

Venerdì 12 aprile

Ore 10.00 Lab-Bambini - Laboratorio del Gusto: P come Pasta
A cura Giocampus e Madegus

Ore 11.45 Parole in Pentola: La Pappa di Parma vola in Tanzania e Burundi.
Racconti di progetti di cooperazione internazionale nel cuore dell'Africa.
Introduce Prof. M. Vanelli. A cura della Prof.ssa F. Scazzina e della Prof.ssa E. Carini - Università degli Studi di Parma

Ore 13.30 "Dal 1906 l'esperienza ci rende unici. Alici Rizzoli, il segreto di una vita saporita" –
cooking show con Davide Censi, chef del Ristorante Antichi Sapori, per Rizzoli Emanuelli

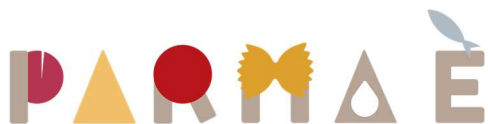
Ore 18.00 P come Parmigiano Reggiano - *cooking show con Enrico Bergonzi, chef del Ristorante Al Vedel per il Consorzio del Parmigiano Reggiano*

Ore 19.00 Parole in Pentola: Sostenibilità e prospettive future : le scelte di un'azienda alimentare - *a cura di Parmalat*

Ore 19.30 *Aperitivo Time*

Chef del giorno: Davide Censi (Antichi Sapori), **Enrico Bergonzi** (Al Vedel)





Sabato 13 aprile

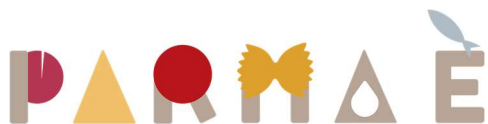
- Ore 10.00 Colazione in famiglia: *Il Cappuccione a cura di Parmalat*
- Ore 10.00 Parole in Pentola: L'importanza della prima colazione: verità e consigli per un pasto completo - *a cura di Parmalat*
- Ore 12.00 Dialoghi ai fornelli con Giuliano Baldessari, *chef del Ristorante Aqua Crua (1 stella Michelin)*
- Ore 16.30 Incontro di boxe su una tazza di caffè: la battaglia tra il rischio e il beneficio relativo al consumo di alimenti. *Introduce Prof.ssa C. Dall'Asta. Dialogo con il Dott. L. Della Fiora e il Dott. P. Mena – Università degli Studi di Parma*
- Ore 18.15 Merenda in gioco *a cura di Parma Quality Restaurants con Andrea Nizzi - chef del Ristorante 12 Monaci*
- Ore 19.30 Acciughe, origine e verità di un prodotto senza sofisticazioni- *cooking show con Filippo Cavalli, chef del Ristorante Osteria dei Mascalzoni, per L'Isola d'Oro Dialogo con il Dr. Davide Bocelli, consulente innovazione e la Dr.ssa Sara Beduschi, esperta di alimenti.*
- Ore 20.00 Aperitivo in Musica

Chef del giorno: Andrea Nizzi (12 Monaci), Filippo Cavalli (Osteria dei Mascalzoni)

Domenica 14 aprile

- Ore 10.00 Colazione in famiglia: *Il Cappuccione in collaborazione con Parmalat*
- Ore 10.30 Dibattiti e incontri *Sulle eccellenze di territorio a confronto – sessione 1*
Interviste a cura di Gazzetta di Parma





- Ore 11.00 Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano - *cooking show con Terry Giacomello - chef del Ristorante Inkiostro (1 stella Michelin)*
- Ore 12.30 Dibattiti e incontri *Sulle eccellenze di territorio a confronto – sessione 2*
Interviste a cura di Gazzetta di Parma
- Ore 17.00 Talk Show. Chiusura *Cibus Off verso il 2020 – Parma Europa*
- Ore 18.00 Dialoghi ai Fornelli: Parma nel mondo – cooking show con Massimo Spigaroli –
Presidente Fondazione Unesco Parma City of Gastronomy
Ristorante Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense (1 stella Michelin)
- Ore 19.30 Aperitivo Free Style

Chef del giorno: Raffaella Olivieri (Da Rita), **Filippo Cavalli** (Osteria dei Mascalzoni), **Simone Berzolla** (Ristorante Giorgione's)

