

PARMATODAY

Al via "Settembre Gastronomico": ecco il programma

Location varie

Indirizzo non disponibile

Dal 01/09/2019 al 29/09/2019

vedere il programma; orari vari

Prezzo non disponibile

Evento per bambini

Redazione

27 agosto 2019 18:44

Dal 1° al 29 settembre, Parma sarà il centro di gravità per i foodie italiani e non solo: merito di "Settembre Gastronomico", cornice concettuale di iniziative ed eventi uniti dal fil rouge del cibo e della cultura gastronomica. Tutto ruoterà intorno alle filiere che hanno contribuito a fare di Parma la capitale della Food Valley e la prima città italiana insignita da UNESCO del titolo di Creative City of Gastronomy: le DOP Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, la pasta, il pomodoro, le conserve ittiche e il latte. "Settembre Gastronomico" si inserisce nel quadro di attività di Destinazione Turistica Emilia e vuole essere una tappa nel percorso di avvicinamento al 2020, quando Parma avrà l'onore di essere Capitale Italiana della Cultura.

SCARICA IL PROGRAMMA COMPLETO

PROGETTO CORALE

"Settembre Gastronomico" è un progetto corale. È infatti promosso dal Comune di Parma e dalla Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, sotto la regia di Parma Alimentare e dell'associazione "Parma, io ci sto!", in collaborazione con i Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma e con importanti aziende alimentari. È il caso di Barilla, il brand più celebre al mondo nel settore della pasta, nonché primo player in Italia per i prodotti da forno, primo in Europa per i sughi e primo nel Nord Europa per i pani croccanti; di Mutti e Rodolfi, che portano avanti l'arte

della coltivazione e della trasformazione del pomodoro da industria; di Delicieux Rizzoli, L'Isola d'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarotti, eredi della tradizione delle conserve ittiche a Parma. A completare questo quadro è Parmalat, player di livello globale nella filiera del latte. BMW ed Esselunga sono i main sponsor di "Settembre Gastronomico".

A curare gli aspetti gastronomici di "Settembre Gastronomico", con responsabilità diverse, saranno: Parma Quality Restaurants, il Consorzio presieduto da chef Enrico Bergonzi che, con i suoi 28 associati, rappresenta la più alta espressione della cucina parmense, e ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, il più autorevole centro di formazione al mondo dedicato alla cucina italiana, con un'offerta di corsi professionalizzanti che copre tutti i campi dell'ospitalità, dalla cucina alla pasticceria, dalla sommellerie alla panificazione, passando per la sala e il management della ristorazione.

CENA DEI MILLE

Evento simbolo di "Settembre Gastronomico" sarà la suggestiva "Cena dei Mille". Martedì 3 settembre il centro storico di Parma si trasformerà in un ristorante gourmet sotto le stelle: per il secondo anno consecutivo, la "Cena dei Mille" sarà old out, con mille ospiti che sederanno alla tavola che per 500 metri si snoderà tra Strada della Repubblica e Piazza

Garibaldi. Un risultato reso ancor più significativo dalla finalità benefica dell'evento: a favore di Emporio Solidale di Parma - che, attraverso lo strumento della spesa gratuita, nel 2018 ha aiutato 1.070 nuclei familiari, per un totale di oltre 3.000 persone, dislocate su tutto il territorio provinciale parmense - verranno devoluti 20.000 euro. La raccolta proseguirà durante la cena, sotto forma di donazioni spontanee. Il menu della "Cena dei Mille" sarà firmato dagli chef di Parma Quality Restaurants e da una rappresentanza di ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi: ne fanno parte gli stellati Massimo Spigaroli, Isa Mazzocchi, Andrea Incerti Vezzani e Daniele Repetti. L'ospite più atteso della Cena dei Mille 2019 sarà però chef Norbert Niederkofler, "mente cucinante" del Ristorante "St. Hubertus", presso l'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, e padre della filosofia etica e sostenibile conosciuta come "Cook The Mountain". A Parma chef Niederkofler interpreterà in modo personale i buchteln, un dessert della tradizione tirolese: i buchteln saranno infatti accompagnati da spuma di albicocca e popcorn di yoghurt. In concomitanza con la "Cena dei Mille", chef Norbert Niederkofler, che proprio a Parma conquistò, nel novembre 2017, la sua terza stella Michelin, riceverà poi dal sindaco Federico Pizzarotti e dall'Assessore al Turismo e al Progetto UNESCO Cristiano Casa il riconoscimento "Parma Città Creativa della Gastronomia": altro momento da ricordare in un anno che lo ha visto entrare, a giugno, a Singapore, nella lista cadetta dei "The World's 50 Best Restaurants". Chef Niederkofler è il quarto luminaire del mondo dell'enogastronomia a essere premiato dalla città ducale: prima di lui, in ordine cronologico, Richard Geoffroy, allora Chef de Cave di Dom Pérignon, Riccardo Monco, Executive Chef della tristellata "Enoteca Pinchiorri" di Firenze, e chef Carlo Cracco.

La "Cena dei Mille" avrà come sponsor tecnici il Consorzio di Tutela Vini Colli di Parma DOC, il Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello DOP, il Consorzio di Tutela della Coppa di Parma IGP, il Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP, l'Associazione Spalla Cotta di San Secondo, Acqua Panna- S. Pellegrino, Ceretto, Veuve Clicquot, Luigi Bormioli e Bormioli Rocco. Grazie alla collaborazione di Destinazione Turistica Emilia, gli ospiti della "Cena dei Mille" potranno anche gustare vini e prodotti tipici provenienti dai territori di Piacenza e Reggio Emilia.

BISTRÒ PARMA

Durante "Settembre Gastronomico", da domenica 1° settembre a domenica 29 settembre, sarà attivo sotto i Portici del Grano, in Piazza Garibaldi, 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. Non solo: il Bistrò Parma sarà anche l'area che ospiterà eventi per promuovere la cultura di prodotto. Ogni settimana sarà tematizzata: si inizia con l'Oro Rosso di Parma (dal 1° all'8 settembre), si prosegue con il Prosciutto di Parma DOP (dal 9 al 15 settembre) e con le alici a Parma (dal 16 al 22 settembre), per concludere il tutto con il binomio Parmigiano Reggiano DOP e pasta (dal 23 al 29 settembre). Trasversale a tutte le settimane sarà la filiera del latte. Protagonista in area Bistrò Parma sarà anche ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, che si farà promotrice di due masterclass: la prima, giovedì 5 settembre, dedicata al rito tutto italiano dell'aperitivo, indagato nelle sue origini storiche e culturali da Stefano Venturelli, Hospitality Manager di ALMA, e da Luca Govoni, docente di storia e cultura della cucina. La seconda, giovedì 19 settembre, curata da Ciro Fontanesi, Coordinatore di ALMA Wine Academy, sarà focalizzata sul mondo del tè. Il Bistrò Parma avrà anche una valenza sociale: per l'intera durata di "Settembre Gastronomico", infatti, questo spazio sarà utilizzato per promuovere una campagna di sensibilizzazione sul tema delle necessità alimentari delle fasce più deboli del tessuto cittadino. Il Bistrò Parma fungerà anche da hub di raccolta di alimenti e donazioni, che verranno poi destinati a enti benefici operanti nel territorio parmense.

POMODORO

Ad aprire "Settembre Gastronomico" sarà la settimana (1-8 settembre) dedicata all'Oro Rosso: il pomodoro da conserva, di cui Parma è oggi uno dei principali distretti in Italia. A fare da gustosa anteprima sarà il Tomaca Fest: si tratta dell'evento celebrativo dedicato al pomodoro al via a Collecchio sabato 31 agosto. Tanti gli appuntamenti in calendario durante "Settembre Gastronomico": si comincia domenica 1° settembre con l'esposizione dedicata alla coltivazione e alla moltiplicazione delle varietà di pomodoro, curata dall'azienda agricola Podere Stuard. Previsti poi vari showcooking: giovedì 5 settembre, chef Francesco Dall'Argine, Ristorante "Tre Ville", mostrerà possibili utilizzi creativi in cucina dell'Ortolina Rodolfi mentre sabato 7 e domenica 8 settembre gli chef Filippo Cavalli, "Osteria dei Mascalzoni", e Carlo Casoni interpreteranno i prodotti Mutti. Sempre Mutti, il 4 settembre, animerà un talk show sul tema della sostenibilità nella filiera del pomodoro.

Non mancherà il binomio pomodoro-pizza, con un evento curato da Rodolfi Mansueto in collaborazione con il neonato Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità, che riunisce nove maestri pizzaioli del territorio: l'appuntamento è per venerdì 6 settembre.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Il Festival del Prosciutto di Parma DOP, in programma a Langhirano dal 6 all'8 settembre, vivrà uno spin-off nel cuore di Parma, ai Portici del Grano, nella settimana da lunedì 9 a domenica 15 settembre. Martedì 10 settembre, Il Consorzio del Prosciutto di Parma presenterà un progetto artistico di valorizzazione del territorio realizzato dagli studenti del Liceo Artistico Toschi: l'obiettivo ultimo è la realizzazione di un'installazione per rappresentare i Comuni del territorio della DOP.

Giovedì 12 settembre, invece, è in calendario un momento leisure con Bruno Vanzan, tra i più rinomati bartender al mondo: Vanzan proporrà cocktail che si sposino bene con finger food a base di Prosciutto di Parma DOP. Previsti anche uno showcooking con chef Michele Buia, Trattoria “Il Cortile” di Parma (mercoledì 11 settembre) e un gemellaggio a distanza con il “Bufala Fest - non solo mozzarella” (in programma a Napoli dal 31 agosto all'8 settembre): del matrimonio in cucina tra Prosciutto di Parma DOP e Mozzarella di Bufala Campana DOP si parlerà venerdì 13 settembre.

CONSERVE ITTICHE - ALICI DI PARMA

Per celebrare la leadership imprenditoriale parmense nel settore (Parma controlla attualmente il 70% del mercato nazionale delle alici), “Settembre Gastronomico” dedica alle conserve ittiche la settimana da lunedì 16 a domenica 22 settembre. Il network delle “Alici a Parma”, di cui fanno parte le aziende Delicium Rizzoli, L'Isola d'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarotti, organizza il contest “L'Acciuga d'Argento”.

Dal 16 al 20 settembre, in Piazza Garibaldi, cinque team - espressione del mondo del commercio, della cultura, degli ordini professionali, della salute e dello sport - si sfideranno nella realizzazione di piatti creativi, che prevedano l'utilizzo delle alici. Ogni serata, a partire dalle 19:00, vedrà impegnata in cucina una squadra, mentre gli altri quattro gruppi saranno chiamati a valutarne l'abilità ai fornelli e la qualità della proposta culinaria. Al vincitore domenica 22 settembre verrà assegnata “L'Acciuga d'Argento”, realizzata dal laboratorio di gioielleria Laura Nocco. Nella settimana sono previsti anche cooking show e un wine pairing con i vini della DOC “Colli di Parma”, in collaborazione con il Consorzio di Tutela.

PARMIGIANO REGGIANO DOP E PASTA

L'ultima settimana di “Settembre Gastronomico”, da lunedì 23 a domenica 29 settembre, vedrà i riflettori accesi su due prodotti simbolo del territorio come la DOP Parmigiano Reggiano e la pasta: il palinsesto degli eventi sarà curato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e da Barilla, il marchio di pasta secca più famoso al mondo. Biodiversità è il tema che farà da trait d'union tra le attività proposte dal Consorzio del Parmigiano Reggiano: verranno proposti focus sul Parmigiano Reggiano “Prodotto di Montagna” e su alcune delle diverse razze di bovina da cui proviene il latte con cui viene prodotto il Re dei Formaggi. Più precisamente, gli approfondimenti saranno sulla bianca modenese (presidio Slow Food) e sulla rossa reggiana. I caseifici coinvolti saranno il Caseificio Santa Rita Bio (mercoledì 25 settembre), che proporrà una degustazione in abbinamento con pere modenesi e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, il Caseificio Gennari (giovedì 26 settembre), con un wine pairing in collaborazione con l'Azienda Agricola Palazzo, e il Caseificio Val d'Enza (venerdì 27 settembre), che proporrà abbinamenti tra il Parmigiano Reggiano “Prodotto di Montagna” e i mieli e le conserve dell'Azienda Agricola Il Bafardel.

Passando alla pasta, venerdì 27 settembre, dalle 19:00 alle 23:00, Barilla dà appuntamento a tutti in Piazza Garibaldi, per un Pasta Party gratuito, che sarà l'occasione per celebrare un piatto simbolo dell'italianità a tavola. L'evento sarà curato dai Volontari di Protezione Civile Barilla e reso possibile dall'impiego delle attrezzature della Colonna Mobile d'Emergenza, solitamente utilizzate per garantire la preparazione e la somministrazione di alimenti a favore delle popolazioni colpite. Sempre il 27 settembre è in programma Pastaria Festival: Parma accoglierà i protagonisti del comparto produttivo italiano della pasta alimentare, che animeranno convegni, workshop, laboratori e presentazioni. Pastaria Festival rappresenta quindi un imperdibile momento di formazione e aggiornamento professionale sulle attività legate alla produzione di pasta. Sabato 28 settembre, Barilla organizza una cena presso il Ristorante “Parmigianino” del Grand Hotel de La Ville: l'obiettivo è quello di valorizzare la pasta, con proposte sospese tra tradizione e innovazione. A firmare il menu sarà chef Roberto Conti, arrivato lo scorso maggio al Ristorante “Parmigianino”, dopo aver riportato la stella Michelin al Ristorante “Trussardi alla Scala” di Milano. Infine, Barilla e Consorzio del Parmigiano Reggiano cureranno a quattro mani una masterclass a tema Pasta e Parmigiano Reggiano DOP: l'appuntamento è per martedì 24 settembre, alle h 9:30, in Accademia Barilla. A fare da relatore, raccontando la storia di queste due eccellenze e proponendo un focus sui valori nutrizionali e sulla corretta alimentazione, sarà il dr. Luca Bottoni, nutrizionista sportivo.

LATTE

Presenza trasversale a tutto “Settembre Gastronomico”, con incursioni nelle varie settimane, sarà quella di Parmalat,

azienda specializzata nella produzione di latte, yogurt, panna e succhi di frutta (a brand Santal). Parmalat sensibilizzerà gli ospiti di "Settembre Gastronomico" sull'importanza di una sana colazione, partendo da cappuccino e succo di frutta: appuntamento nelle giornate del 6, 7, 15, 21, 22 e 29 settembre. Venerdì 20 settembre, invece, lo showcooking di chef Andrea Nizzi, Ristorante "12 Monaci", con utilizzo di panna lactose-free, sarà lo spunto per una riflessione sul problema dell'intolleranza al lattosio.

GIARDINI GOURMET

Conosciuta come Città Creativa UNESCO della Gastronomia e come città della musica, per Giuseppe Verdi e Arturo Toscanini, Parma è anche città di giardini, tanto incantevoli quanto spesso poco conosciuti. Proprio per legare insieme queste tre eccellenze, da un'intuizione di Angela Zaffignani, paesaggista ed esperta di bird gardening, è nato il format "Giardini Gourmet": un progetto che, per due serate (venerdì 13 e venerdì 27 settembre) offrirà la possibilità di visitare alcuni angoli verdi esclusivi di Parma. La formula, che da questa edizione vede la collaborazione della delegazione di Parma del FAI - Fondo Ambiente Italiano, è quella del walking tour gastronomico: ogni serata toccherà infatti più giardini, con una proposta gastronomica e musicale ad hoc. Venerdì 13 settembre, la opening night di "Giardini Gourmet" muoverà dal giardino di Palazzo Bossi Bocchi, per fare tappa prima al Giardino di Palazzo Soragna e poi nel Cortile d'Onore di Palazzo Pallavicino. A firmare il light dinner, per Parma Quality Restaurants, saranno gli chef Mauro Rossi e Michele Buia,

Trattoria "Il Cortile", e lo chef Andrea Nizzi, Ristorante "12 Monaci": il menu sarà un omaggio ai tesori gastronomici di Parma, tra tradizione e ispirazione contemporanea. Il Teatro Regio di Parma - Verdi Off curerà invece gli intermezzi musicali. La seconda serata "Giardini Gourmet", in programma venerdì 27 settembre, coinvolgerà, invece, due giardini: il Chiostro delle Maestre Luigine e il Convitto di Maria Luigia, con il suo Cortile delle Magnolie. Il menu della serata sarà curato, in rappresentanza di Parma Quality Restaurants, da chef Enrico Bergonzi, Ristorante "Al Vedel", e da Simone Berzolla, Ristorante "Giorgione's". L'intrattenimento musicale sarà targato Teatro Regio di Parma - Verdi Off. La partecipazione alle serate "Giardini Gourmet" è esclusivamente su prenotazione: è già attiva la prevendita online sul circuito VivaTicket. Ogni evento potrà ospitare fino a un massimo di 100 persone. Il costo dei biglietti è di 45 euro a persona, più diritti di prevendita.

OPEN DAY IN AZIENDA E VISITE AI MUSEI DEL CIBO

«Un mese per vivere Parma e la Food Valley»: è questo il claim associato a "Settembre Gastronomico", che vuole caratterizzarsi come vetrina e porta di accesso a un territorio, quello di Parma e provincia, apprezzato in tutto il mondo per le sue eccellenze alimentari. "Settembre Gastronomico" sarà quindi l'occasione per conoscere le filiere, con l'opportunità unica di visitare: il Pastificio Barilla, il più esteso al mondo, considerato una best practice a livello planetario in materia di sostenibilità (giovedì 26 settembre); lo stabilimento di lavorazione del pomodoro di Rodolfi Mansueto (sabato 7 e domenica 8 settembre); l'azienda Parmalat (ogni mercoledì del mese: 4, 11, 18 e 25 settembre). Le visite in azienda sono gratuite: per la prenotazione, obbligatoria, si può utilizzare il canale VivaTicket.it. "Settembre Gastronomico" offrirà a foodie e turisti anche la possibilità di scoprire i segreti della lavorazione delle DOP Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano.

Nel caso del Prosciutto di Parma, in occasione dei weekend "Finestre Aperte", che faranno da corollario al Festival del Prosciutto di Parma (7-8, 14-15, 21-22, 28-29 settembre), alcuni prosciuttifici apriranno le proprie porte, con la possibilità di assistere al ciclo di lavorazione: a fare da guide saranno eccezionalmente gli stessi produttori, che racconteranno e mostreranno come le cosce di suino, grazie a una particolarissima combinazione di clima, tradizione e passione, diventano Prosciutto di Parma DOP. L'elenco dei prosciuttifici visitabili è disponibile sul sito Web: www.festivaldelprosciuttodiparma.com. Nel caso del Re dei Formaggi, i caseifici Ugolotti (a Parma, il 23 settembre), Santo Stefano (a Basilicogiano, il 24 settembre), Iris (a Lesignano de' Bagni, il 27 settembre), Ciao Latte (a Noceto, il 29 settembre) organizzeranno visite guidate, adottando l'originale format "I pranzi in caseificio": al termine del tour vero e proprio, infatti, pagando una quota compresa tra 25 e 30 euro, gli ospiti potranno pranzare in caseificio, tra le forme di Parmigiano Reggiano, con la possibilità anche di degustare varie stagionature della DOP. Ricca anche l'offerta per gli amanti della dimensione più culturale del cibo. Nel corso di "Settembre Gastronomico" sarà possibile visitare la biblioteca gastronomica di Academia Barilla, con il suo corpus di 12.000 libri, tra ricettari generali e tematici e volumi sulla storia e sulla cultura del cibo (mercoledì 25 settembre) e il circuito, che non ha eguali in Italia, dei Musei del Cibo della Provincia di Parma: Museo del Parmigiano Reggiano, Museo della Pasta, Museo del Pomodoro, Museo del Vino, Museo del Salame Felino, Museo del Prosciutto di Parma, Museo del Culatello. A cui si aggiunge il Museo d'Arte Olearia di Coppini Arte Olearia.

LABORATORI DIDATTICI GIOCAMPUS

Per le prime due settimane di settembre, dal 2 al 14, il programma di "Settembre Gastronomico" sarà arricchito da laboratori didattici per bambini e ragazzi, curati da Giocampus: previsto il coinvolgimento di oltre 500 giovani. Attraverso la formula dell'edutainment, l'obiettivo è quello di promuovere la cultura di una corretta alimentazione e il consumo responsabile del cibo.

MOMENTI CULTURALI

Il cartellone di "Settembre Gastronomico" sarà costellato anche da momenti culturali e di spettacolo. Si inizia domenica 1° settembre, alle h 18:30, con uno spettacolo di artisti di strada a cura di "Tutti Matti per Colorno", il Festival dedicato al circo contemporaneo, al teatro e alla musica che, in poco più di 10 anni, da Colorno ha saputo imporsi all'attenzione di un pubblico internazionale. Ma l'appuntamento sicuramente più atteso è quello con la Verdi Street Parade, sabato 21 settembre, che aprirà ufficialmente Verdi Off: si tratta di una rassegna di appuntamenti collaterali al Festival Verdi, realizzata dal Teatro Regio di Parma insieme con il Comune di Parma.

L'idea è quella di offrire occasioni di incontro e scoperta della musica e dell'opera di Giuseppe Verdi a un pubblico ampio e di ogni età, alle famiglie, ai giovani, ai bambini e a coloro che si trovano in luoghi di cura e negli istituti penitenziari. In cartellone, fino al 21 ottobre, oltre 50 eventi in 30 luoghi diversi a Parma e in provincia. La Verdi Street Parade partirà alle h 18:00 dal Teatro Regio di Parma; raggiungerà il cuore dell'Oltretorrente, per concludersi poi, intorno alle h 22:00, con una festa in Piazza Duomo. E proprio nel cuore dell'Oltretorrente sorgerà lo chapiteau del Verdi Circus, dove ci si potrà incontrare per assistere insieme a concerti, spettacoli, incontri. Concomitante con "Settembre Gastronomico", sarà poi il "Città della Musica" Festival, presso il Parco della Cittadella di Parma: in cartellone, spiccano le esibizioni di Salmo (11 settembre), Antonello Venditti (12 settembre) e il musical "Notre Dame de Paris" (dal 19 al 21 settembre).

EVENTI LUNGO LA VIA EMILIA

"Settembre Gastronomico" si inserisce in un palinsesto settembrino ricco di iniziative. Food e non solo. Il 12 e 13 settembre Parma ospiterà la quarta edizione del Forum UNESCO dedicato alla cultura e alle industrie culturali: il tema scelto per il 2019 è "Cultura e cibo: strategie innovative per lo sviluppo sostenibile". Sono 150 le delegazioni in arrivo nella città ducale da tutto il mondo. Per rimanere in provincia di Parma, altri eventi meritevoli di una segnalazione sono il Festival del Prosciutto di Parma, in programma dal 6 all'8 settembre a Langhirano (con weekend "Finestre Aperte" ogni settimana del mese), la Festa della Malvasia di Maiatico, a Sala Baganza il 7 e 8 settembre, e il Salone del Camper (Parma, 14-22 settembre), tra le più importanti manifestazioni a livello europeo dedicate al mondo del caravanning e del plein air. Agli ospiti del Salone del Camper, sabato 14 settembre, "Settembre Gastronomico" offrirà uno speciale aperitivo, con finger food ispirati alle eccellenze del territorio, come, ad esempio, il sushi di Prosciutto di Parma DOP. Seguirà

dj-set. In Emilia, tante sono le manifestazioni food sotto l'egida di Destinazione Turistica Emilia: in territorio reggiano, spiccano la tradizionale "Sagra della Giareda" (Reggio Emilia, 4-8 settembre), che celebra la Natività della Madonna, la "Festa dell'Uva" (Castellarano, 11-15 settembre) e la "Sagra della Zucca" (Reggiolo, 21-22 e 28-29 settembre). Nel piacentino, il calendario prevede "Piacenza è un mare di sapori" (Piacenza, 6-9 settembre), "Valtidone Wine Festival" (località varie della Val Tidone, ogni domenica: 1, 8, 15 e 22 settembre), la più ampia e importante rassegna enoica dedicata al vino piacentino, e la "Festa della Coppa Piacentina DOP" (Carpaneto, dal 30 agosto al 2 settembre).

LA VOCE DEL COMUNE DI PARMA

Questo il pensiero di Federico Pizzarotti, Sindaco di Parma: «Settembre Gastronomico è quanto di meglio possa rappresentare e descrivere il nostro territorio e i contenuti del sistema Parma. È la concretizzazione di un metodo di lavoro continuo e attento per sviluppare il brand enogastronomico e culturale della nostra città, che vede il pubblico collaborare e intrecciarsi con il privato per raggiungere un solo obiettivo. Per un intero mese offriremo a chiunque voglia conoscerla una cartolina unica della nostra città e di tutta la Food Valley. Una sinergica collaborazione sull'asse dell'Emilia: avremo infatti anche prodotti e iniziative in calendario che coinvolgono Piacenza e Reggio Emilia. Ci prepariamo a Parma 2020 che non sarà un traguardo ma un punto di partenza per l'avvio del percorso di crescita della nostra città»

A proposito di Cibo e Vino, potrebbe interessarti

Festival del Prosciutto di Parma: al via a Langhirano dal 6 all'8 settembre