

P

Parma
*Food
Valley*



SETTEMBRE
Gastronomico
2021

Dal 29 Agosto al 26 Settembre

Un mese per vivere la Food Valley

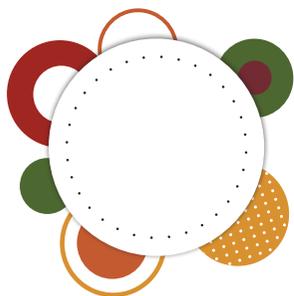


Artwork
Francesco
Ciccolella

Programma 2021 • Agorà & Bistrò



EMILIA



SETTEMBRE

Gastronomico

2021

Parma, prima città italiana a essere nominata Città Creativa UNESCO della Gastronomia e Capitale Italiana della Cultura 2020+21, dedica l'intero mese di settembre alla cultura del cibo e alla sua identità in cucina. Da domenica 29 agosto a domenica 26 settembre, ricco è il calendario di attività dedicate alle eccellenze del territorio: le DOP Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, la pasta, il pomodoro, il latte con i prodotti lattiero/caseari e le alici.

Si parte con Cibus OFF, il fuorisalone legato a Cibus, la vetrina internazionale per l'agroalimentare italiano organizzata da Fiere di Parma. Due gli spazi interessati: i Portici del Grano, nel cuore di Parma, con un'area dedicata agli eventi e un Bistrò, e il Village in Borgo delle Cucine, concepito come Food & Beverage court.

A raccogliere idealmente il testimone di Cibus OFF sarà "**Settembre Gastronomico**". La kermesse prevede:

- settimane a tema, dedicate ai prodotti simbolo della Food Valley parmense
- visite in caseificio e in prosciuttificio, in occasione di "Caseifici Aperti" e del Festival del Prosciutto di Parma
- "Imprese Aperte", con una quarantina di eventi porte aperte in azienda
- degustazioni e momenti gourmet presso il Bistrò allestito sotto i Portici del Grano, nel cuore di Parma

- show cooking, con il coinvolgimento degli chef di CHIC - Charming Italian Chef e Parma Quality Restaurants
- talk show, a cura di Università degli Studi di Parma, ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Accademia Barilla e Musei del Cibo, dedicati all'approfondimento di tematiche come il rapporto tra nutrizione e salute, la sostenibilità in cucina, e i nuovi trend della tavola
- serate dedicate al *food pairing*
- laboratori didattici per i più giovani organizzati da Esselunga e da Madegus - Maestri del Gusto
- aperitivi accompagnati da danze, musica e performance, in collaborazione con Teatro Regio di Parma e "*Tutti Matti per Colorno*"

A rendere possibili Cibus OFF e "Settembre Gastronomico" è una prestigiosa **rete di collaborazione tra il mondo delle Istituzioni**, rappresentato dal Comune di Parma, e i **privati**, da Consorzi di Tutela ad azienda agroalimentari, passando per il mondo dell'associazionismo e della ristorazione.

Il coordinamento è di Parma Alimentare.

CIBUS OFF

29 agosto - 5 settembre

CIBUSOFF

PORTICI DEL GRANO

APERTURA BISTRÒ

Da Lunedì a Domenica

11.00 - 22.00

DOMENICA 29 AGOSTO

Special Guest del Bistrò: Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità
La pizza della domenica ed i Prodotti Tipici di Territorio

Ore 18.00 | AGORÀ

PAROLE IN PENTOLA
Trattorie Come una volta

Presentazione del libro di
Irene Fossa

Alla scoperta dei locali storici di Parma e provincia dove oggi, come ieri, ci si sente come a casa.

Intervengono: **Cristiano Casa**, Assessore al Turismo - Comune di Parma, **Andrea Fabbri**, Master COMET - Università di Parma, **Fabiana Carella**, Associazione Gastronomi Professionisti, **Eletta Violi**, Trattoria da Eletta - Sala Baganza.

Conduce **Sandro Piovani**, Gazzetta di Parma

Ore 19.00 | AGORÀ

CAL Parma c'è.
Grazie a frutta e verdura la Solidarietà è in piena salute

CAL Parma presenta l'evento di Logistica Solidale del 29 settembre, "Giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari"

Intervengono:

Maurizio De Vitis, VicePresidente Emporio Solidale Parma, **Giulietta Magagnoli**, Direttore CAL, **Maria Cecilia Scaffardi**, Direttrice Caritas Diocesana di Parma, **Cristiano Casa**, Assessore al Turismo, Comune di Parma

LUNEDÌ 30 AGOSTO**Special Guest del Bistrò: Chef Angelo SABATELLI**

Ristorante Angelo Sabatelli, Putignano (BA)

Michelin star · Charming Italian Chef

Ore 18.00 | AGORÀ**Chef Angelo SABATELLI**

per Settembre Gastronomico 2021

Show Cooking

a cura di Charming Italian Chef.

MARTEDÌ 31 AGOSTO

Special Guest del Bistrò:

Isabella Chiussi - Osteria il Bersò & Nicole Zerbini - La Porta a Viarolo**Chef Parma Quality Restaurants****Ore 17.30 - 18.30 | AGORÀ****PAROLE IN PENTOLA:****Trova l'identità di marca****del tuo ristorante e condividi****Valori ed Emozioni**Talk show a cura di **Nicoletta Polliotto**,
Digital Project Manager agenzia Muse
Comunicazione con Chef **Andrea Nizzi**
- Presidente Parma Quality Restaurants.
Modera **Errica Tamani**, giornalista
gastronomica**Ore 19.00 | BISTRÒ****LE SIGNORE DEL GUSTO**

Show Cooking a cura degli chef

Parma Quality Restaurants:**Isabella Chiussi - Osteria il Bersò****& Nicole Zerbini - La Porta a Viarolo****MERCOLEDÌ 1 SETTEMBRE****Ore 17.30 | AGORÀ****IL GELATO GASTRONOMICO**Lezione di **Stefano Guizzetti**, Ciacco Lab
& Chef **Marta Confente**, ALMA - Scuola
Internazionale della Cucina Italiana
Modera **Giacomo Bullo**, Communication
Manager ALMA

Ore 18.45 | AGORÀ**La Fiera tra experience e vetrina:
come la pandemia ha cambiato
gli obiettivi**

Intervengono
Gino Gandolfi, Presidente Fiera di Parma
Maurizio Danese, Presidente Fiera di Verona
Dario Silvestri, Imprenditore e Performance
Coach, **Roberta Garibaldi**, esperta di food
tourism, membro del Board of Directors e
Ambasciatore per l'Italia della World Food
Travel Association
Modera **Luca Ferrua**, Direttore Il Gusto

GIOVEDÌ 2 SETTEMBRE**Ore 18.30 | AGORÀ****La Tecnologia in Cucina**

Show Cooking di **Chef Walter Frontalini**
i prodotti di Parma incontrano SIRMAN

Ore 20.00 | AGORÀ**Danza con noi**

Spettacolo di danza con le coreografie di
Accademia Danza e Dintorni, sulle musiche
verdiane e sugli intrecci sonori che rendono il
Maestro Verdi contemporaneo.
A cura di **Verdi Off**

VENERDÌ 3 SETTEMBRE**Ore 17.30 | AGORÀ****PAROLE IN PENTOLA:
la cucina e tutto quello
che gli sta attorno**

Intervengono:
Enzo Vizzari, Direttore Guida Ristoranti e Vini
D'Italia Espresso, **Luca Ferrua**, Direttore Il
Gusto, **Leonardo Perisse**, Chef Ambassador
Airbnb
Modera **Eleonora Cozzella**, giornalista Il Gusto

Ore 19.00 | AGORÀ**PAROLE IN PENTOLA:**

Un dialogo aperto sul rapporto tra nutrizione e salute e sulle ultime novità della ricerca

A cura di **Prof. Pedro Mena** e **Prof. Daniele Del Rio**, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco - Università di Parma

SABATO 4 SETTEMBRE**Ore 11.00 | AGORÀ****Tutti Matti per Colorno**

Rappresentazione di Artisti di Strada
Spettacolo **CircoPacco**

Ore 12.00 | AGORÀ**TRA GELATO E OLIO**

Simone De Feo Cremeria Capolinea
& **Coppini Arte Olearia**
Modera **Giacomo Bullo**, Communication
Manager ALMA

DOMENICA 5 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità
La pizza della domenica ed i Prodotti Tipici di Territorio

Ore 18.00 | AGORÀ

Val Tidone Wine Fest
per Settembre Gastronomico

a cura di **Destinazione Emilia**

CIBUS OFF • VILLAGE

3 settembre - 5 settembre

CIBUSOFF

VILLAGE

APERTURA VILLAGE

Venerdì 18.00 - 23.00

Sabato e Domenica
10.00 - 22.00

Cibus Village, attivo in Borgo delle Cucine nel weekend dal 3 al 5 settembre (venerdì 18.00-23.00, sabato e domenica 10.00-22.00) sarà non solo uno spazio di degustazione e scoperta dei prodotti alimentari Made in Italy, ma anche un'area di eventi ed intrattenimento musicale in una location insolita ed esclusiva per conoscere nuovi spazi della città.

Inoltre, ospiterà uno spazio dedicato alla birra artigianale, UB Village Unionbirrai Village che organizzerà convegni e appuntamenti educational.

Aggiornamenti sugli eventi di Cibus Off Village su:
www.cibus.it/cibus-off/



PARMIGIANO REGGIANO & POMODORO

6 - 12 settembre



APERTURA BISTRÒ

Da Lunedì a Domenica

11.00 - 22.00

LUNEDÌ 6 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: **Chef Fabrizio SEPE**

Ristorante Le Tre Zucche, Roma · Charming Italian Chef

Ore 18.00 | AGORÀ

Chef Fabrizio Sepe
per Settembre Gastronomico 2021

Show cooking
a cura di Charming Italian Chef

MARTEDÌ 7 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò:

Kaur Sukhjit - Ristorante 12 Monaci & **Maria Amalia Anedda** e **Ida Marmioli**
Chef Parma Quality Restaurants.

Ore 17.30 | AGORÀ

**PARMIGIANO REGGIANO
& POMODORO**

Show cooking
con lo Chef **Luca Marchini**
A cura di ALMA - La Scuola
Internazionale di Cucina Italiana
Modera **Giacomo Bullo**, Communication
Manager ALMA

MERCOLEDÌ 8 SETTEMBRE

Ore 17.30 | AGORÀ

Parmigiano Reggiano:
marchio a fuoco del Consorzio
La prima DOP della storia: Parma, 1612

A cura dei Musei del Cibo
Relatore **Giancarlo Gonizzi**

Ore 19.00 | AGORÀ

**Scopriamo le biodiversità
24 e 40 mesi; il Parmigiano Reggiano
nel segno della tradizione**

Talk a cura del
Consorzio del Parmigiano Reggiano

GIOVEDÌ 9 SETTEMBRE

Ore 18.00 | AGORÀ

**PAROLE IN PENTOLA
I rischi nascosti delle nuove
tendenze gastronomiche:
nuovo è sempre meglio?**

A cura di Prof. **Sergio Ghidini**,
Dipartimento di Scienze degli Alimenti
e del Farmaco - Università di Parma

Ore 19.30 | AGORÀ

L'AZIENDA IN CUCINA

Show cooking
Chef **Paolo Ziveri**
i prodotti di **Rodolfi Mansueto**

VENERDÌ 10 SETTEMBRE

Ore 18.00 | AGORÀ

Scopriamo le biodiversità

Degustazione di Parmigiano Reggiano
DOP stagionatura 18-24 mesi.
I cocktail acrobatici di **Bruno
Vanzan**, campione internazionale
di *flair bartending e mixology*
accompagneranno l'**aperitivo nell'area
Bistrò**. A cura del **Consorzio del
Parmigiano Reggiano**.

Ore 19.30 | AGORÀ

L'AZIENDA IN CUCINA

Lo chef **Carlo Casoni**
incontra i prodotti di **Mutti**

SABATO 11 SETTEMBRE**Ore 10.00 | AGORÀ****PAROLE IN PENTOLA****Pomodoro: Lattina di banda stagnata.****Come si conserva la conserva:
dalla Latta al brick**

A cura dei Musei del Cibo

Relatore **Giancarlo Gonizzi****Ore 12.00 | AGORÀ****A tavola con il Parmigiano Reggiano**Minitalk - Dal caseificio alla tavola;
verso un consumo consapevole del
Parmigiano Reggiano.A cura del **Consorzio del Parmigiano
Reggiano.****Ore 17.00 | BISTRÒ****Benvenuto Salone del Camper**

Aperitivo di benvenuto

Ore 17.00 | AGORÀ**PAROLE IN PENTOLA****Focus running: dalla prevenzione
dei principali infortuni alla corretta
supplementazione nutrizionale**Intervengono: **Alessio Erra** fisioterapista
sportivo e ortopedico, nutrizionista e
Germano Tarantino CSO Pharmanutra**Ore 18.30 | AGORÀ****L'AZIENDA IN CUCINA**Show Cooking · Chef **Paolo Ziveri**
i prodotti di **Rodolfi Mansueto****Ore 20.00 | AGORÀ****Musica Maestro!**Concerto Conservatorio degli Allievi
dei corsi superiori e di perfezionamento
del Conservatorio "**Arrigo Boito**" che
interpretano le più celebri arie del
repertorio verdiano.A cura di **Verdi Off**

DOMENICA 12 SETTEMBRE

Reale Mutua Parma Mezza Maratona

Special Guest del Bistrò: Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità
La pizza della domenica ed i Prodotti Tipici di Territorio

Ore 11.00 | AGORÀ

DIETRO IL BANCO A PARMA

Evento a cura del
Gruppo Torrefattori di Parma

Ore 18.00 | AGORÀ

L'AZIENDA IN CUCINA

Lo chef **Carlo Casoni**
incontra i prodotti di **Mutti**

PROSCIUTTO DI PARMA & LATTE

13 - 19 settembre



APERTURA BISTRÒ

Da Lunedì a Domenica

11.00 - 22.00

LUNEDÌ 13 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: **Charming Italian Chef**

Ore 17.00 | AGORÀ

Chef CHIC
per Settembre Gastronomico 2021

Show Cooking
a cura di **Charming Italian Chef**

Ore 18.00 | BISTRÒ

Aperitivo time

A cura di **Parmalat**

MARTEDÌ 14 SETTEMBRE

Ore 18.00 | AGORÀ

**Prosciutto di Parma: la fibula (osso di cavallo per puntatura).
Il prosciutto di Napoleone.
Storia di un "naso" speciale.**

A cura dei Musei del Cibo
Relatore **Giancarlo Gonizzi**

Ore 18.00 | BISTRÒ

Aperitivo time

A cura di **Parmalat**

Ore 19.00 | AGORÀ

LE SIGNORE DEL GUSTO

Show cooking a cura di **Parma Quality Restaurants: Barbara Dall'Argine** -
Ristorante Antica Hostaria Tre Ville per
Chef Crema di Latte **Parmalat**

MERCOLEDÌ 15 SETTEMBRE**Ore 17.30 | AGORÀ****DEL LATTE E
DEL PROSCIUTTO DI PARMA**

Show cooking
con lo Chef **Gianluca Gorini**.
A cura di **ALMA** - La Scuola
Internazionale di Cucina Italiana
Modera **Giacomo Bullo**, Communication
Manager ALMA

Ore 18.00 | BISTRÒ**Aperitivo time**A cura di **Parmalat****GIOVEDÌ 16 SETTEMBRE****Ore 10.00 | AGORÀ****Concorso giovani cuochi
Parma Quality Restaurants**

Finale concorso organizzato in
collaborazione con **Gazzetta di Parma**

Ore 17.30 | AGORÀ**Il caffè del Torrefattore**

Evento a cura del
Gruppo Torrefattori di Parma

Ore 18.00 | BISTRÒ**Aperitivo time**A cura di **Parmalat****Ore 20.00 | AGORÀ****Musica Maestro!**

Concerto per fisarmonica che intreccia i
brani della tradizione del Maestro Verdi
con la contemporaneità delle sonorità
del tango e della milonga.
A cura di **Verdi Off**

VENERDÌ 17 SETTEMBRE**Ore 18.00 | BISTRÒ****Aperitivo time**A cura di **Parmalat****Ore 18.30 | AGORÀ****Parole in Pentola
Le sfide della sostenibilità:
il cibo al centro**A cura di Dr.ssa **Beatrice Biasini**,
Dipartimento di Scienze degli Alimenti e
del Farmaco
Università di Parma.**SABATO 18 SETTEMBRE****Ore 11.00 | AGORÀ****L'azienda racconta**Laboratori creativi a cura di **Parmalat****Ore 16.00 | AGORÀ****L'azienda racconta**Laboratori creativi a cura di **Parmalat****DOMENICA 19 SETTEMBRE****Special Guest del Bistrò: Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità****La pizza della domenica ed i Prodotti Tipici di Territorio****Ore 18.00 | AGORÀ****L'azienda racconta**Show cooking
con lo Chef **Enrico Brancato**
A cura di **Parma Quality Restaurants**
per Chef Crema di Latte **Parmalat**

PASTA & LE ALICI A PARMA

20 - 26 settembre



APERTURA BISTRÒ

Da Lunedì a Domenica

11.00 - 22.00

LUNEDÌ 20 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò:

Vezzani Incerti - Ca' Matilde, Quattro Castella (RE)

Enrico Bergonzi - Ristorante Al Vedel, Colorno (PR)

Charming Italian Chef

Ore 17.30 | AGORÀ

Pasta, architettura per la bocca.

La pasta e le sue forme.

A cura dei Musei del Cibo,

Relatore **Giancarlo Gonizzi**

Ore 19.00 | AGORÀ

Chef CHIC

per Settembre Gastronomico 2021

Show cooking a cura di: **Vezzani Incerti** -
Ca' Matilde, Quattro Castella (RE);

Enrico Bergonzi - Ristorante Al Vedel,
Colorno (PR); **Davide Censi** - Trattoria

Antichi Sapori, Parma

MARTEDÌ 21 SETTEMBRE

Special guest del Bistrò: **Raffaella & Michela Olivieri** - Ristorante Da Rita &
Gloria Boraschi - Antichi Sapori. Chef Parma Quality Restaurants

Ore 19.00 | AGORÀ

LE SIGNORE DEL GUSTO

Show cooking a cura dello

chef **Jessica di Vita**

Ristorante Parma Rotta

MERCOLEDÌ 22 SETTEMBRE**Ore 18.00 | AGORÀ****Parole in Pentola**

Revalenta Arabica e altre stranezze gastronomiche nell'Erbario di **Luigi Gardoni: che piante si mangiavano a Parma nel 1840?**

A Cura di Prof. **Renato Bruni**
Direttore Orto Botanico
Università di Parma

GIOVEDÌ 23 SETTEMBRE**Ore 17.30 - 19.30 | AGORÀ****Conversazione e show cooking: pasta, innovazione e futuro nel segno della sostenibilità****TAVOLA ROTONDA**

Saranno presenti i maggiori esperti di **Barilla** e **ALMA**, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana:

> **Fabio Amadei** (docente di storia e cultura della cucina - ALMA)

> **Leonardo Mirone** (Direttore Acquisti Materiali di Packaging e Promozionali Barilla)

> lo Chef stellato **Bruno Cossio** (La Trattoria – Enrico Bartolini)

> Ospite speciale, l'illustratrice **Elisa Seitzinger**, autrice di una delle opere esposte nella mostra "Grani d'autore"

Moderata dalla giornalista gastronomica **Chiara Marando**

Saper scegliere e diffondere una responsabilità sociale condivisa è il primo passo per fare in modo che il cibo sia un alleato dell'ambiente. Benché la pasta rappresenti uno degli alimenti più sostenibili della tradizione culinaria italiana, non tutte le aziende del comparto alimentare si caratterizzano per una produzione impostata su una filiera virtuosa, capace di portare avanti una vera e propria "rivoluzione green". Per Barilla, invece, questo costituisce una base fondante.

Una rivoluzione che deve anche essere necessariamente culturale: il cuoco, come le aziende, ha una missione educativa di estrema rilevanza nel diffondere quel senso di responsabilità individuale volto al sapere scegliere ingredienti e cibi alleati di salute e ambiente. La missione del cuoco non si esaurisce nella creazione di un piatto buono, bensì attraverso una cucina consapevole anche del suo valore di sostenibilità.

VENERDÌ 24 SETTEMBRE**Ore 17.30 | AGORÀ****VETRINA TOSCANA
note... di degustazione**

In questo scambio di buone pratiche fra terre vocate alla musica e all'enogastronomia, proponiamo un "viaggio in Toscana" all'insegna del gusto ricordando Giacomo Puccini, maestro e gourmet.

Intervengono: **Cristiano Casa**, Assessore alle Attività Produttive, Agricoltura, Commercio, Turismo, Sicurezza Urbana, Centro Storico, Relazioni Internazionali, Progetto UNESCO Comune di Parma
Leonardo Marras, Assessore al Turismo e al Commercio della Regione Toscana

SABATO 25 SETTEMBRESpecial Guest del Bistrò: **Chef Paolo Griffa**

Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur e del Petit Royal, COURMAYEUR (AO)
Michelin Star - Charming Italian Chef

LAB ESSELUNGA**Ore 10.00-11.00 • 11.30-12.30 • 16.00-17.00 • 17.30-18.30 | AREA STORYTELLING****LABORATORI PER BAMBINI**A cura di **Madegus** ed **Esselunga**

10.00-11.00 e 16.00-17.00

**Scopri i segreti di frutta e verdura
con i Super Foodies**

11.30-12.30 e 17.30-18.30

**Scala la piramide alimentare
con i Super Foodies**

Bambini dai 5 agli 11 anni

Max 20 per laboratorio

DURATA: 1 ora

Prenotazione obbligatoria

tramite WhatsApp

al numero **348 9176149**

Ore 20.00 | **AGORÀ**

DANZA CON NOI

Con le coreografie ed i costumi della Società di **Danza di Parma**, sotto la guida di **Enrico Zaniboni** lo spettacolo di danza che rievoca il senso dell'epoca di Maria Luigia con i valzer di Nino Rota e della tradizione - a cura di **VerdiOFF**

DOMENICA 26 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità

La pizza della domenica ed i Prodotti Tipici di Territorio

LAB ESSELUNGA

Ore 10.00-11.00 • 11.30-12.30 • 16.00-17.00 • 17.30-18.30 | **AREA STORYTELLING**

LABORATORI PER BAMBINI

A cura di **Madegus** ed **Esselunga**

10.00-11.00 e 16.00-17.00

Scopri i segreti di frutta e verdura con i Super Foodies

11.30-12.30 e 17.30-18.30

Scala la piramide alimentare con i Super Foodies

Bambini dai 5 agli 11 anni

Max 20 per laboratorio

DURATA: 1 ora

Prenotazione obbligatoria

tramite WhatsApp

al numero **348 9176149**

Ore 17.30 | **AGORÀ**

Webinar Il Futuro che ci Aspetta

Parma Food Valley e **La Cucina Italiana** partner in **La Cucina Italiana goes to Unesco**

SETTEMBRE

Barilla

The Italian Food Company. Since 1877.

LUNEDÌ 20 SETTEMBRE

ore 9.00-17.00 | **Accademia Barilla**, via Calamandrei 3/A, Parma

Visita alla biblioteca gastronomica di Accademia Barilla

Vero e proprio gioiello di questa Food Academy, la **Biblioteca Gastronomica di Accademia Barilla** custodisce oltre 15.000 volumi sulla gastronomia italiana dal 1400 ad oggi, migliaia di menù storici e centinaia di antiche stampe di banchetti.

PRENOTAZIONE APERTE
da **mercoledì 1 settembre**
info@academiabarilla.it
fino ad esaurimento posti

Una visita guidata dal Curatore,
Giancarlo Gonizzi

Per chi non potrà partecipare, o per chi, comunque, è curioso, **un tour virtuale** ne svelerà segreti e curiosità:
clicca su **Visita virtuale Biblioteca Gastronomica Accademia Barilla**
per scaricare l'App.

MARTEDÌ 21 SETTEMBRE

ore 18.00 | **visita virtuale all'Archivio Storico Barilla**

Una diretta Facebook sui canali social della "Gazzetta di Parma" per conoscere i segreti e i tesori di oltre 140 anni di vita Barilla.

PER PARTECIPARE:

Collegarsi alla pagina Facebook
di **"Gazzetta di Parma"**

ACCESSO: libero senza prenotazione
DURATA: 1 ora circa

Storia, arte, bellezza, creatività e innovazione della pasta e della gastronomia italiana attraverso i manifesti, gli spot e gli oggetti più interessanti conservati in un Archivio Storico d'Impresa dichiarato "di importanza nazionale" dal Ministero della Cultura.

P

Parma
Food
Valley



Dal 29 Agosto al 26 Settembre

Un mese per vivere la Food Valley



Artwork
Francesco
Ciccolella

Programma 2021 • Imprese Aperte e altri appuntamenti



EMILIA

SETTEMBRE



IMPRESE APERTE Settembre 2021

Le imprese sono parte integrante del patrimonio di un territorio e di una comunità:

è questo il punto di partenza di “Imprese Aperte”, ideato e sviluppato dall’associazione per lo sviluppo sociale “**Parma, io ci sto!**” e da **Unione Parmense degli Industriali**, in collaborazione con l’ente di formazione **Cisita Parma** e che fa parte del programma di **Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21**.

Il territorio parmense, con il suo insieme di esperienze, competenze, know-how, capitale umano e sociale, linguaggi, diventa un ambiente unico: è attraverso le imprese che è possibile riscoprire e valorizzare il genius loci, che rende possibile lo sviluppo e l’innovazione.

“**A porte aperte**” è un viaggio ideale alla scoperta del territorio parmense, inteso come insieme di persone che lo abitano, di risorse economiche, ambientali e artistiche, di cultura, di storia, di valori, partendo dalle aziende che lo popolano e che vi sono radicate.

Il calendario del 2021, rimodulato a causa della situazione pandemica che ha sospeso la programmazione prevista nell’anno 2020, riprende in occasione del “Settembre Gastronomico”, la manifestazione che racconta le filiere della Food Valley che rendono unica Parma “Città Creativa per la Gastronomia UNESCO”.

Pur consapevoli delle grandi difficoltà, undici realtà del settore alimentare hanno dato la loro disponibilità ad accogliere presso le loro sedi - nel rispetto delle disposizioni sanitarie vigenti e in sicurezza - gruppi ristretti di persone dando vita a circa 30 appuntamenti per conoscere tradizioni e processi produttivi.

INFORMAZIONI E PROGRAMMA

www.impresaperteparma.com

PRENOTAZIONE

www.vivaticket.it

MAPPA AZIENDE

1 AGUGIARO & FIGNA

2 CONSORZIO AGRARIO DI PARMA

3 COPPINI ARTEOLEARIA

4 FOOD FARM 4.0

5 FRATELLI GALLONI

6 L'ISOLA D'ORO

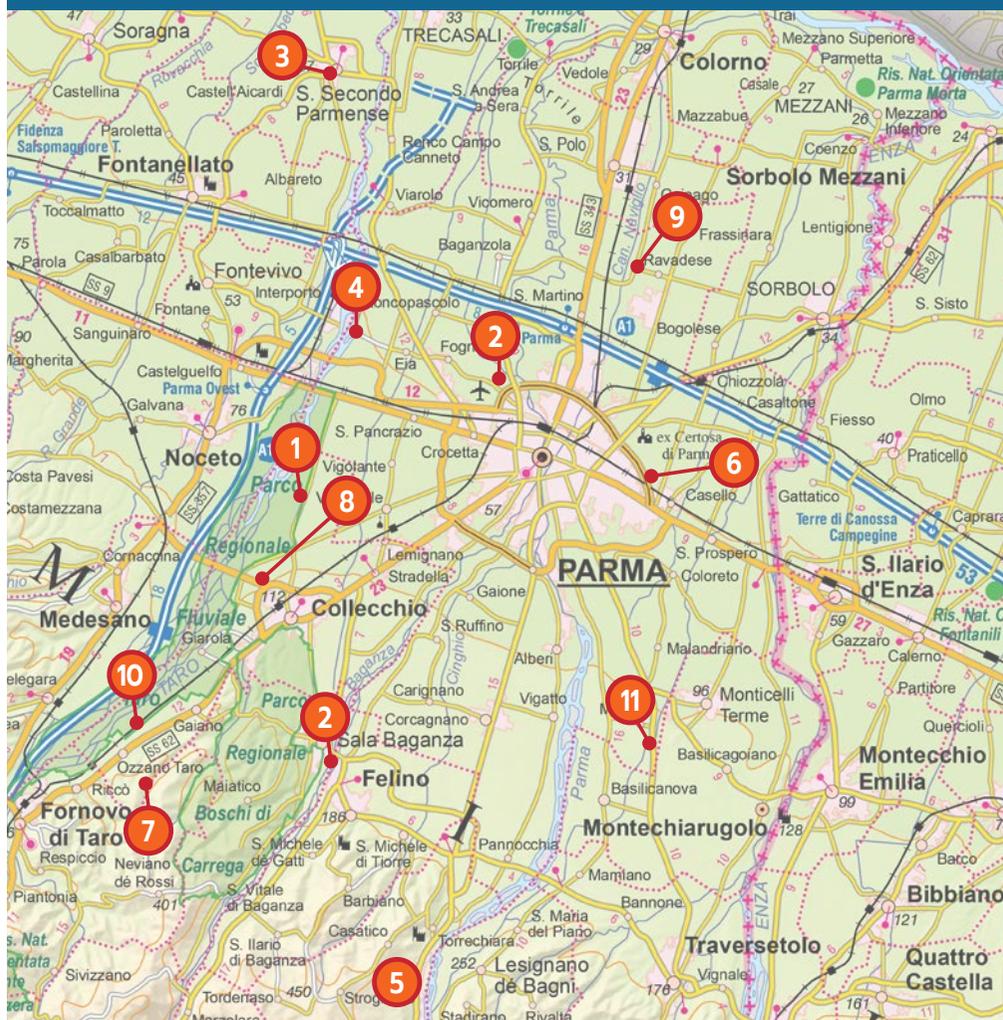
7 MONTE DELLE VIGNE

8 PARMALAT

9 RIZZOLI EMANUELLI

10 RODOLFI MANSUETO

11 SALUMIFICIO TRASCINELLI PIETRO



Base cartografica ottenuta da riproduzione di stralcio della Carta Fisico-Politica dell'Emilia-Romagna 1:250.000

Tutte le iniziative di Imprese Aperte sono a ingresso libero fino ad esaurimento posti, con prenotazione obbligatoria.

CALENDARIO IMPRESE APERTE 2021

AZIENDA	MESE · GIORNO / MONTH · DATE	MAPPA
Agugiaro & Figna	Settembre/September · 10, 24	1
Consorzio Agrario Parma	Settembre/September · 24	2
Coppini Arte Olearia	Agosto/August · 28, 29 Settembre/Ottobre · ogni sabato e domenica September/October · Saturday and Sundays	3
Food Farm 4.0	Da Settembre a Novembre September to November	4
Fratelli Galloni	Settembre/September · 11, 12, 18, 19	5
L'Isola d'Oro	Settembre/September · 11, 12	6
Monte delle Vigne	Settembre/September 3, 7, 10, 14, 17, 21, 24, 28	7
Parmalat	Settembre/September · 15, 22, 29	8
Rizzoli Emanuelli	Settembre/September · 6, 13, 20, 27	9
Rodolfi Mansueto	Settembre/September · 11, 12	10
Salumificio Trascinelli Pietro	Settembre/September · 10, 17, 24	11

Ulteriori disposizioni di sicurezza verranno comunicate in loco. È obbligo l'utilizzo della mascherina.

PROGRAMMA COMPLETO SU
www.impreseaperteparma.com

MUSEI DEL CIBO

Un'esperienza per tutti i sensi e per tutti i gusti.



I Musei del Cibo sono regolarmente aperti al pubblico sabato, domenica e festivi dalle 10 alle 18 senza obbligo di prenotazione.

Il biglietto può essere acquistato, senza sovrapprezzo, attraverso il sistema di prenotazione online presente sul sito www.museidelcibo.it

Accesso consentito con mascherina.

Ricordiamo che dal 6 agosto è necessario esibire **GREEN PASS** e documento di identità.

MUSEO DELLA PASTA

Strada Giarola, 11 • Collecchio (PR)

Il favoloso viaggio della pasta dal grano alla gastronomia

SABATO 25 E DOMENICA 26 SETTEMBRE • Settimana della pasta

Museo aperto gratuitamente al pubblico dalle **10.00** alle **18.00** con **obbligo di prenotazione**

VISITE GUIDATE:

ore 11.00 e ore 16.00

in collaborazione con **Barilla**

PER PRENOTAZIONE SCRIVERE A:

prenotazioni.pasta@museidelcibo.it

Indicare nominativi, giorno e ora della visita

INFO

VISITA VIRTUALE E APPROFONDIMENTI:

pasta.museidelcibo.it

Nell'antichissima "grancia" benedettina rivive la secolare vocazione agricola con un percorso affascinante dalla terra alla tavola.

Il Museo della Pasta racconta la storia del grano, della sua coltivazione, macinazione e trasformazione, con un intero pastificio dell'Ottocento.

Il piatto principe della cucina italiana si racconta e si svela fra curiosità e segreti.

MUSEO DEL POMODORO

Strada Giarola, 11 • Collecchio (PR)

L'Oro rosso che arriva da lontano. Il viaggio del pomodoro porta qui

MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO

Via Volta, 5 • Soragna (PR)

L'arte antica della semplicità.
L'amore per la genuinità.**MUSEO DEL PROSCIUTTO DI PARMA**

Via Bocchialini, 7 • Langhirano (PR)

L'arte della lavorazione suina: così nasce il Prosciutto di Parma

MUSEO DEL SALAME

Strada al Castello, 1 • Felino (PR)

Delicatezza unica per il palato.
L'arte salumiera nei secoli**MUSEO DEL VINO**Rocca Sanvitale, Piazza Gramsci
Sala Baganza (PR)I segreti del vino tra archeologia
lavorazione e produzione**MUSEO DEL CULATELLO
E DEL MASALÉN**Antica Corte Pallavicina
Strada Palazzo Due Torri, 3
Polesine Zibello (PR)Un percorso poetico nelle sale
dell'Antica Corte Pallavicina**MUSEO D'ARTE OLEARIA**Via Bruno Ferrari, 3
San Secondo P.se (PR)Rivive a San Secondo l'antica
arte olearia nel Museo Agorà Orsi
Coppini

ALTRI APPUNTAMENTI

NON SOLO FOOD

Continuano gli appuntamenti culturali di **Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21**.

Scopri gli eventi con l'**App Parma 2020+21**, lo strumento perfetto per non perdere gli eventi, i luoghi, gli itinerari e le mostre a Parma e Provincia.

3 - 30 SETTEMBRE 2021

Camminamenti delle Trottatoie di Piazzale della Pace, Parma

MOSTRA

GRANI D'AUTORE:
dalla semina al raccolto
del grano duro Barilla

Scopri di più sul progetto
barilla.it/granidautore

Allestita presso i **Camminamenti delle Trottatoie di Piazzale della Pace**, la mostra rappresenta un viaggio tra i valori della pasta fatta con **Grano Duro Selezionato 100% Italiano** e racconta, attraverso il linguaggio artistico, il lavoro dell'azienda per la valorizzazione di una filiera agricola italiana di qualità, responsabile e sostenibile. **11 artisti italiani**, professionisti di calibro internazionale e talenti emergenti, hanno raccontato in illustrazioni uniche e originali la loro visione del Manifesto del Grano Duro Barilla.

11 SETTEMBRE - 12 DICEMBRE 2021

Fondazione Magnani Rocca, Mamiano di Traversetolo (PR)

MOSTRA

MIRÓ. IL COLORE DEI SOGNI

Info: 0521 848327 / 848148
info@magnanirocca.it
www.magnanirocca.it

La **Fondazione Magnani Rocca** presenta la mostra "Mirò Il colore dei sogni", realizzata in collaborazione con **Fundaciòn MAPFRE di Madrid**.

Oltre cinquanta opere realizzate fra gli anni Trenta e gli anni Settanta, per la gran parte a olio su tela, creano un percorso che evidenzia la sfida continua operata dall'artista nei confronti della pittura tradizionale.

18 SETTEMBRE 2021 - 13 GENNAIO 2022**Palazzo del Governatore, Parma**

MOSTRA

**OPERA: IL PALCOSCENICO
DELLA SOCIETÀ**

BIGLIETTI E PRENOTAZIONI

www.ticketlandia.com

Mostra realizzata dal **Comune di Parma**, in occasione di Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21, con il sostegno del **Ministero della Cultura**, in collaborazione con la **Fondazione Teatro Regio di Parma** e la direzione scientifica di **Gloria Bianchino** e **Giuseppe Martini**.

Da Hayez a Zandomenighi passando per Verdi, Caruso, Balenciaga, Piranesi e molti altri protagonisti della cultura europea: una mostra che esplora il rapporto fra l'opera e la società, in un viaggio appassionante attraverso centinaia di pezzi tra quadri, costumi, stampe, fotografie, volumi antichi, libretti, riviste, documenti d'archivio, oggetti di scena e materiali audiovisivi e sonori, provenienti da 75 prestatori pubblici e privati.

18 SETTEMBRE 2021 - GENNAIO 2022**Palazzo Tarasconi, Parma**

ESPOSIZIONE

**BANKSY.
BUILDING CASTLES
IN THE SKY**

Palazzo Tarasconi, splendido palazzo in centro città, ospita l'esposizione "**Banksy - Costruire castelli in aria**": una rigorosa selezione delle migliori immagini ed oggetti finora prodotti dall'anonimo street artist, che prova ad indagare, attraverso le sue opere di inaudita potenza etica, evocativa e mediatica, la vita e la poetica. L'iniziativa sarà affiancata da numerosi eventi «off» legati al mondo della street art.

INFORMAZIONI **www.parma2021.it**

ALTRI APPUNTAMENTI

PARCO DUCALE • SETTEMBRE



parma
città della
musica

Puzzle Concerti di Parma ed Intersuoni di Torino, in collaborazione con Fondazione Teatro Regio di Parma, con il Patrocinio e

coorganizzazione del Comune di Parma, danno il via alla seconda edizione del festival "Parma Città della Musica".

All'interno della meravigliosa storica cornice del Parco Ducale di Parma, organizzatori professionalmente riconosciuti a livello nazionale ed internazionale porteranno nella città di Parma un'edizione ridotta del festival -causa restrizione da Covid19- ma con spettacoli ed artisti di prim'ordine del panorama musicale, nel prossimo mese di Settembre.

La manifestazione vedrà arrivare a Parma, in uno dei suoi luoghi maggiormente rappresentativi, spettacoli che si rivolgono ad un pubblico di tutte le età.

PROGRAMMA

MARTEDÌ 7 SETTEMBRE

ore 21.00 | Parco Ducale

CONCERTO

Fiorella Mannoia

ACQUISTO SU:

PADRONI DI NIENTE TOUR

Fiorella Mannoia canterà a Parma le canzoni del suo diciannovesimo album in studio, **Padroni di niente**. Tra gli autori Ultimo, Bungaro e Simone Cristicchi.

La scaletta del concerto alternerà i nuovi brani a classici come **Il cielo d'Irlanda**, **Come si cambia**, **Quello che le donne non dicono**.

MERCOLEDÌ 8 SETTEMBRE

ore 21.00 | Parco Ducale

CONCERTO

Vasco Brondi

ACQUISTO SU:

PAESAGGIO DOPO LA BATTAGLIA TOUR

Concluso il progetto Le Luci Della Centrale Elettrica, il cantautore ferrarese ritorna con il suo primo album solista, Paesaggio dopo la battaglia.

GIOVEDÌ 9 SETTEMBRE**ore 21.00 | Parco Ducale****CONCERTO**
***Coma_Cose* • "Nostralgia Tour"**

Dopo il successo di Sanremo 2021 con Fiamme negli occhi, i **Coma_Cose** portano a Parma le canzoni del nuovo album Nostralgia.

ACQUISTO SU:
*NOSTRALGIA TOUR***VENERDÌ 10 SETTEMBRE****ore 21.00 | Parco Ducale****CONCERTO**
Stefano Bollani
"Piano Variations
on Jesus Christ Superstar"

Lo spettacolo è una reinterpretazione per pianoforte solo del celebre musical del 1973 **Jesus Christ Superstar**, di Andrew Lloyd Webber e Tim Rice.

ACQUISTO SU:
*PIANO VARIATIONS ON JESUS***DOMENICA 12 SETTEMBRE****ore 19.30 | Parco Ducale****CONCERTO**
Levante
"Dall'alba al tramonto Live"

La cantautrice siciliana torna con un nuovo tour e un nuovo singolo, **Dall'alba al tramonto**, che accompagna l'uscita del suo romanzo **"E questo cuore non mente"**.

ACQUISTO SU:
DALL'ALBA AL TRAMONTO LIVE

INFORMAZIONI E PROGRAMMA

info@parmacittadellamusica.it
www.parmacittadellamusica.it

ALTRI APPUNTAMENTI

IN EMILIA • SETTEMBRE

EMILIA

La terra dello slow mix

REGGIO EMILIA

MERCOLEDÌ 8 SETTEMBRE

dalle 19.30 alle 23.00 | Piazza Martiri del 7 Luglio (RE)

CENA-DEGUSTAZIONE GOURMET
A CENA CON TRAMONTO DIVINO

INFO

Agenzia PrimaPagina

Tel. +39 0547 24284

eventi@agenziaprimapagina.it

FACEBOOK

Emilia Romagna da Bere e da mangiare

Cena-degustazione gourmet, con i grandi prodotti della regione cucinati dai cuochi dell'**Associazione CheftoChef** e dallo Chef stellato **Andrea Incerti Vezzani** del Ristorante Cà Matilde. I piatti saranno abbinati ai vini regionali serviti e raccontati dai sommelier di Ais Emilia e Romagna.

1 e 8 SETTEMBRE

dalle 20.00 alle 24.00 | Scandiano (RE)

EVENTO
CALICI IN ROCCA

INFO

Tel. +39 0522 764290-273-241-303

PRENOTAZIONE

prenotazioneeventi@comune.scandiano.re.it

www.eventiemilia.it

15esima edizione dell'evento degustazione per conoscere e apprezzare, in compagnia di intenditori e produttori, i vini del territorio emiliano in una location unica, la **Rocca dei Boiardo**

25 e 26 SETTEMBRE

Guastalla (RE)

EVENTO
PIANTE E ANIMALI PERDUTI

www.pianteanimaliperduti.it

24esima edizione della mostra-mercato dedicata alla cucina di tradizione, ai prodotti d'eccellenza e al vivaismo selezionato.

PIACENZA

17 - 18 SETTEMBRE

dalle 19.30 alle 23.00 | Piazza Cavalli (PC)

CENA-DEGUSTAZIONE GOURMET
**PIACENZA È UN MARE DI SAPORI A
CENA CON TRAMONTO DIVINO**

INFO

Consorzio Salumi DOP Piacentini
Tel. +39 0523 591260
info@salumidoppiacentini.it

SITO

www.salumidoppiacentini.com

Cena-degustazione gourmet con prodotti tipici emiliani (Coppa, Pancetta e Salame Piacentino DOP ...) e piatti cucinati dai cuochi dell'**Associazione CheftoChef**, in compagnia di uno Chef stellato. Le portate verranno abbinare ai vini regionali, serviti dai sommelier di **Ais Emilia e Romagna**.

LUNEDÌ 6 SETTEMBRE

Piacenza

CENA
CENA STELLATA CON ISA MAZZOCCHI

INFO

IAT Piacenza
Tel. + 39 0523 492001
iat@comune.piacenza.it

SITO

estatedipiaccenza.it

Cena stellata con la premiazione di Isa Mazzocchi, chef donna dell'anno per la **Guida Michelin 2021** e cuoca d'eccezione della serata.

SETTEMBRE

VALTIDONE WINE FEST

DOMENICA 5 | Borgonovo

DOMENICA 12 | Ziano Piacentino

DOMENICA 19 | Alta Val Tidone

DOMENICA 26 | Pianello Val Tidone

SITO

www.valtidonewinefest.it

La più grande rassegna del **vino piacentino** per celebrare il prezioso nettare del territorio e raccontare la meraviglia di una terra magica come la **Val Tidone**.



MAIN PARTNER



CON IL SUPPORTO DI



MAIN SPONSOR



SPONSOR



SPONSOR TECNICI



CON IL SOSTEGNO DI



Parma, io ci sto!



CONSULENZA GASTRONOMICA



IN COLLABORAZIONE CON



SPECIAL THANKS

