Settembre Gastronomico a Parma, il (gustoso) programma

27 agosto 2021

di Redazione

Mettetevi comodi: qui c'è tutto il programma della manifestazione eno gastronomica di Parma che dura quasi un mese a cui vorrete andare, leggete qui!

Sarà un settembre caldo e fragrante come lo gnocco fritto quello di **Parma**: nella prima Città Creativa Unesco per la Gastronomia (2015, parmacityofgastronomy.it) e attuale Capitale Italiana della Cultura (2020-2021, parma2020.it) si celebrano il cibo e la cucina con tanti eventi. Si inizia domenica 29 agosto con **Settembre Gastronomico** che sino al prossimo 26 settembre terrà l'intera città con la forchetta in mano e in alto il calice con showcooking, degustazioni, musica e mostre.

Del resto in qualsiasi momento dell'anno la buona tavola parmense si fa orgoglio nazionale, e i motivi ci sono, a iniziare dal record europeo di Dop e Igp, tra cui il f**ungo di Borgotaro**, unico porcino Igp d'Europa. Tale successo è il frutto di un lavoro corale che prende il nome di **Food Valley**, una realtà fatta di **pasta, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma,**

pomodoro, alici, latte e molto altro. Chi arriva rischia di incantarsi davanti alla **Scapiliata di Leonardo** nel complesso monumentale della Pilotta e poi di nuovo meravigliarsi negli otto **Musei del Cibo**, che finiscono sempre con una degustazione memorabile.

Volete cominciare a immergervi in questi piaceri? Sfogliate la nostra guida a Parma e dintorni allegata al numero di settembre de La Cucina Italiana (ora in edicola), un percorso gioioso prima che eno gastronomico, mentre qui trovate tutto, ma proprio tutto, **il programma di Settembre Gastronomico 2021**: buon appetito, Parma!

Settembre Gastronomico 2021: il programma ufficiale

Dal Parmigiano Reggiano DOP al Prosciutto di Parma DOP, dalla pasta al pomodoro, passando per le alici e il latte, **Settembre Gastronomico** a Parma apparecchia le sue tavole e stappa le sue bottiglie buone. Quasi un mese solare, **dal 29 agosto al 26 settembre**, Parma offre un calendario di eventi gustosissimi: gli show cooking con chef stellati, i martedì in rosa con "Le Signore del Gusto", Caseifici Aperti, Festival del Prosciutto, Imprese Aperte, talk show, la mostra Grani d'autore, l'esibizione del bartender due volte campione del mondo Bruno Vanzan, gemellaggi gastronomici con il Valtidone Wine Fest e la Toscana, momenti di spettacolo. E non solo sarà tutto buonissimo una volta sola, si raddoppia: Settembre Gastronomico contribuirà a raccogliere fondi a favore di Emporio Solidale Parma. Sedetevi comodi e scrollate fino in fondo: ce n'è per tutti i gusti!

Esprime soddisfazione **Cristiano Casa**, Assessore al Turismo del Comune di Parma: «*Il programma è particolarmente ricco. Una chiave di lettura importante è quella dell'**inclusività**: tutti gli eventi di 'Settembre Gastronomico' sono a **partecipazione gratuita**. Ci rivolgiamo a un pubblico eterogeneo: dai foodie in arrivo a Parma, a cui offriamo la possibilità di visitare luoghi di produzione che sono custodi di un saper fare secolare, proprio soltanto della Food Valley, agli appassionati che vogliono apprendere il segreto di alcune preparazioni direttamente da grandi chef; dagli operatori professionali, sensibili a temi come la sostenibilità e le difficoltà del mondo ho.re.ca., ai semplici curiosi, a cui possiamo offrire anche momenti di intrattenimento musicale e spettacoli di danza. Un'attenzione particolare è dedicata ai più **giovani**, con laboratori didattici ad hoc, e alle **donne**: una presenza sempre più importante nel mondo della ristorazione e dell'alta cucina. Non dimentichiamo che l'Italia è il Paese dove si trovano più chef donna che in ogni altro del mondo: circa un quarto del totale globale delle donne premiate dalla Guida Michelin*».

«Penso che 'Settembre Gastronomico' sia un ottimo esempio di come il cibo possa trasformarsi in uno ***strumento di marketing territoriale*** – continua l'Assessore Casa. – *Quest'anno abbiamo voluto fare uno step in più, facendo coincidere la kermesse con il lancio di un* ***nuovo progetto di city branding***, ***Parma Food Valley***, *che avrà una sua declinazione Web, social e sui media tradizionali. A ispirarci sono tre concetti:* ***tradizione***, *perché il legame di Parma con il cibo ha una lunga storia;* ***saper fare***, *perché soltanto qui sussistono il know-how produttivo e l'ecosistema di saperi e conoscenze che rendono possibili alcune produzioni d'eccellenza; ed* ***esperienza***, *perché il food è la chiave per scoprire un territorio che offre molto altro, dalla cultura alla natura».*

Focus sui principali eventi della manifestazione

Settembre Gastronomico si aprirà ufficialmente **domenica 29 agosto**, con la presentazione della guida *Trattorie come una volta*, a firma di **Irene Fossa**, specializzata in cultura gastronomica al Master COMET dell'Università degli Studi di Parma. Nel suo libro, la Fossa celebra il **mondo dei locali storici di Parma e provincia**, dall'Appennino alla Bassa. Due i criteri di selezione: la gestione sempre a cura della stessa famiglia, dagli esordi; e una storia in cucina di almeno cinquant'anni. I testi sono impreziositi dal racconto per immagini della fotoreporter parmigiana Elisa Contini. L'appuntamento è organizzato dall'**Associazione Gastronomi Professionisti**. A seguire, **CAL Parma** (Centro Agro Alimentare e Logistico) presenterà l'**evento solidale** del prossimo 29 settembre, che coincide con la Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentare. A fianco di Giulietta Magagnoli, Direttrice del CAL, interverranno Maurizio De Vitis, Vice Presidente di Emporio Solidale Parma, e Maria Cecilia Scaffardi, Direttrice della Caritas Diocesana di Parma.

Cibus OFF

Dal 29 agosto al 5 settembre, parte **Cibus OFF**, il Fuorisalone di Cibus, il Salone Internazionale dell'Alimentazione promosso da **Fiere di Parma**. Il centro della città diventerà un salotto per raccontare la Food Valley parmense e i suoi sapori. Cibus OFF avrà un carattere diffuso, con due poli di attrazione: da un lato, i **Portici del Grano**, in Piazza Garibaldi, che, ogni giorno dalle 11:00 alle 22:00, ospiteranno il Bistrò Parma e l'Agorà, spazio eventi e luogo di dibattito e cultura, popolato da una serie di totem informativi, per promuovere la cultura delle produzioni agroalimentari di territorio. Dall'altro, il **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): non solo food & beverage court, con la partecipazione straordinaria di Unionbirrai per valorizzare il mondo delle birre artigianali, ma anche un'area di eventi e intrattenimento musicale, in una location che rappresenta un'ottima porta di ingresso per conoscere la città ducale.

Show cooking con grandi chef

L'idea è quella di fare cultura di prodotto promuovendo l'utilizzo creativo e originale in cucina di eccellenze DOP e IGP e dei prodotti di filiera made-in-Parma. Alcuni appuntamenti vedranno interagire gli chef di **Parma Quality Restaurants** e **CHIC – Charming Italian Chef**, associazione che riunisce un centinaio di professionisti che sommano oltre 50 stelle Michelin: una sorta di confronto giocoso tra la cucina parmense e la cucina italiana d'autore, chiamate a interpretare le stesse materie prime. Segnatevi le date:
– 30 agosto con **chef Angelo Sabatelli**, Presidente di CHIC, una stella Michelin al Ristorante "*Angelo Sabatelli*", a Putignano (Bari), e **chef Mariano Chiarelli**, Ristorante "*I Du Matt*", di Parma
– 6 settembre sarà la volta di **chef Fabrizio Sepe**, Ristorante "*Tre Zucche*" di Roma, e di **chef Nico Tamani**, Ristorante "*Vecchia Fucina*", di Traversetolo, che proporranno ricette a base di pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP.
– 7 settembre, lo **chef Luca Marchini**, Ristorante "*L'Erba del Re*" di Modena, e lo **chef Gianluca Gorini**, Ristorante "*daGorini*", a San Piero in Bagno (FC).

– 20 settembre: ai fuochi dello spazio Agorà alici e pasta saranno il fil rouge a legare in alternanza gli chef **Andrea Incerti Vezzani**, una stella Michelin al Ristorante "*Ca' Matilde*" di Quattro Castella, **Enrico Bergonzi**, Ristorante "*Al Vedel*" di Colorno, e **Davide Censi**, Trattoria "*Antichi Sapori*" di Parma.
– 26 settembre: a chiudere idealmente in bellezza la manifestazione sarà lo showcooking di **Paolo Griffa**, chef allo stellato "*Petit Royal*", all'interno del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur, e vincitore italiano di S. Pellegrino Young Chef nel 2015. Al suo fianco, **Andrea Nizzi**, Presidente di Parma Quality Restaurants, del Ristorante "*12 Monaci*".

Gelato Gastronomico

Per gli estimatori del **gelato gastronomico**, da non perdere i due appuntamenti targati **ALMA**: la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, infatti, prevede, nella sua offerta didattica, un corso di Gelateria Contemporanea, fondato sulla premessa che il gelato artigianale sia uno dei prodotti identificativi della cultura gastronomica del nostro Paese, contraddistinto dalla cura nella ricerca di materie prime di qualità, da un

solido legame con la tradizione e nel contempo anche da una forte spinta verso l'innovazione e la creatività. A declinare il tema del gelato gastronomico saranno due maestri come **Stefano Guizzetti**, di "*Ciacco Lab*", Parma (mercoledì 1° settembre), e **Simone De Feo**, di "*Cremeria Capolinea*", Reggio Emilia (sabato 4 settembre).

Le Signore del Gusto

Grande novità dell'edizione 2021 di **Settembre Gastronomico** saranno i **martedì** de ***"Le Signore del Gusto"***, a cura di **Parma Quality Restaurants**. L'accento è sulla **ristorazione al femminile**, con riflettori accesi sulla cucina e sulla sala in rosa. Ecco il calendario serrato:

– 31 agosto: **chef Nicole Zerbini** con Paola Cabassa de "*La Porta a Viarolo*" insieme alla **chef Isabella Chiussi** dell'Osteria "*Il Bersò*"

– 7 settembre: il testimone passa allo staff femminile del ristorante "*12 Monaci*" con la **pastry chef Kaur Sukhjit** e la speciale partecipazione di Maria Amalia Anedda e Ida Marmiroli

– 14 settembre: chef **Barbara Dall'Argine** di '*Antica Hostaria Tre Ville*'

– 21 settembre: il ristorante "*Da Rita*" e la cucina di montagna della **chef Raffaella Olivieri** accompagnata in sala dalla sorella Michela e affiancate da Gloria Boraschi della Trattoria "*Antichi Sapori*". La stessa giornata vedrà uno show cooking a cura di Jessica Di Vita del ristorante "*Parma Rotta*"

Festival del Prosciutto di Parma DOP

Il **Prosciutto di Parma DOP**, protagonista dell'omonimo **Festival a Langhirano** si svolgerà dal 10 al 12 settembre: i prosciuttifici spalancano le proprie porte, permettendo ai produttori di illustrare la magia delle varie fasi produttive.

Caseifici Aperti

Segnatevi queste date: sabato 11 e domenica 12 settembre sono tutte dedicate al **Parmigiano Reggiano DOP**, con il weekend **Caseifici Aperti**. L'iniziativa promossa dal Consorzio permette di visitare il mondo del Re dei Formaggi, incontrando i casari e acquistando il prodotto direttamente in caseificio.

Cocktail-cha-cha

10 settembre: in agenda subito! Sarà l'occasione per vedere all'opera uno dei più grandi bartender al mondo: **Bruno Vanzan**, che nel proprio palmares annovera un'ottantina di vittorie internazionali su più di 150 gare disputate in oltre 40 Paesi, con la perla di due titoli di Campione del Mondo. Nel pomeriggio sarà ospite del Consorzio del Parmigiano Reggiano, protagonista di una lezione-spettacolo, proponendo al pubblico diversi cocktail che ben si sposano con il Re dei Formaggi, in particolare con le stagionature comprese tra i 18 e i 24 mesi.

Cultura, non solo cibo (anche per i più piccoli)

Oltre che di buon cibo e degustazioni, **Settembre Gastronomico** vivrà anche di cultura, con una serie di incontri e talk show. Un contributo importante arriverà da due poli di eccellenza nel campo della formazione, come **ALMA**, il più autorevole centro al mondo dedicato alla cucina italiana, e **Accademia Barilla**, costantemente impegnata nella promozione della cultura gastronomica italiana, con la pasta come principale ambasciatrice del gusto. In particolare, ALMA e Accademia Barilla insieme animeranno una conversazione sul tema "*Pasta, innovazione e futuro nel segno della sostenibilità*", che sarà seguita da uno showcooking di **chef Bruno Cossio**, executive chef al Ristorante stellato La Trattoria Enrico Bartolini, presso il resort L'Andana, a Castiglione della Pescaia (Grosseto). Punto di riferimento a livello europeo nel campo dell'alta formazione e della ricerca per il settore alimentare, l'**Università degli Studi di Parma** animerà invece una serie di talk show dal titolo "*Parole in Pentola*". Questi appuntamenti saranno l'occasione per approfondire tematiche come i rischi nascosti delle nuove tendenze gastronomiche; la sostenibilità, con la cucina e il cibo al centro; la tradizione della piante e delle erbe in cucina, a partire dalla Parma del 1840.

I **Musei del Cibo**, attraverso la voce del coordinatore **Giancarlo Gonizzi**, guideranno il pubblico di **Settembre Gastronomico** alla scoperta dei segreti di alcune produzioni di eccellenza: il marchio a fuoco apposto sulle forme del Parmigiano Reggiano, la prima DOP della storia (mercoledì 8 settembre); l'impiego della lattina di banda stagnata nel settore delle conserve (sabato 11 settembre); l'utilizzo della fibula, per "assaggiare con il naso" il Prosciutto di Parma DOP (martedì 14 settembre).

Pensando a bambini e ragazzi, il programma sarà arricchito da **laboratori didattici curati da Madegus – Maestri del Gusto e Giocampus**, nelle due settimane precedenti la riapertura delle scuole. Il focus sarà sulle filiere del territorio e la formula è quella dell'edutainment, con l'obiettivo di promuovere la cultura di una corretta alimentazione e il consumo responsabile del cibo. Nel weekend del 25 e 26 settembre, l'attività coinvolgerà anche **Esselunga** che promuoverà laboratori ad hoc per i più piccoli.

Pasta in mostra

Dopo la Triennale di Milano, i Camminamenti delle Trottatoie di Piazzale della Pace saranno i luoghi en plein air per visitare l'**esposizione "*Grani d'Autore: dalla semina al raccolto del grano duro Barilla*"**. La mostra, esperienziale e immersiva, approda così nella Capitale italiana della Cultura 2020+2021: un viaggio tra i valori e l'arte della pasta fatta con grano duro selezionato 100% italiano che racconta il lavoro di Barilla per la valorizzazione di una filiera agricola italiana di qualità, responsabile e sostenibile. Gli artisti coinvolti sono 11, tra cui il parmigiano Cristian Grossi.

Bistrò Parma

Per tutta la durata di **Settembre Gastronomico**, da domenica 29 agosto a domenica 26 settembre, sarà attivo in Piazza Garibaldi a Parma, sotto i Portici del Grano, il **Bistrò Parma**: uno spazio dove foodie e turisti in arrivo in città avranno la possibilità di assaggiare i prodotti simbolo del made-in-Parma agroalimentare, nelle proposte gourmet firmate da **Parma Quality Restaurants**. Ogni settimana sarà tematizzata: si inizia con il pomodoro e il Parmigiano Reggiano DOP (dal 6 al 12 settembre), si prosegue con il Prosciutto di Parma DOP e la filiera del latte (dal 13 al 19 settembre). La chiusura sarà nel segno di pasta e alici (dal 20 al 26 settembre).

Musica, arte, buon appetito!

Come negli anni passati, **Settembre Gastronomico** prevede anche momenti di **spettacolo**. In particolare, grazie alla collaborazione con il **Teatro Regio di Parma**, il rito dell'aperitivo sarà allietato da esibizioni di danza, sulle arie verdiane, a cura dell'Accademia "*Danza e Dintorni*", e da piccoli concerti, come quello degli allievi dei corsi superiori e di perfezionamento del Conservatorio Arrigo Boito. Lo spirito è quello di **Verdi OFF**, il Festival che celebra la grandezza del Maestro portandone l'arte anche in luoghi in cui la musica è solo apparentemente distante o irraggiungibile. **Settembre Gastronomico** offrirà anche un assaggio di "*Tutti Matti per Colorno*", uno dei più importanti festival internazionali dedicati al circo e al teatro di strada. Collegato a **Settembre Gastronomico** è poi il **Festival "*Parma Città della Musica*"**, che, nella cornice del Parco Ducale di Parma, vedrà esibirsi artisti come **Fiorella Mannoia, Coma_Cose, Vasco Brondi, Stefano Bollani e Levante.**

Nel calendario di **Settembre Gastronomico** rientrano anche **tre mostre targate Parma 2020+21** molto attese, che apriranno i battenti proprio nei prossimi giorni:

– 11 settembre alla Fondazione Magnani Rocca di Traversetolo, con "***Mirò. Il colore dei sogni***", retrospettiva sul maestro spagnolo che si focalizza sulla sua produzione artistica di rottura rispetto alla tradizione, tra gli anni Trenta e gli anni Settanta.

– 18 settembre aprono la mostra "***Banksy. Building Castles in the Sky***", a Palazzo Tarasconi, e "***Opera: il palcoscenico della società***". La prima esposizione propone una rigorosa selezione delle più celebri immagini prodotte dallo street artist anonimo più famoso al mondo; ne è un corollario la mostra fotografica dedicata a Banksy ospitata a Fidenza Village, main partner della mostra, che per tutto il mese di settembre proporrà anche performance di street art al Villaggio, coinvolgendo grandi nomi della scena internazionale come Camille Walala, Peeta e Luca Barcellona, nell'ambito della kermesse "Around Banksy" promossa dal Comune di Parma.

Organizzata con il sostegno del Ministero della Cultura, in collaborazione con la Fondazione Teatro Regio di Parma, "*Opera*" esplora il rapporto tra l'opera e la società, proponendo un viaggio ideale tra quadri, costumi, stampe, fotografie, volumi antichi, libretti, riviste, documenti d'archivio, oggetti di scena e materiali audiovisivi e sonori, da Hayez a Zandomeneghi, passando per Verdi, Balenciaga e Piranesi.

Fare impresa, fare cultura

Settembre Gastronomico coincide anche con la ripartenza del progetto "*Imprese Aperte*", promosso da **UPI – Unione Parmense degli Industriali** in collaborazione con l'**Associazione "*Parma, io ci sto!*"**: l'idea di base è che le aziende siano attori culturali, in quanto sviluppano prodotti e offrono servizi partendo da processi creativi e a base culturale. In questa fase, "*Imprese Aperte*" avrà una caratterizzazione esclusivamente agroalimentare: a Parma, questo settore conta 1.100 aziende e 14.600 addetti, per un fatturato 2020 pari a 7,5 miliardi di euro. Sono undici le realtà coinvolte, per una trentina di appuntamenti "*A porte aperte*". Si tratta di: Agugiaro & Figna, Consorzio Agrario Parma, Coppini Arte Olearia, Food Farm 4.0, Fratelli Galloni, L'Isola d'Oro, Monte delle Vigne, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi Mansueto, Salumificio Trascinelli Pietro.

Gemellaggi

Settembre Gastronomico sarà anche l'occasione per **confrontarsi con realtà extra parmensi**. Sono diversi gli chef stellati in arrivo nella città ducale da tutta Italia, da Courmayeur a Roma, da Modena a Matera, passando per Reggio Emilia e San Piero in Bagno. Ma non solo: ci saranno veri e propri **gemellaggi nel segno dell'eccellenza gastronomica**. Due esempi: domenica 5 settembre, protagonista nello spazio Agorà sotto i Portici del Grano sarà il territorio piacentino, con uno spin-off di **Valtidone Wine Fest**, la più grande rassegna del vino piacentino. Venerdì 24 settembre, invece, sarà la volta di **Vetrina Toscana**: Cristiano Casa, Assessore al Turismo del Comune di Parma, dialogherà con Leonardo Marras, Assessore al Turismo della Regione Toscana, nel segno dell'enogastronomia e della musica, ricordando il Maestro Giacomo Puccini, noto gourmet.

Il lato "buono" di Settembre Gastronomico

Anche nel 2021 *Settembre Gastronomico*" conferma la sua vicinanza a **Emporio Solidale Parma**, che dal 2010 promuove valori come la solidarietà, la lotta allo spreco e la responsabilità sociale. Oggi, attraverso lo strumento delle spesa solidale, l'Emporio sostiene **oltre 1.300 nuclei familiari** in tutto il territorio provinciale parmense: un'azione diventata ancora più importante con l'esplosione della pandemia da Covid-19, che ha colpito duramente le categorie di lavoratori più fragili. Rispetto a un anno e mezzo fa, Emporio Solidale Parma assiste il 30% di persone in più. Una quota fissa di ogni pasto consumato al Bistrò andrà a sostenere le attività dell'associazione; inoltre, i cittadini potranno contribuire attraverso libere donazioni, per tutta la durata di "*Settembre Gastronomico*".

Sicurezza e partecipazione

Tutti gli eventi di **Settembre Gastronomico** sono organizzati nel rispetto della normativa vigente in materia di Covid-19. La partecipazione è gratuita, fino a esaurimento dei posti disponibili. È richiesta la prenotazione: oltre a contattare lo IAT di Piazza Garibaldi (tel. 0521.218889, e-mail: turismo@comune.parma.it), si può sfruttare la piattaforma Parma 2020+21 (sito Web e app).

Settembre Gastronomico, i partner

A promuovere la kermesse è il **Comune di Parma**, con la regia di **Parma Alimentare**. Main partner di "*Settembre Gastronomico*" sono Consorzi di Tutela e aziende in rappresentanza di sei filiere del territorio, in collaborazione con l'**associazione "*Parma, io ci sto*!"**: i **Consorzi di Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma**, espressione di due delle maggiori DOP italiane; **Barilla**, per la pasta; **Mutti e Rodolfi**, per il pomodoro; **Parmalat**, per la filiera del latte e i prodotti lattiero/caseari; **Delicius, Rizzoli Emanuelli e Zarotti**, per le alici. La consulenza gastronomica di "*Settembre Gastronomico*" è di **ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, **Parma Quality Restaurants** e **Chic – Charming Italian Chef**. A contribuire, a vario titolo, alla riuscita della manifestazione sono anche **Fiere di Parma**, **Ascom**, con il gruppo FIPE, e **Confesercenti**, con il Gruppo Fiepet, **Giocampus**, **Academia Barilla**, **Musei del Cibo**, **Università degli Studi di Parma**, **Teatro Regio di Parma** e **Tutti Matti per Colorno**.

"*Settembre Gastronomico*" è sponsorizzato da **Esselunga, Coppini Arte Olearia, Consorzio Vini dei Colli di Parma, Bormioli Rocco, Sirman, Affettatrici B.M&L, Acqua Panna e S. Pellegrino, CAL – Centro Agroalimentare e Logistico Parma**, **Gruppo Zatti** e **Gruppo Torrefattori di Parma**.