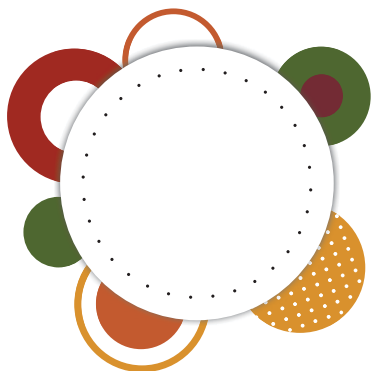




SETTEMBRE *Gastronomico* 2019

**UN MESE PER VIVERE PARMA
E LA FOOD VALLEY
CON LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO**

*A MONTH TO ENJOY PARMA
AND TASTE THE SPECIALITIES
OF THE FOOD VALLEY*

PROGRAMMA | PROGRAMME



Comune di Parma



European Union
Educational, Scientific and
Cultural Organization

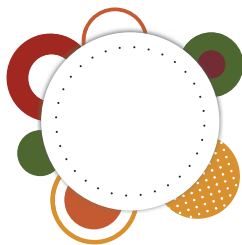


PARMA
City of
Gastronomy

**ANTEPRIMA
20 GIUGNO
31 DICEMBRE
2019**

**PARMA
CAPITALE ITALIANA
DELLA CULTURA
2020**

#parma2020



SETTEMBRE

Gastronomico

2019

Per un intero mese la cultura del Cibo protagonista in città e in provincia con un calendario di imperdibili esperienze dedicate alle eccellenze del territorio.

Sono numerosi gli eventi e gli appuntamenti dedicati al tema del *food* che rendono Parma famosa nel mondo, basti pensare a *Cibus*, il *Salone internazionale dell'alimentazione* e al suo fuorisalone *Cibus Off*.

Accade a settembre qualcosa di davvero speciale: grazie a una prestigiosa rete di collaborazione pubblico privata, **Parma UNESCO Creative City of Gastronomy** e la sua provincia, conosciuta come la Food Valley italiana, diventano il palcoscenico di una ricchissima serie di proposte culinarie ed esperienziali a cui sarà possibile prendere parte ogni giorno.

Dopo la *grande ouverture* che si terrà la sera del 3 settembre con **lo spettacolare "Cena dei Mille"** - che trasforma il centro storico di Parma in un ristorante gourmet sotto le stelle con una tavolata di 500 mt per 1000 ospiti, **ogni settimana del calendario sarà dedicata ad una delle 6 filiere di prodotto che hanno reso il made in Parma un'eccellenza internazionale** - **il Pomodoro, il Prosciutto di Parma DOP, le Alici a Parma, il Parmigiano Reggiano DOP, la trasformazione lattiero-casearia e la Pasta.**

"Settembre Gastronomico", questo il nome dell'iniziativa, propone:

- Degustazioni e visite guidate alla scoperta di Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP, prodotti lattiero-caseari, il Pomodoro, le Alici di Parma, Pasta*
- eventi per scoprire la biodiversità delle produzioni agro-alimentari territoriali*
- incontri con le aziende del territorio ed esperti del settore*
- appuntamenti gourmet con gli chef Parma Quality Restaurants, ALMA - la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi e tanti altri ospiti*
- momenti di partecipazione come il contest culinario "L'Acciuga d'Argento"*
- visite guidate e tour didattici a luoghi "culto" come la Biblioteca Gastronomica di Academia Barilla e i Musei del Cibo della Provincia di Parma*
- aperitivi con musica e performance artistiche*
- iniziative dedicate alla relazione tra cibo, sport e benessere*
- talk show, presentazioni di libri, momenti culturali e di intrattenimento e di Verdi Off e laboratori didattici organizzati da Giocampus e da Madegus - Maestri del Gusto.*

Scopri di più consultando il programma riportato su questa Guida.

SOMMARIO

POMODORO 1-8 settembre	6
PROSCIUTTO DI PARMA 9-15 settembre	9
LE ALICI A PARMA 16-22 settembre	12
PARMIGIANO REGGIANO & PASTA 23-29 settembre	15
I LUOGHI	18
CENA DEI MILLE 3 settembre	20
GIARDINI GOURMET 13 e 27 settembre	21
CONOSCERE LE FILIERE	23
ALTRI APPUNTAMENTI	30
VERSIONE INGLESE ENGLISH VERSION	34

POMODORO

1-8 settembre



Apertura *Bistrò* tutti i giorni dalle 10.30 - 22.00

DOMENICA 1 SETTEMBRE

- 1 Dalle ore 11.00 alle ore 14.00 | Portici del Grano
**ESPOSIZIONE BIODIVERSITÀ
DEL POMODORO**
A cura del *Podere Stuard*
di Parma
- 1 Ore 12.00 | Spazio Agorà
**TAVOLA ROTONDA "Il
pomodoro a Parma: il frutto,
la conserva, le novità"**
A cura del *Podere Stuard* di
Parma
- 1 Ore 12.00 | Bistrò
ROSSO MON AMOUR
Appetizer dedicato al pomodoro
a cura del *Parma Quality
Restaurants*
- 1 Ore 18.00 | Bistrò
INAUGURAZIONE
Brindisi inaugurale e proposte
gastronomiche creative a cura di
Parma Quality Restaurants
- 1 Ore 18.30 | Spazio Agorà
TUTTI MATTI PER COLORNO
Rappresentazione di Artisti di
Strada

MARTEDÌ 3 SETTEMBRE

In occasione della Cena dei Mille Bistrò chiuso

CENA DEI MILLE

(Informazioni e programma pag 20)

MERCOLEDÌ 4 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: *Osteria il Bersò*

 Ore 18.30 | Spazio Agorà

L'AZIENDA RACCONTA

Mutti: la sostenibilità della filiera del pomodoro

 Ore 19.15 | Spazio Agorà

LA PAROLA ALL'ESPERTO
a cura di Erika Bruschi

Osteria Il Bersò: viaggio nei sapori delle erbe spontanee

GIOVEDÌ 5 SETTEMBRE

 Ore 18.30 | Spazio Agorà

L'AZIENDA IN CUCINA

Il tubetto Ortolina: mille modi per cucinare by **Rodolfi Mansueto**
chef Francesco Dall'Argine ·
Ristorante "Tre Ville"

 Ore 19.30 | Spazio Agorà

**L'APE: LA CULTURA
DELL'APERITIVO ITALIANO!**
Dalle origini storiche alle
applicazioni contemporanee

A cura di **ALMA**, Scuola
Internazionale di Cucina Italiana

 Ore 20.30 | Spazio Agorà

PORTICI FORTUNA

Mood&Music a cura di
Robi Bonardi Master DJ

VENEDÌ 6 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: *Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità*

1 Ore 10.30 | Bistrò

IL LATTE FA FESTA

Il Cappuccione by *Parmalat*

1 Ore 18.30 | Spazio Agorà

L'AZIENDA IN CUCINA

Il pomodoro di Rodolfi incontra la pizza. Rodolfi Mansueto si unisce al Gruppo Parmense **Pizzerie di Qualità** per creare una pizza perfetta

SABATO 7 SETTEMBRE

1 Ore 10.30 | Bistrò

IL LATTE FA FESTA

Il Cappuccione by *Parmalat*

1 Ore 18.00 | Bistrò

PAUSA RINFRESCANTE • Santàl

1 Ore 18.30 | Spazio Agorà

L'AZIENDA IN CUCINA

Lo Chef Filippo Cavalli dell'**Osteria dei Mascalzoni** incontra i prodotti **Mutti**

1 Ore 20.00 | Spazio Agorà

DANZA CON NOI

Spettacolo di danza a cura di **Verdi Off**

DOMENICA 8 SETTEMBRE

1 Dalle ore 11.00 | Bistrò

PAUSA RINFRESCANTE • Santàl

Parmalat offre la sua selezione di succhi di frutta buoni e sani

1 Ore 18.30 | Spazio Agorà

L'AZIENDA IN CUCINA

Lo Chef Casoni incontra i prodotti **Mutti**



Questa settimana i dolci saranno realizzati da **Pasticceria Provinciali • Parma**

PROSCIUTTO DI PARMA

9-15 settembre



Apertura **Bistrò** tutti i giorni dalle 10.30 - 22.00

LUNEDÌ 9 SETTEMBRE

① Ore 18.30 | Spazio Agorà

**TALK SHOW: libri e libri:
letteratura estiva d'autore**

Talk show tra letteratura e aperitivi d'estate.

Ospiti del **Prosciutto di Parma**, autori "estivi" ci raccontano e si raccontano

MARTEDÌ 10 SETTEMBRE

① Dalle ore 12.00 | Portici del Grano

**ESPOSIZIONE: un simbolo,
un'opera, un territorio**

Mostra dei bozzetti e delle opere finaliste del contest a cui hanno partecipato gli studenti del Liceo Artistico Toschi per la realizzazione di un'installazione artistica per rappresentare i comuni del territorio DOP del **Prosciutto di Parma**

① Ore 19.00 | Spazio Agorà

**UN SIMBOLO, UN'OPERA, UN
TERRITORIO: proclamazione
vincitore**

L'opera premiata verrà poi realizzata ed installata in tutti i 13 comuni della DOP del **Prosciutto di Parma**

MERCOLEDÌ 11 SETTEMBRE**Special Guest del Bistrò: *Trattoria Il Cortile*** Ore 18.30 | Spazio Agorà**LO CHEF INCONTRA IL
PROSCIUTTO DI PARMA**Show Cooking a cura di Michele Buia, chef di "*Trattoria Il Cortile*" Parma**GIOVEDÌ 12 SETTEMBRE** Ore 18.30 | Bar**"EMERGENZA APERITIVO"
con Bruno Vanzan***Flair bartending e mixology*
I cocktail acrobatici di **Bruno Vanzan**, campione internazionale di flair bartending e mixology accompagneranno l'aperitivo Ore 20.00 | Spazio Agorà**PORTICI FORTUNA**Mood&Music a cura di **Robi Bonardi** Master DJ**VENERDÌ 13 SETTEMBRE****Special Guest del Bistrò: *Trattoria Vigion*** Ore 12.30 | Spazio Agorà**CHE BUFALA!
Bufala fest a Parma**La *Mozzarella di Bufala Campana DOP* e il *Prosciutto di Parma*, un binomio vincente. Intrattenimento con filmati, story-telling e cooking show Ore 18.30 | Bistrò**APERITIVO MIXOLOGY**

Aperitivo con la Bufala

SABATO 14 SETTEMBRE

① Ore 18.00 | Bistrò

PAUSA RINFRESCANTE • Santàl

① Ore 18.30 | Bistrò

APERITIME CON DJSET***Benvenuto Salone del Camper!***

Sushi di Prosciutto di Parma
e ad altri finger food, il tutto
accompagnato dal DJSET
Metropolitan Artists

DOMENICA 15 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità

① Ore 10.30 | Bistrò

IL LATTE FA FESTAIl Cappuccione by ***Parmalat***

① Dalle ore 19.00 | Bistrò

PIZZA, PROSCIUTTO DI PARMA**IN ABBINAMENTO ALLE BIRRE DEL BIRRIFICIO BASTIAN CONTRARIO**

① Ore 20.00 | Spazio Agorà

**"...E I CITTADINI CORREAN
ALLA FESTA..." Concerto
dell'Orchestra Over**

L'orchestra da camera ***Over***
delle ***Verdissime.com***, in un gran
finale della settimana dedicata al
Prosciutto di Parma con brani di
Giuseppe Verdi e Gioachino Rossini



Questa settimana i dolci saranno realizzati da

Nuova Pasticceria Lady • San Secondo

LE ALICI A PARMA

16-22 settembre



Apertura **Bistrò** tutti i giorni dalle 10.30 - 22.00

LUNEDÌ 16 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: *Laghi Verdi*

① Ore 19.00 | Spazio Agorà
L'ACCIUGA D'ARGENTO

Contest per gli amanti della cucina che si sfideranno proponendo piatti a base di alici

MARTEDÌ 17 SETTEMBRE

① Ore 19.00 | Spazio Agorà
L'ACCIUGA D'ARGENTO

Contest per gli amanti della cucina che si sfideranno proponendo piatti a base di alici

MERCOLEDÌ 18 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: *Relais 12 Monaci*

① Dalle ore 18.30 | Bistrò

12 Monaci, ristorante del Parma Quality Restaurant, propone un risotto con acciughe abbinato ai vini dei **Colli di Parma**

1 Ore 19.00 | Spazio Agorà

L'ACCIUGA D'ARGENTO

Contest per gli amanti della cucina che si sfideranno proponendo piatti a base di alici

GIOVEDÌ 19 SETTEMBRE

1 Ore 17.00 | Spazio Agorà

GONG FU CHA: il rituale classico del servizio del tè cinese secondo ALMA

Il cerimoniale e la degustazione di un prodotto ancestrale

1 Ore 19.00 | Spazio Agorà

L'ACCIUGA D'ARGENTO

Contest per gli amanti della cucina che si sfideranno proponendo piatti a base di alici

1 Ore 20.00 | Spazio Agorà

PORTICI FORTUNA

Mood&Music a cura di **Robi Bonardi** Master DJ

VENERDÌ 20 SETTEMBRE

1 Ore 18.00 | Spazio Agorà

SHOW COOKING PARMALAT

Lo chef Andrea Nizzi del ristorante **"12 Monaci"** incontra la **Panna Chef** senza lattosio

1 Ore 19.00 | Spazio Agorà

L'ACCIUGA D'ARGENTO

Contest per gli amanti della cucina che si sfideranno proponendo piatti a base di alici

1 Ore 20.30 | Spazio Agorà

PROFESSIONE DANZA

Spettacolo di danza a cura di **Verdi Off**

SABATO 21 SETTEMBRE**Special Guest del Bistrò: Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità** Ore 10.30 | Bistrò**IL LATTE FA FESTA**Il Cappuccione by *Parmalat* Dalle ore 16.30 alle 19.00**POMERIGGIO PIZZA**Un trancio di pizza e un bicchiere di succo Santàl a 1€ per la ***Onlus Noi per Loro*****DOMENICA 22 SETTEMBRE** Ore 10.30 | Bistrò**IL LATTE FA FESTA**Il Cappuccione by *Parmalat* Ore 19.00 | Spazio Agorà**L'ACCIUGA D'ARGENTO**

Finale e premiazione del contest

Questa settimana i dolci saranno realizzati da
Pasticceria Battistini · Parma

PARMIGIANO REGGIANO & PASTA

23-29 settembre



Apertura *Bistrò* tutti i giorni dalle 10.30 - 22.00

LUNEDÌ 23 SETTEMBRE

① Ore 20.30 | Portici del Grano

A CENA CON ESSELUNGA

Info e posti disponibili su
www.esselunga.it

MARTEDÌ 24 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: *Osteria di Forno*

① Ore 18.30 | Spazio Agorà

LO CHEF INCONTRA LA PASTA
Tra tradizione ed innovazione

Show cooking a cura di **Rocco Stabellini** • Ristorante Al Bambù Il Labirinto

MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: *Locanda del Sale*

① Ore 18.30 | Spazio Agorà

SCOPRIAMO LE BIODIVERSITÀ

Mini talk con apertura della forma a cura del **Caseificio Santa Rita Bio** (vacche bianche) seguito da aperitivo/degustazione in abbinamento con pere modenesi e aceto balsamico tradizionale di Modena

① Ore 19.30 | Spazio Agorà

**EVENTO GRUPPO GAZZETTA
DI PARMA**

Presentazione iniziative editoriali
e palinsesto accompagnato da
aperitivo - *su invito* - per ospiti
e clienti

GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE

① Ore 18.30 | Spazio Agorà

SCOPRIAMO LE BIODIVERSITÀ

Mini talk con il **Caseificio Gennari**
(vacche brune e rosse) seguito
da aperitivo/degustazione
in abbinamento con i vini
dell'**Azienda Agricola Palazzo** di
Sala Baganza

① Ore 19.30 | Spazio Bistrò

APERITIVO MIXOLOGY

Cocktail con **Mirco Berzolla**
Dietro le Mura • Borgotaro

① Ore 20.00 | Spazio Agorà

PORTICI FORTUNA

Mood&Music a cura di
Robi Bonardi Master DJ

VENERDÌ 27 SETTEMBRE

① Ore 18.00 | Bistrò

PAUSA RINFRESCANTE • Santàl

① Dalle ore 19.00 | Piazza Garibaldi

PASTA PARTY BARILLA

Per informazioni vedi pag 24

SABATO 28 SETTEMBRE

① Ore 18.30 | Spazio Agorà

SCOPRIAMO LE BIODIVERSITÀ

Mini talk con il **Caseificio Val d'Enza** (Parmigiano Reggiano di montagna) seguito da aperitivo/degustazione in abbinamento a mieli e conserve di frutta dell'**Azienda Agricola Il Bafardel**

① Ore 20.00 | Spazio Agorà

CONCERTO

Concerto di Ottoni a cura di **Verdi Off**

DOMENICA 29 SETTEMBRE

① Ore 10.30 | Bistrò

IL LATTE FA FESTA

Il Cappuccino by **Parmalat**

① Ore 18.30 | Spazio Agorà

LO CHEF INCONTRA LA PASTA

Ritorno in città: pasta pesto - show cooking a cura di Andrea Nizzi - **Ristorante 12 Monaci**



Questa settimana i dolci saranno realizzati da
Pasticceria Luca Ori • Noceto - Colorno



Stazione
Ferroviaria

PLE C. A.
DALLA CHIESA
V.LE V. BOTTEGO



Palazzo
Ducale

Parco Ducale



Palazzo
della Pilotta



Teatro
Regio

Palazzo
Governatore

Madonna
della Steccata

Battistero

Conservatorio
A. Boto

Orto Botanico

San Pietro

San Vitale

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

San Vito

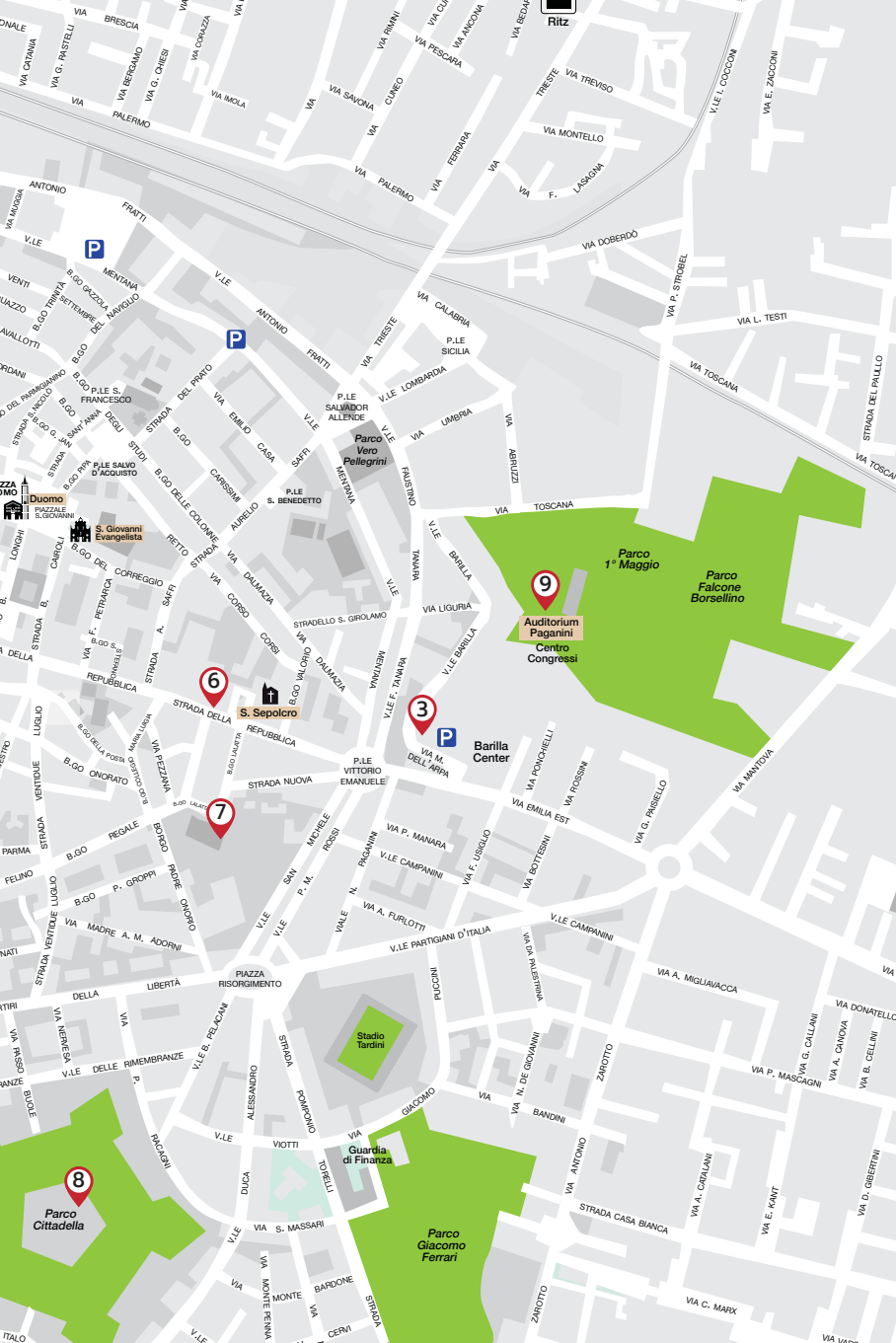
San Vito

San Vito

San Vito



Cimitero
Villetta



CENA DEI MILLE

3 settembre



A firmare il menu della Cena dei Mille, valorizzando tutte le eccellenze della Food Valley, saranno gli chef di **Parma Quality Restaurants**, con il prezioso aiuto di **ChefToChef EmiliaRomagna Cuochi**.

Insieme a loro, come guest star, ci sarà lo chef **Norbert Niederkofler**, mente cucinante del progetto "Cook The Mountain". Niederkofler, che ha un legame speciale con Parma, dove a novembre 2017 è entrato nell'Olimpo degli chef tristellati italiani, proporrà agli ospiti della Cena dei Mille un dessert unico.

Dalle ore 18.00
accoglienza ospiti

Ore 19.30
benvenuto e aperitivo a buffet

Ore 20.30
cena placée

**COSTO PER PERSONA
ACQUISTO**

90 euro + diritti di prevendita
• www.vivaticket.it
• www.parmacityofgastronomy.it
• IAT | Piazza Garibaldi - Parma

INFORMAZIONI

Numero Verde **800977925**

GIARDINI GOURMET

Percorsi di degustazione gastronomica



Giardini Gourmet è un progetto che unisce arte e sapori. È uno degli appuntamenti clou perché lega insieme tre delle caratteristiche distintive della città: cibo, musica e verde urbano.

Per l'occasione di Giardini Gourmet, da questa edizione in collaborazione con la Delegazione di Parma del FAI, verranno aperte le porte di

giardini e svelati luoghi nascosti con musica e buon cibo.

Ogni appuntamento svelerà abbinamenti curiosi tra le filiere del territorio, dal **Prosciutto di Parma DOP**, al **pomodoro**, passando per la **filiera ittica**, la **pasta**, **prodotti lattiero caseari** e il **Parmigiano Reggiano DOP** grazie agli chef **Parma Quality Restaurants**. L'esperienza è itinerante e riservata a un numero limitato di 100 persone per sera.

VENERDÌ 13 SETTEMBRE

Dalle ore 19.00

③ **PALAZZO BOSSI BOCCHI**
Strada Ponte Caprazzucca, 4

④ **PALAZZO SORAGNA**
Via Farini, 37

⑤ **PALAZZO PALLAVICINO** (Cortile d'Onore)
Piazzale Santaflora, 7

VENERDÌ 27 SETTEMBRE

Dalle Ore 19.00

 **CHIOSTRO DELLE MAESTRE LUIGINE**
Borgo Valorio, 6

 **CONVITTO MARIA LUGIA**
Borgo Lalatta, 14

COSTO PER PERSONA **45 euro** + diritti di prevendita

ACQUISTO **www.vivaticket.it**

INFORMAZIONI IAT, ufficio informazione e accoglienza
turistica • **www.parmacityofgastronomy.it**
numero verde **800977925**

in collaborazione con



CONOSCERE LE FILIERE

Visite alle aziende,
ai musei e altri eventi

BARILLA

LUNEDÌ 23 SETTEMBRE

Museo della Pasta

Strada Giarola, 11 • Collecchio (PR)

Orario apertura Museo: dalle ore 8.30 alle ore 18.00

**VISITE ANIMATE
LABORATORIALI**

Riservate alle scuole.
ore 8.30; 10.00; 11.30
Max 30 partecipanti

**VISITE GUIDATE
GRATUITE**

Ore 16.00 e ore 17.00
Max 25 partecipanti

INFO E PRENOTAZIONI

IAT, ufficio informazione e accoglienza
turistica • www.parmacityofgastronomy.it
numero verde **800977925**

MARTEDÌ 24 SETTEMBRE

Ore 9.30 Academia Barilla • Auditorium

Largo Piero Calamandrei 3/A • Parma

**FOODVALLEY
MASTERCLASS: Pasta e
Parmigiano Reggiano**

La storia, i valori nutrizionali e la gastronomia.
Relatore **Dott. Luca G. Bottoni**, nutrizionista
sportivo.
A seguire pranzo in Academia Barilla
Evento riservato agli istituti di scuola
superiore

MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE

Academia Barilla • Biblioteca storica

Largo Piero Calamandrei 3/A • Parma

VISITE GUIDATE GRATUITE

Ore 9.00; 10.00; 11.00
(menù e libri con focus Pasta)

INFO E PRENOTAZIONI

IAT, ufficio informazione e accoglienza
turistica • www.parmacityofgastronomy.it
numero verde **800977925**

GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE

Pastificio Barilla

Pedrignano Via Mantova, 166 - Parma

VISITE GUIDATE GRATUITE

Ore 9.00; 11.00; 14.30 (*durata 1 h e 50 min*)
Max 40 partecipanti

INFORMAZIONI

IAT, ufficio informazione e accoglienza
turistica • www.parmacityofgastronomy.it

PRENOTAZIONI

• numero verde **800977925**
• www.vivaticket.it

VISITA RISERVATA agli abbonati della Gazzetta di Parma

ore 16.30 (*durata 1 h e 50 min*)
Max 40 partecipanti

PRENOTAZIONI

marketing@gazzettadiparma.net

VENERDÌ 27 SETTEMBRE

Ore 19.00 Piazza Garibaldi • Parma

PASTA PARTY

Cucina Mobile Barilla della **Protezione Civile**
Evento gratuito a ingresso libero

SABATO 28 SETTEMBRE

Ristorante Parmigianino (presso Grand Hotel De La Ville)

Largo Piero Calamandrei 13/A • Parma

CENA A TEMA

Pasta: tra tradizione e innovazione

Chef **Roberto Conti**

Max 90 posti

ACQUISTO

Biglietti su vivaticket.it

DOMENICA 29 SETTEMBRE

Museo della Pasta

Strada Giarola, 11 • Collecchio (PR)

Apertura del Museo dalle ore 10.00 alle ore 18.00

con orario continuato

VISITE GUIDATE

Ore: 11.00; 12.00; 16.00; 17.00

GRATUITE

INFO E PRENOTAZIONI

IAT, ufficio informazione e accoglienza
turistica • www.parmacityofgastronomy.it
numero verde **800977925**

RODOLFI

SABATO 7 e DOMENICA 8 SETTEMBRE

Azienda Rodolfi

Via Mansueto Rodolfi 3 - Ozzano Taro (PR)

VISITE GUIDATE

Ore: 9.30; 11.30; 14.30; 16.30

GRATUITE

Max 15 partecipanti per visita

allo stabilimento

INFORMAZIONI

IAT, ufficio informazione e accoglienza
turistica • www.parmacityofgastronomy.it

PRENOTAZIONI

• numero verde **800977925**
• www.vivaticket.it

PARMALAT

MERCOLEDÌ 4, 11, 18 e 25 SETTEMBRE

Azienda Parmalat

Via Genova 2 - Collecchio (PR)

VISITE GUIDATE

Dalle ore 10.00 alle ore 12.00

GRATUITE

Max 20 partecipanti per visita

allo stabilimento

INFORMAZIONI

IAT, ufficio informazione e accoglienza turistica • www.parmacityofgastronomy.it

PRENOTAZIONI

• numero verde **800977925**
• www.vivaticket.it

PROSCIUTTO DI PARMA

7-8, 14-15, 21-22, 28-29 SETTEMBRE

FINESTRE APERTE

I prosciuttifici spalancano le porte ai visitatori. Saranno i produttori a illustrare come le cosce di suino per una magica combinazione di clima, tradizione e passione diventano Prosciutto di Parma

INFO E PROGRAMMA

www.festivaldelprosciuttodiparma.com

PARMIGIANO REGGIANO

LUNEDÌ 23 SETTEMBRE

Caseificio Ugolotti

Via Emilio Lepido 72 - Parma

I PRANZI IN CASEIFICIO

Ore: 11.00

Visita dell'azienda seguita da degustazione guidata e pranzo a base di prodotti tipici del territorio
Max 60 ospiti

COSTO PER PERSONA **30 euro**

INFO E PRENOTAZIONI IAT, ufficio informazione e accoglienza
turistica • www.parmacityofgastronomy.it
numero verde **800977925**

MARTEDÌ 24 SETTEMBRE

Caseificio Santo Stefano

Via Parma 127 - Basilicogioiano (PR)

I PRANZI IN CASEIFICIO Ore: 11.00
Visita all'azienda seguita da pranzo a buffet
tra le forme in stagionatura

COSTO PER PERSONA **25 euro**

INFO E PRENOTAZIONI IAT, ufficio informazione e accoglienza
turistica • www.parmacityofgastronomy.it
numero verde **800977925**

VENERDÌ 27 SETTEMBRE

Caseificio Iris

Via Torchio 12 Lesignano Bagni (PR)

I PRANZI IN CASEIFICIO Ore: 10.30
Visita all'azienda seguita da pranzo a
buffet in barchessa a base di prodotti di
produzione del caseificio
Max 40 ospiti

COSTO PER PERSONA **30 euro**

INFO E PRENOTAZIONI IAT, ufficio informazione e accoglienza
turistica • www.parmacityofgastronomy.it
numero verde **800977925**

DOMENICA 29 SETTEMBRE

Caseificio Ciaolatte

Via Borghetto 15, Noceto (PR)

I PRANZI IN CASEIFICIO

Ore: 11.00

Visita dell'azienda agricola e del caseificio seguito da pranzo in agriturismo a base di prodotti locali

Max 50 posti

COSTO PER PERSONA

28 euro

INFO E PRENOTAZIONI

IAT, ufficio informazione e accoglienza turistica • www.parmacityofgastronomy.it
numero verde 800977925

INFO E PROGRAMMA: www.parmigiano-reggiano.it

I MUSEI DEL CIBO | www.museidelcibo.it

MUSEO DELLA PASTA

Strada Giarola, 11 • Collecchio (PR)

Il favoloso viaggio della pasta dal grano alla gastronomia

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

settembre - ottobre

PARMA

DOMENICA 8 SETTEMBRE

② Piazza Garibaldi • ore 9.30

**PARMA MEZZA
MARATONA**

Expò village:

• sabato 7 settembre 10.00 • 20.00
• domenica 8 settembre 9.30 • 13.30

11-21 SETTEMBRE

⑧ Parco Cittadella

CITTÀDELLAMUSICA FESTIVAL

MERCOLEDÌ 11

SALMO • 'Playlist Summer' Tour

L'artista numero uno del momento con il suo ultimo album 'Playlist' record assoluto di ascolti su Spotify e definito l'album dei record.

GIOVEDÌ 12

ANTONELLO VENDITTI

Sotto il segno dei Pesci' Tour

Uno spettacolo unico in occasione del 40° anniversario dell'indimenticabile album "Sotto il segno dei Pesci"

GIOVEDÌ 19,
VENERDÌ 20 e SABATO 21

NOTRE DAME DE PARIS

Un grande ritorno per Parma. Lo show più spettacolare di tutti i tempi ricco di artisti, acrobati, ballerini straordinari.

ACQUISTO

www.ticketone.it

12-13 SETTEMBRE

Auditorium Paganini

IV edizione del Forum mondiale UNESCO per la cultura e le industrie culturali: Cultura e cibo, strategie innovative per lo sviluppo sostenibile

La quarta edizione del Forum mondiale per la cultura e le industrie culturali promosso da **UNESCO** sarà articolato intorno al tema: Cultura e cibo: strategie innovative per lo sviluppo sostenibile

14-22 SETTEMBRE

Fiere di Parma

SALONE DEL CAMPER

www.salonedelcamper.it

SABATO 21 SETTEMBRE

 Dal Teatro Regio a Piazzale Picelli dalle ore 18.00 alle ore 22.00
Piazza Duomo dalle 22.30 chiusura della parata

VERDI STREET PARADE

*Attori, cantanti,
ballerini e circensi
sull'ali dorate*

Per l'inaugurazione di Verdi Off una grande festa in musica invade strade e piazze dell'Oltretorrente, partendo dal Teatro Regio e animando il tragitto che accompagna il pubblico in un percorso ricco di sorprese. Attori, musicisti, cantanti, ballerini, circensi, bande e cori si alternano fino a sera in spettacoli e concerti dedicati al Maestro e alle sue opere, reinterpretate secondo i linguaggi più diversi e trasversali, per dare vita a un grande spettacolo itinerante sotto le stelle.

A cura di GIACOMO COSTANTINI, CIRCO EL GRITO

ALTRI APPUNTAMENTI

26 SETTEMBRE - 20 OTTOBRE



Teatro Regio

FESTIVAL VERDI

www.teatroregioparma.it

5-13 OTTOBRE

Fiere di Parma

MERCANTE IN FIERA

www.mercanteinfiera.it

LANGHIRANO (PR)

VENERDÌ 6, SABATO 7 e DOMENICA 8 SETTEMBRE

**FESTIVAL DEL PROSCIUTTO
DI PARMA: Cittadella del
Prosciutto**

I produttori raccontano la loro storia e propongono il Prosciutto di Parma in degustazione.

Assaggi, incontri, laboratori del gusto e molto altro...

INFO E PROGRAMMA

www.festivaldelprosciuttodiparma.com

MAIATICO • SALA BAGANZA (PR)

SABATO 7 e DOMENICA 8 SETTEMBRE

**FESTA DELLA MALVASIA
DI MAIATICO**

Nettare delle colline di Maiatico

IN EMILIA

4-8 SETTEMBRE

Reggio Emilia

Corso Garibaldi, Piazza Gioberti, Piazza Roversi e Via Farini

SAGRA DELLA GIAREDA

Appuntamento goloso con il mercato delle eccellenze enogastronomiche del territorio reggiano

6-9 SETTEMBRE

Piacenza • Centro Storico

"PIACENZA È UN MARE DI SAPORI"

kermesse enogastronomica

SETTIMA EDIZIONE





Food Culture becomes the protagonist of Parma and its province for a whole month with a calendar of unmissable appointments dedicated to the land's excellences.

There are numerous events dedicated to the theme of food that make Parma famous all over the world, just think of Cibus, the international food exhibition, and its side event, Cibus Off.

However, during the month of September something very special will happen: thanks to a prestigious private-public network, **Parma UNESCO Creative City of Gastronomy** and its province, known as the Italian Food Valley, will become the stage for a rich series of culinary offerings and experiences which you will be able to be part of day by day.

The grande ouverture will take place on September 3rd with the **spectacular "Cena dei Mille"** - Dinner for one thousand - which will transform the historical centre of the ducal city into an open-air gourmet restaurant with a 500-meter-long table ready to welcome one thousand guests.

After this, **each week of the calendar will be dedicated to the 6 product chains that have led to the "Made in Parma" international excellence** - Tomatoes, Prosciutto di Parma PDO, Anchovies in Parma, Parmigiano Reggiano PDO, the processing of dairy products and Pasta.

"Gastronomic September" is the name of this initiative, which proposes:

- Guided tours and tastings to discover Prosciutto di Parma PDO, Parmigiano Reggiano PDO, dairy products, tomatoes, Parma Anchovies, Pasta*
- Labs and events to discover the biodiversity of the local agri-food productions*
- meetings with local producers and food experts*
- gourmet appointments with the chefs of the Parma Quality Restaurants consortium, ALMA - the International School of Italian Cuisine, ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi and many other guests*
- participatory moments such as the culinary contest "THE SILVER ANCHOVY"*
- educational and guided tours to renowned locations, such as the Academia Barilla Gastronomic Library and the Food Museums of Parma*
- typical Italian "aperitifs" with music and artistic performances*
- initiatives dedicated to the relationship between food, sport and wellbeing*
- talk shows, book presentations, cultural and entertainment events, Verdi Off and educational workshops organized by Giocampus and Madegus - the Masters of Taste*

Find out more by consulting the programme within this Guide

SUMMARY

TOMATO 1st-8th September	37
PARMA HAM 9th-15th September	40
ANCHOVIES 16th-22nd September	43
PARMIGIANO REGGIANO & PASTA 23rd-29th September	46
MAP	18
CENA DEI MILLE 3rd September	49
GIARDINI GOURMET 13th & 27th September	50
KNOW THE PRODUCTION CHAINS	52
OTHER EVENTS	59

TOMATO

1st-8th September



Bistrò opening every day from 10.30 am - 10.00 pm

SUNDAY 1st SEPTEMBER

1 From 11.00 am to 2.00 pm | Portici del Grano
THE TOMATO BIODIVERSITY EXHIBITION By *Podere Stuard* · Parma

1 12.00 pm | Agorà area
ROUND TABLE "Tomatoes in Parma: the fruit, preserves, latest news" By *Podere Stuard* · Parma

1 12.00 pm | Bistrò
"ROSSO MON AMOUR" An appetizer dedicated to tomatoes, by Parma Quality Restaurants

1 6.00 pm | Bistrò
OPENING Opening toast and creative gastronomic proposals, by *Parma Quality Restaurants*

1 6.30 pm | Agorà
"TUTTI MATTI PER COLORNO" Street artists' performance

TUESDAY 3rd SEPTEMBER*Bistrò closed on the occasion of the "CENA DEI MILLE"***"CENA DEI MILLE"***(info and program page 49)***WEDNESDAY 4th SEPTEMBER****Special Guest of the Bistrò: Osteria il Bersò** 6.30 pm | Agorà area**THE COMPANY RECOUNTS***Mutti:* the sustainability of the tomato supply chain 7.15 pm | Agorà area**ACCORDING TO THE EXPERT**
*by Erika Bruschi**Osteria Il Bersò:* a journey among the flavours of wild herbs**THURSDAY 5th SEPTEMBER** 6.30 pm | Agorà area**QUALITY BRANDS
AND CUISINE**Ortolina paste: a thousand ways to cook by **Rodolfi Mansueto** with the chef Francesco Dall'Argine of "Tre Ville" restaurant 7.30 pm | Agorà area**IL'APE: the culture of Italian aperitif! From its historical origins to its contemporary applications**By **Alma** - the international educational and training centre for Italian Cuisine 8.30 pm | Agorà area**"PORTICI FORTUNA"**Mood&Music by **Robi Bonardi** Master DJ**FRIDAY 6th SEPTEMBER****Special Guest of the Bistrò: Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità**

1 10.30 am | Bistrò
IT'S A MILK PARTY

"Cappuccione" - the big cappuccino - by **Parmalat**

1 6.30 pm | Agorà area
**QUALITY BRANDS
AND CUISINE**

Rodolfi's tomatoes meet with the pizza. Rodolfi Mansueto and the **Gruppo Pizzerie di Qualità** come together to create a perfect Italian pizza

SATURDAY 7th SEPTEMBER

1 10.30 am | Bistrò
IT'S A MILK PARTY

"Cappuccione" - the big cappuccino - by **Parmalat**

1 6.00 pm | Bistrò
REFRESHING BREAK in conjunction with Santàl

1 6.30 pm | Agorà area
**QUALITY BRANDS
AND CUISINE**

Chef Filippo Cavalli of **Osteria dei Mascalzoni** gets together with **Mutti's** products

1 8.00 pm | Agorà area
"DANZA CON NOI"

Dance show by **Verdi Off**

SUNDAY 8th SEPTEMBER

1 From 11.00 am | Bistrò
**REFRESHING BREAK
in conjunction with Santàl**

Parmalat offers a selection of its delicious and healthy fruit juices

1 6.30 pm | Agorà area
**QUALITY BRANDS
AND CUISINE**

The Chef Casoni gets together with **Mutti's** products

 This week the desserts are made by
Pasticceria Provinciali · Parma

PARMA HAM

9th-15th September



Bistrò opening every day from 10.30 am - 10.00 pm

MONDAY 9th SEPTEMBER

① 6.30 pm | Agorà area

TALK SHOW: books and books:
Summer works of literature

Talk show about literature and
Summer appetizers
Prosciutto di Parma guests,
"Summer" authors tell their stories

TUESDAY 10th SEPTEMBER

① From 12.00 pm | Portici del Grano

**EXHIBITION: a symbol, a work
of art, a land**

Sketches and artworks exhibition
of the finalists of the competition
for "Toschi" Art Institute students.
Objective: realization of an artistic
installation representing the
municipalities of the territory of the
Prosciutto di Parma PDO

① 7.00 pm | Agorà area

**A SYMBOL, A WORK OF ART,
A LAND: announcement of the
winner**

The winning work will then be
made and installed in all 13
municipalities of the *Prosciutto di
Parma PDO* territory

WEDNESDAY 11th SEPTEMBER**Special Guest of the Bistrò: *Trattoria Il Cortile*****① 6.30 pm | Agorà area****THE CHEF GETS TOGETHER
WITH PARMA HAM**Show Cooking by chef Michele
Buia of the "*Trattoria Il Cortile*"**THURSDAY 12th SEPTEMBER****① 6.30 pm | Bar****"APERITIF EMERGENCY"
by Bruno Vanzan***Flair bartending & mixology
Acrobatic cocktails by Bruno
Vanzan, international champion of
flair bartending and mixology, to
accompany aperitifs***① 8.00 pm | Agorà area****"PORTICI FORTUNA"**Mood&Music by
Robi Bonardi Master DJ**FRIDAY 13th SEPTEMBER****Special Guest of the Bistrò: *Trattoria Vigion*****① 12.30 pm | Agorà area****CHE BUFALA!
Bufala fest a Parma*****Mozzarella of Bufala PDO*** and
Prosciutto di Parma PDO, a
winning combination.
Entertainment, movies, storytelling
and cooking shows**① 6.30 pm | Bistrò****APERITIF MIXOLOGY**

Aperitif with Bufala

SATURDAY 14th SEPTEMBER

① 6.00 pm | Bistrò

REFRESHING BREAK in conjunction with Santàl

① 6.30 pm | Bistrò

APERITIME and DJSET*Welcome to the Camper Salon!*

Sushi of Prosciutto di Parma
and other finger food: aperitif
accompanied by the DJSET
Metropolitan Artists

SUNDAY 15th SEPTEMBER

Special Guest of the Bistrò: *Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità*

① 10.30 am | Bistrò

IT'S A MILK PARTY

"Cappuccione" - the big
cappuccino - by *Parmalat*

① From 7.00 pm | Bistrò

**PIZZA AND PROSCIUTTO DI PARMA TOGETHER WITH THE BEERS
OF THE BASTIAN CONTRARIO BREWERY**

① 8.00 pm | Agorà area

**"...E I CITTADINI CORREAN
ALLA FESTA..." Over orchestra
concert**

The *Over* chamber orchestra of
Verdissime.com, in a *gran finale* of
the week dedicated to Parma ham,
with tracks by Giuseppe Verdi and
Gioachino Rossini



This week the desserts are made by
Nuova Pasticceria Lady · San Secondo (PR)

ANCHOVIES

16th-22nd September



Bistrò opening every day from 10.30 am - 10.00 pm

MONDAY 16th SEPTEMBER

Special Guest of the Bistrò: Laghi Verdi

① 7.00 pm | Agorà area

THE SILVER ANCHOVY

A special competition for food lovers who will compete by preparing anchovies based dishes

TUESDAY 17th SEPTEMBER

① 7.00 pm | Agorà area

THE SILVER ANCHOVY

A special competition for food lovers who will compete by preparing anchovies based dishes

WEDNESDAY 18th SEPTEMBER

① From 6.30 pm | Bistrò

I 12 Monaci, restaurant of the Parma Quality Restaurants consortium, proposes an anchovies risotto paired with wines from the *"Colli di Parma"*

1 7.00 pm | Agorà area

THE SILVER ANCHOVY

A special competition for food lovers who will compete by preparing anchovies based dishes

THURSDAY 19th SEPTEMBER

1 5.00 pm | Agorà area

Gong fu cha: the classic ritual of serving Chinese tea according to ALMA

The ceremony and the tasting of an ancestral product

1 7.00 pm | Agorà area

THE SILVER ANCHOVY

A special competition for food lovers who will compete by preparing anchovies based dishes

1 8.00 pm | Agorà area

"PORTICI FORTUNA"

Mood&Music by
Robi Bonardi Master DJ

FRIDAY 20th SEPTEMBER

1 6.00 pm | Agorà area

SHOW COOKING PARMALAT

Chef Andrea Nizzi of the
"12 Monaci" restaurant meets
"Panna Chef"

1 7.00 pm | Agorà area

THE SILVER ANCHOVY

A special competition for food lovers who will compete by preparing anchovies based dishes

1 8.30 pm | Agorà area

"PROFESSIONE DANZA"Dance show by *Verdi Off***SATURDAY 21st SEPTEMBER**Special Guest of the Bistrò: *Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità* 10.30 am | Bistrò**IT'S A MILK PARTY***"Cappuccione"* - the big cappuccino - by *Parmalat* From 4.30 pm to 7.00 pm**PIZZA AFTERNOON**A slice of pizza and a glass of Santàl juice at 1€ for *"Onlus Noi per Loro"***SUNDAY 22nd SEPTEMBER** 10.30 am | Bistrò**IT'S A MILK PARTY***"Cappuccione"* - the big cappuccino - by *Parmalat* 7.00 pm | Agorà area**THE SILVER ANCHOVY**

Final and competition award ceremony



This week the desserts are made by

Pasticceria Battistini · Parma

PARMIGIANO REGGIANO & PASTA

23rd-29th September



Bistrò opening every day from 10.30 am - 10.00 pm

MONDAY 23rd SEPTEMBER

① 8.30 pm | Portici del Grano

DINING WITH ESSELUNGA

Info and places available on
www.esselunga.it

TUESDAY 24th SEPTEMBER

Special Guest of the Bistrò: Osteria di Fornio

① 6.30 pm | Agorà area

**THE CHEF GETS TOGETHER
WITH PASTA, between tradition
and innovation**

Show cooking by **Rocco Stabellini**
Ristorante Al Bambù Il Labirinto

WEDNESDAY 25th SEPTEMBER

Special Guest of the Bistrò: Locanda del Sale

① 6.30 pm | Agorà area

**LET'S DISCOVER THE
BIODIVERSITIES**

Mini talk and cutting into a
Parmigiano Reggiano cheese
wheel by **Caseificio Santa Rita Bio**
(white cows) followed by a tasting/
aperitif in combination with pears
from Modena and Traditional
Balsamic Vinegar of Modena

① 7.30 pm | Agorà area

**EVENT BY THE GAZZETTA
DI PARMA GROUP**

Presentation of editorial initiatives
and schedule accompanied by
an aperitif - *by invitation* - for
guests and customers

THURSDAY 26th SEPTEMBER

① 6.30 pm | Agorà area

**LET'S DISCOVER
THE BIODIVERSITIES**

Mini talk by *Caseificio Gennari*
(brown and red cows) followed
by a tasting/aperitif paired with
wines by *Azienda Agricola
Palazzo* from Sala Baganza

① 7.30 pm | Bistrò

APERITIF MIXOLOGY

Cocktail with *Mirco Berzolla*
Dietro le Mura • Borgotaro

① 8.00 pm | Agorà area

"PORTICI FORTUNA"

Mood&Music by
Robi Bonardi Master DJ

FRIDAY 27th SEPTEMBER

① 6.00 pm | Bistrò

REFRESHING BREAK in conjunction with Santàl

① From 7.00 pm | Piazza Garibaldi

PASTA PARTY BARILLA

For information pag 53

SATURDAY 28th SEPTEMBER

① 6.30 pm | Agorà area

LET'S DISCOVER THE BIODIVERSITIES

Mini talk by **Caseificio Val D'Enza** (Parmigiano Reggiano from the mountains) followed by a tasting/aperitif paired with honeys and fruit preserves of the **Azienda Agricola Il Bafardel**

① 8.00 pm | Agorà area

CONCERT

An Ottoni concert by **Verdi Off**

SUNDAY 29th SEPTEMBER

① 10.30 am | Bistrò

IT'S A MILK PARTY

"Cappuccione" - the big cappuccino - by **Parmalat**

① 6.30 pm | Agorà area

THE CHEF MEETS PASTA

Back to the city: pasta pesto - show cooking by Andrea Nizzi - **Ristorante 12 Monaci**



This week the desserts are made by

Pasticceria Luca Ori • Colorno - Noceto (PR)

CENA DEI MILLE

3rd September



The chefs of **Parma Quality Restaurants** will be the ones to create the menu of the "Cena dei mille", enhancing all the excellences of the Food Valley, with the precious help of **ChefToChef**

EmiliaRomagna Cuochi.

With them, as the guest stars, there will be chef **Norbert Niederkofler**, cooking spirit of the "Cook The Mountain" project. Niederkofler who has a special bond with Parma, where in November 2017 he entered the Olympus of the Italian tri-stars chefs, will propose a unique dessert to the guests of the "Cena dei Mille".

From 6.00 pm
guests Welcome

At 7.30 pm
welcome and aperitivo with buffet

At 8.30 pm
dinner placée

PRICE PER PERSON
ON SALE ON

- 90 € + pre-sale rights**
- www.vivaticket.it
 - www.parmacityofgastronomy.it
 - IAT | Piazza Garibaldi - Parma

INFORMATION

Toll- free number **800977925**

GIARDINI GOURMET

Itineraries of tasting



Gourmet Gardens is a project that brings together art and flavours. It is one of the most important events because it links together three of the city's distinctive features: food, music and urban green.

On the occasion of Gourmet Gardens, from this edition in collaboration with the Parma FAI delegation, the doors of the gardens will be opened and hidden places will be revealed with music and good food.

Each event will reveal curious combinations among the local supply chains, from ***Prosciutto di Parma PDO***, to ***tomatoes***, the ***seafood chain***, ***pasta***, ***dairy products*** and ***Parmigiano Reggiano PDO***, thanks to the chefs of Parma Quality Restaurants. The experience is a unique opportunity reserved to a limited number of 100 people per evening.

FRIDAY 13th SEPTEMBER

From 7.00 pm

③ **PALAZZO BOSSI BOCCHI**
Strada Ponte Caprazzucca, 4

④ **PALAZZO SORAGNA**
Via Farini, 37

⑤ **PALAZZO PALLAVICINO** (Cortile d'Onore)
Piazzale Santaflora, 7

FRIDAY 27th SEPTEMBER

From 7.00 pm

6 CHIOSTRO DELLE MAESTRE LUIGINE
Borgo Valorio, 6

7 CONVITTO MARIA LUGIA
Borgo Lalatta, 14

PRICE PER PERSON

45 € + pre-sale rights

ON SALE ON

www.vivaticket.it

INFORMATION

IAT, Tourist office

www.parmacityofgastronomy.it

Toll- free number **800977925**

in collaboration with



KNOW THE PRODUCTION CHAINS

visits to the factories, to the museums and other events

BARILLA

MONDAY 23rd SEPTEMBER

Museo della Pasta

Strada Giarola, 11 • Collecchio (PR)

Opening hours of the Museum: from 8.30 am 6.00 pm

ANIMATED LAB VISITS Reserved for schools.
8.30 am, 10.30 am, 11.30 am
Max 30 participants

FREE GUIDED TOURS 4.00 pm and 5.00 pm
Max 25 participants

INFO AND RESERVATIONS IAT, ufficio informazione e accoglienza
turistica • www.parmacityofgastronomy.it
numero verde **800977925**

TUESDAY 24th SEPTEMBER

9.30 am Academia Barilla • Auditorium

Largo Piero Calamandrei 3/A • Parma

FOODVALLEY History, nutritional values and gastronomy.
MASTERCLASS: Pasta Speaker doctor **Luca G. Bottoni**, sports
and Parmigiano nutritionist.
Reggiano To follow lunch in Academia Barilla

WEDNESDAY 25th SEPTEMBER

Accademia Barilla • Biblioteca storica

Largo Piero Calamandrei 3/A • Parma

FREE GUIDED TOUR 9.00 am; 10.00 am; 11.00 am
(menu and books focused on Pasta)

INFO AND RESERVATIONS IAT, Tourist office
www.parmacityofgastronomy.it
Toll- free number **800977925**

THURSDAY 26th SEPTEMBER

Pastificio Barilla

Pedrignano Via Mantova, 166 - Parma

FREE GUIDED TOUR 9.00 am; 11.00 am; 2.30 pm
(duration 1h 50')
Max 40 participants

INFORMATION IAT, Tourist office
www.parmacityofgastronomy.it

RESERVATIONS • Toll- free number **800977925**
• ***www.vivaticket.it***

**TOUR RESERVED for
subscribers of the
Gazzetta di Parma** 4.30 pm (duration 1h 50')
Max 40 participants

RESERVATIONS marketing@gazzettadiparma.net

FRIDAY 27th SEPTEMBER

7.00 pm Piazza Garibaldi • Parma

PASTA PARTY Barilla Mobile Kitchen of the ***Civil Protection***.
Free admission free event

SATURDAY 28th SEPTEMBER

Parmigianino Grand Hotel de La Ville Restaurant

Largo Piero Calamandrei 13/A • Parma

THEMED DINNER

Pasta: among tradition and innovation
With the chef **Roberto Conti**
Max 90 people

ON SALE ON

Tickets on vivaticket.it

SUNDAY 29th SEPTEMBER

Museo della Pasta

Strada Giarola, 11 • Collecchio (PR)

Opening hours of the Museum: 10.00 am to 6.00 pm,
continued schedule

FREE GUIDED TOUR

11.00 am; 12.00 pm; 4.00 pm; 5.00 pm

INFO AND RESERVATIONS

IAT, Tourist office
www.parmacityofgastronomy.it
Toll- free number **800977925**

RODOLFI

SATURDAY 7th and SUNDAY 8th SEPTEMBER

Rodolfi factory

Via Mansueto Rodolfi 3 - Ozzano Taro (PR)

FREE GUIDED TOUR

9.30 am; 11.30 am; 2.30 pm; 4.30 pm
Max 15 participants

INFORMATION

IAT, Tourist office
www.parmacityofgastronomy.it

RESERVATIONS

• Toll- free number **800977925**
• **www.vivaticket.it**

PARMALAT

WEDNESDAY 4th, 11th, 18th and 25th SEPTEMBER

Parmalat factory

Via Genova 2 - Collecchio (PR)

FREE GUIDED TOUR

From 10.00 am to 12.00 pm
Max 20 participants

INFORMATION

IAT, Tourist office
www.parmacityofgastronomy.it

RESERVATIONS

• Toll- free number **800977925**
• ***www.vivaticket.it***

PROSCIUTTO DI PARMA

7th-8th, 14th-15th, 21st-22nd, 28th-29th SEPTEMBER

OPEN WINDOWS

The ham factories open their doors to visitors. The producers will illustrate how the pork legs become Parma Ham thanks to a magical combination of climate, tradition and passion

INFO AND PROGRAM

www.festivaldelprosciuttodiparma.com

PARMIGIANO REGGIANO

MONDAY 23rd SEPTEMBER

Caseificio Ugolotti

Via Emilio Lepido 72 - Parma

LUNCH AT THE CHEESE FACTORY

Starting at 11.00 am
Guided tour of the factory followed by guided tasting and lunch with typical local produce
Max 60 people

KNOW THE PRODUCTION CHAINS

visits to the factories,
to the museums and other events

PRICE PER PERSON **30 €**

INFO AND RESERVATIONS IAT, Tourist office
www.parmacityofgastronomy.it
Toll- free number **800977925**

TUESDAY 24th SEPTEMBER

Caseificio Santo Stefano

Via Parma 127 - Basilicogiano (PR)

LUNCH AT THE CHEESE FACTORY Starting at 11.00 am
Guided tour of the factory followed by a buffet lunch among the aging cheese wheels

PRICE PER PERSON **25 €**

INFO AND RESERVATIONS IAT, Tourist office
www.parmacityofgastronomy.it
Toll- free number **800977925**

FRIDAY 27th SEPTEMBER

Caseificio Iris

Via Torchio 12 Lesignano Bagni (PR)

LUNCH AT THE CHEESE FACTORY Starting at 10.30 am
Guided tour of the factory followed by a buffet lunch in the barn with home-made produce
Max 40 people

PRICE PER PERSON **30 €**

INFO AND RESERVATIONS IAT, Tourist office
www.parmacityofgastronomy.it
Toll- free number **800977925**

SUNDAY 29th SEPTEMBER

Caseificio Ciaolatte

Via Borghetto 15, Noceto (PR)

**LUNCH AT THE
CHEESE FACTORY**

Starting at 11.00 am
Guided tour of the farm and of the factory
followed by a lunch at the agriturismo with
local produce
Max 50 people

PRICE PER PERSON 28 €

INFO AND RESERVATIONS IAT, Tourist office
www.parmacityofgastronomy.it
Toll- free number **800977925**

INFO AND PROGRAMME: www.parmigiano-reggiano.it

PARMA FOOD MUSEUMS | www.museidelcibo.it

MUSEO DELLA PASTA

PASTA MUSEUM

Strada Giarola, 11 • Collecchio (PR)

The fabulous journey of pasta
from wheat to gastronomy

MUSEO DEL POMODORO

TOMATO MUSEUM

Strada Giarola, 11 • Collecchio (PR)

The "Red Gold" that comes
from afar. The tomato journey
brings you here

MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO

PARMIGIANO REGGIANO MUSEUM

Via Volta, 5 • Soragna (PR)

An ancient art, a real
passion for authenticity and
genuineness

MUSEO DEL PROSCIUTTO DI PARMA

PROSCIUTTO DI PARMA MUSEUM

Via Bocchialini, 7 • Langhirano (PR)

The art of pork production: this is how Prosciutto di Parma comes to being

MUSEO DEL SALAME

SALAME FELINO MUSEUM

Strada al Castello, 1 • Felino (PR)

A unique delicacy for the palate. The art of cured meat over the centuries

MUSEO DEL VINO

WINE MUSEUM

Rocca Sanvitale, Piazza Gramsci
Sala Baganza (PR)

The secrets of wine through archeology, processing and production

MUSEO DEL CULATELLO E DEL MASALÉN

CULATELLO AND MASALÉN MUSEUM

Antica Corte Pallavicina
Strada Palazzo Due Torri, 3
Polesine Zibello (PR)

A poetic journey through the halls of the Antica Corte Pallavicina

MUSEO D'ARTE OLEARIA

OLIVE OIL ART MUSEUM

Via Bruno Ferrari, 3
San Secondo P.se (PR)

Relive the traditional olive oil art at the "Agorà Orsi Coppini" Museum in San Secondo (PR)

OTHER EVENTS

September - October

PARMA

SUNDAY 8th SEPTEMBER

② Piazza Garibaldi • 9.30 am

HALF MARATHON

Expò village:

- Saturday 7th, 10.00 am • 8.00 pm
- Sunday 8th, 9.30 am • 1.30 pm

11th-21st SEPTEMBER

⑧ Parco Cittadella

CITTÀDELLAMUSICA FESTIVAL

WEDNESDAY 11th
SEPTEMBER

SALMO • "Playlist Summer" Tour

The number one artist of the moment with his latest album 'Playlist', absolute listening record on Spotify and defined the album of records

THURSDAY 12th
SEPTEMBER

ANTONELLO VENDITTI

"Sotto il segno dei Pesci Tour"

A unique show on the occasion of the 40th anniversary of the unforgettable album "Sotto il segno dei Pesci"

THURSDAY 19th, FRIDAY
20th & SATURDAY 21st
SEPTEMBER

NOTRE DAME DE PARIS

A great return for Parma. The most spectacular show of all times full of extraordinary artists, acrobats, dancers

ON SALE ON

www.ticketone.it

OTHER EVENTS

12th-13th SEPTEMBER

Auditorium Paganini

IV UNESCO world forum: culture and food: innovative strategies for sustainable development

The fourth edition of the World Forum on culture and cultural industries promoted by **UNESCO** on the theme of Food: Food and nutrition: innovative strategies for sustainable development

14th-22nd SEPTEMBER

Fiere di Parma (Parma Exhibition Center)

SALONE DEL CAMPER

www.salonedelcamper.it

SATURDAY 21st SEPTEMBER

 From the Teatro Regio to Piazzale Picelli, from 6.00 pm to 10.00 pm • Piazza Duomo, from 10.30 pm ending of the parade

VERDI STREET PARADE

Actors, singers, dancers and circus performers "sull'ali dorate" (on golden wings)

For the opening of the Verdi Off a great music party will invade the streets and squares of the Oltretorrente area of Parma, starting from the Teatro Regio and animating the journey that will accompany the public on a path full of surprises. Actors, musicians, singers, dancers, circus performers, bands and choirs will alternate until the evening with shows and concerts dedicated to the Maestro and his works, reinterpreted according to the most diverse and transversal languages, to give life to a great unique show under the stars

By GIACOMO COSTANTINI, CIRCO EL GRITO

OTHER EVENTS

26th SEPTEMBER - 20th OCTOBER



Teatro Regio

VERDI FESTIVAL

www.teatroregioparma.it

5th-13th OCTOBER

Fiere di Parma (Parma Exhibition Center)

MERCANTE IN FIERA

www.mercanteinfiera.it

LANGHIRANO (PR)

FRIDAY 6th, SATURDAY 7th e SUNDAY 8th SEPTEMBER

**FESTIVAL DEL PROSCIUTTO
DI PARMA: Cittadella del
Prosciutto**

The producers tell their stories and propose the Prosciutto di Parma in tasting. Tastings, meetings, labs and a lot more...

INFO AND PROGRAM

www.festivaldelprosciuttodiparma.com

MAIATICO · SALA BAGANZA (PR)

SATURDAY 7th e SUNDAY 8th SEPTEMBER

**MALVASIA FESTIVAL
OF MAIATICO**

Nectar from the hills of Maiatico

IN EMILIA

4th-8th SEPTEMBER

Reggio Emilia

Corso Garibaldi, Piazza Gioberti, Piazza Roversi e Via Farini

SAGRA DELLA GIAREDA

A tasty occasion thanks to the excellent food and wine markets of the Reggio Emilia area

6th-9th SEPTEMBER

Piacenza • Centro Storico

"PIACENZA IS A SEA OF FLAVOURS"

7th EDITION

Food and wine kermesse in the historical centre of Piacenza



promosso da | organised by



con il supporto di | supported by



main partner | main partners



main sponsor | main sponsors



sponsor | sponsors



sponsor tecnici | technical sponsors



CERETTO



Veuve Clicquot

consulenza gastronomica | gastronomic consultation



con il sostegno di | supported by



Parma, io ci sto!

in collaborazione con | in partnership with

