



Cibus Off, anche l'Università di Parma al fuorisalone del gusto

Dal 5 al 13 maggio, in concomitanza con la grande fiera internazionale dedicata all'agroalimentare, eventi, musica, showcooking, laboratori e cene stellate. Coinvolti diversi docenti dell'Ateneo

Parma, 4 maggio 2018 - Una grande «prima», diffusa e saporita. È tempo di **Cibus OFF**, edizione inaugurale del **primo fuorisalone parmigiano del gusto**. Mentre alle fiere si svolge Cibus, uno degli appuntamenti sull'agroalimentare più accreditati sulla ribalta internazionale, dedicato agli esperti di settore, la città si apre a tutti con un vero *spin off* di gusto, storia e sapore. Per nove giorni, **dal 5 al 13 maggio**, Parma diventa salotto, anzi cucina e dispensa per raccontare la food valley parmense e tutto il suo sapere. **Showcooking, mostre, talk show e seminari sul futuro dell'alimentazione**, concerti, cene firmate da grandi interpreti della cucina d'autore e **laboratori per i più giovani** animeranno piazza Garibaldi e quei portici del Grano che, mercato prima, crocevia degli affari poi, da sempre sono cuore pulsante della città.

SINERGIA PUBBLICO E PRIVATO

Il progetto Cibus OFF nasce dalla proficua collaborazione fra istituzioni pubbliche e imprenditoria privata ed è un nuovo passo di quella cabina di regia che ha permesso a Parma di entrare – prima città italiana - nel network **UNESCO delle Cities of Gastronomy**. L'iniziativa è sostenuta dal **Comune di Parma** con il coordinamento di **Parma Alimentare** e di **"Parma, io ci sto!"** ed ha come main partner il **Consorzio del Parmigiano Reggiano, il Consorzio del Prosciutto di Parma**, le aziende **Barilla, Mutti, Parmalat e Rodolfi Mansueto**. Tra gli altri contributor anche **Fiere di Parma, il Consorzio per la tutela del Culatello di Zibello, il Consorzio per la tutela dei vini DOP "Colli di Parma", i Musei del Cibo della Provincia di Parma, Giocampus** e altre fondamentali realtà imprenditoriali come **Delicious Rizzoli, Rizzoli Emanuelli, Isola d'Oro e Zarotti**. La curatela gastronomica di Cibus OFF è affidata ad **Accademia Barilla, ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e Parma Quality Restaurants**, mentre i momenti culturali (due i sabati dedicati alla musica con alcune incursioni in stile flash mob) portano la firma dell'Università degli Studi di Parma e del Teatro Regio - Verdi OFF.

"P" COME GUSTO

*"Il menù di Cibus OFF è pensato non solo per gli oltre 70mila visitatori attesi alle fiere - spiega **Cristiano Casa, assessore alle Attività produttive, Commercio, Turismo, Progetto Unesco del Comune** - Oltre a tecnici e "dottori" del gusto, grazie a questo fuorisalone, abbiamo pensato a una città che si apra per raccontare il suo modello e il suo saper fare anche a turisti, curiosi e golosi".* Dentro, in fiera, gli esperti, fuori tutti gli altri, alla scoperta delle molte "P" che fanno grande la *petite capitale*: parmigiano, prosciutto, pasta, pomodoro, il latte di Collecchio, il pesce e le sue saporite conserve: *"E non solo. A Cibus OFF hanno contribuito e saranno rappresentate tutte le iniziali di gusto e sapore che, con molti altri prodotti, dalle Terre alte alla Bassa, hanno reso grande la città",* aggiunge Casa.

IL PALINSESTO

Un'agorà, una dispensa, un portico una piazza e un orario no stop: gli eventi di Cibus OFF si susseguiranno **ogni giorno dalle 10 alle 22** e sono pensati per accontentare ogni palato, dal quello più raffinato degli esperti a quello più curioso dei *foodies*. Ogni pausa golosa della giornata, dal caffè della mattina all'aperitivo, sarà contrassegnata da uno showcooking o dalla musica grazie anche alla collaborazione dell'altro "off" della città, il **OFF** a cura del **Teatro Regio**. Cuore di ogni giornata saranno i **dibattiti e i laboratori di piazza Garibaldi** che per l'occasione si trasformerà in un'agorà dove si alterneranno importanti interlocutori, dall'Università di Parma, alla Fondazione Umberto Veronesi. L'**inaugurazione, sabato 5 maggio alle 11**, sarà **"Parma È"**, talk show **Francesca R. Barberini**, autrice e conduttrice Tv. Alle ore 18 da non perdere il **cooking show di Matteo Baronetto** (chef Ristorante Del Cambio, Torino). Tra gli appuntamenti di **domenica 6 maggio**, anche il talk "Come ci alimenteremo nel 2030" (ore 18) con Ludovica Principato, ricercatrice dell'Università di Roma Tre, e la riflessione sulle tendenze che determineranno i comportamenti alimentari futuri, a cura di **Barilla Center Food & Nutrition**. **Martedì 8 maggio, alle 18.00**, la Fondazione Umberto Veronesi in collaborazione con **Parmalat** sarà protagonista del dibattito **"Latte e Scienza: collaborare fa bene"** dove **Monica Ramaioli**, Direttore Generale di Fondazione Umberto Veronesi, ed esperti e ricercatori in Scienza dell'Alimentazione dialogheranno sul ruolo del latte in una corretta alimentazione. Parmalat sarà protagonista anche di un incontro dedicato al **"Progetto Cuoriamoci - piccoli gesti per la salute del cuore"** in calendario il giorno 10 maggio alle 18.30. Duplice il focus su Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma: due DOP e due talk, alla presenza di rappresentanti dei rispettivi Consorzi di Tutela, sono in programma domenica 6 maggio alle 12 e alla stessa ora di giovedì 10 maggio.

TALK E PAROLE IN PENTOLA

Sul piatto del ricco programma di Cibus OFF anche i talk dove le parole finiscono in "pentola" e si fanno consigli concreti. **Lunedì 7 maggio, alle 11**, l'Università di Parma propone l'incontro "Com'è fatto, come lo racconto", con Andrea Fabbri, Presidente Master COMET e Maura Franchi, Docente di Sociologia dei Consumi. Da non perdere, **venerdì 11 maggio, alle 11.15**, **Sergio Ghidini**, docente del dipartimento di Scienze degli Alimenti, terrà una lezione sul tema degli **studenti fuorisede** che

hanno scelto di vivere a Parma, con alcuni consigli per adottare un regime alimentare che concili salubrità e gusto da veri parmigiani d'adozione. Sarà, invece, **Giovanni Ballarini**, autorevole voce dell'**Accademia Italiana della Cucina**, a raccontare di "Parma Città della Gastronomia", confrontandosi con l'Assessore alla Cultura del Comune di Parma **Michele Guerra** e con l'Assessore **Cristiano Casa**, **sabato 12 maggio, alle 11**. Alle 18.30 **Elisabetta Fadda**, docente del Dipartimento di Discipline Umanistiche, Sociali e delle Imprese Culturali dell'Università di Parma, terrà una dissertazione dal titolo "Sine Cerere et Baccho, friget Venus", dedicata al senso del gusto nell'arte.

A TAVOLA SOTTO IL PORTICO

Se piazza Garibaldi sarà l'agorà del dibattito, i **portici del Grano** ritrovano, invece, la loro originale vocazione di luogo di incontro, scambio e...assaggi. A raccontare la storia della food valley parmense pensa una serie di totem no brand che incorniciano una grande dispensa, a far da quinta a due zone distinte, ristorante e bistrot, allestite fra le logge medievali dove si è svolto il mercato fino al XIX secolo. Qui si potrà pranzare e cenare o anche solo fare un break goloso per colazione o merenda. Ogni giorno uno chef, anzi un pool di tre o quattro cuochi al dì, selezionerà il menù da mettere in tavola. Ai fornelli si alterneranno 27 chef del consorzio **Parma Quality Restaurants**. Ci saranno anche diversi show cooking. L'ouverture si gioca "in casa", sabato 5 maggio alle 12, sarà firmata da **Massimo Spigaroli**, chef stellato de "L'Antica corte Pallavicina" di Polesine Parmense e presidente della fondazione UNESCO Parma City of Gastronomy. Poi toccherà a **Paolo Lopriore** e **Isa Mazzocchi**. L'allievo prediletto di Gualtiero Marchesi, membro del comitato scientifico di ALMA, porterà il *know how* del suo "Il Portico" comasco di Appiano Gentile ai portici del Grano, martedì 8 maggio alle 20. Mazzocchi, invece, è una delle 44 chef italiane stellate e porterà i segreti de "La Palta" dalla sua Val Tidone in città, per il pranzo di mercoledì 9 maggio. Due le cene d'autore: mercoledì 9 maggio **ALMA** rilegge in chiave contemporanea i classici della cucina parmense (prenotazione via mail progetti@scuolacucina.it, 40 euro), mentre gli chef di **Academia Barilla** vanno in scena con "Master of Parma" venerdì 11 maggio alle 20.30 (prenotazione via mail turismo@comune.parma.it, 40 euro).

Maggiori informazioni e programma completo: www.parmacityofgastronomy.it

Seguici con #cibusoff2018 #parmacityofgastronomy, #parmaè

UFFICIO STAMPA OMNIA Relations per conto del Comune di Parma

OMNIA FACTORY, T. + 39 051 6939166_6939129 | OMNIA LAB, T. + 39 051 261449

Press Office: Claudia Cefalo claudia.cefalo@omniarelations.com,

M. +39 340 4891682

www.omniarelations.com

