



# 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



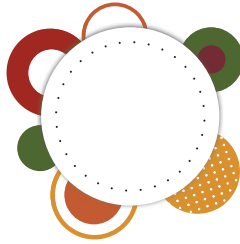
PARMA!  
*City of  
Gastronomy*

UNESCO World Heritage Site  
Designated UNESCO Creative City in 2015

**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 Accademia 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

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

1 Ore 18.30 | Spazio Agorà

**L'AZIENDA RACCONTA**

*Mutti*: la sostenibilità della filiera del pomodoro

1 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**

1 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"

1 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

1 Ore 20.30 | Spazio Agorà

**PORTICI FORTUNA**

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

---

**VENERDÌ 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*

① 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**

① 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

① 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*

① 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

① 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 FESTA**Il 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*

📍 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

📍 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*

📍 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](http://www.esselunga.it)

## MARTEDÌ 24 SETTEMBRE

Special Guest del Bistrò: *Osteria di Fornio*

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



Palazzo Ducale



Palazzo della Pilotta



Teatro Regio



Piazza Garibaldi



S. Pietro



Conservatorio A. Boto



S. Apollonia



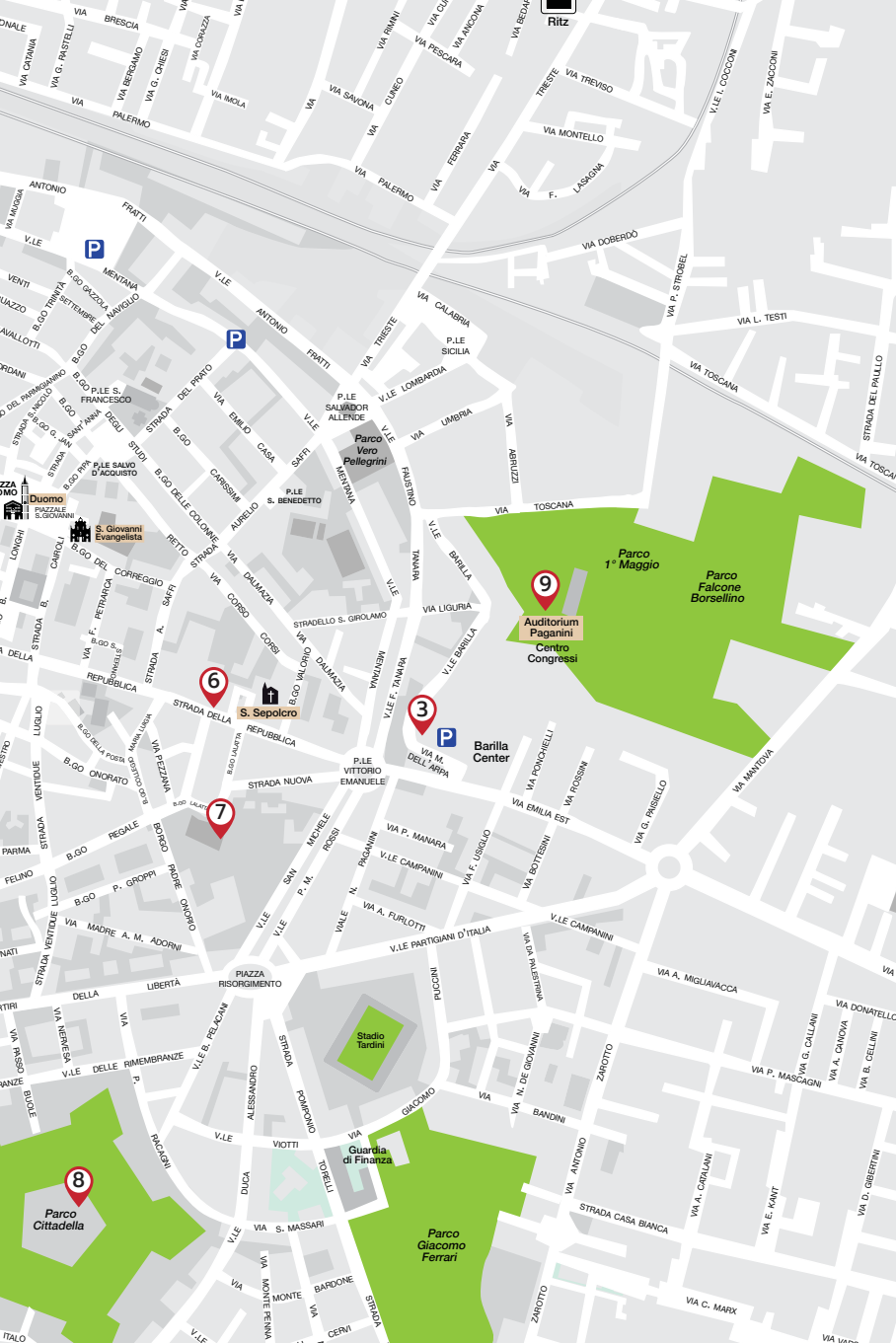
B. Go Riccio



Orto Botanico



Cimitero Villetta



9

Auditorium Paganini  
Centro Congressi

6

S. Sepolcro

3

Barilla Center

7

Stadio Tardini

Guardia di Finanza

8

Parco Cittadella

Parco Giacomo Ferrari

# 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](http://www.vivaticket.it)  
• [www.parmacityofgastronomy.it](http://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**  
Strada Ponte Caprazzucca, 6
- 5 **PALAZZO PALLAVICINO** (Cortile d'Onore)  
Piazzale Santaflora, 7

**VENERDÌ 27 SETTEMBRE**

Dalle Ore 19.00

**6 CHIOSTRO DELLE MAESTRE LUIGINE**

Borgo Valorio, 6

**7 CONVITTO MARIA LUIGIA**

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](http://www.parmacityofgastronomy.it)  
numero verde **800977925**

---

MARTEDÌ 24 SETTEMBRE

### Ore 9.30 **Accademia 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 Accademia Barilla  
Evento riservato agli istituti di scuola  
superiore

## MERCOLEDÌ 25 SETTEMBRE

### Academia Barilla • Biblioteca storica

Largo Piero Calamandrei 3/A • Parma

**VISITE GUIDATE** Ore 9.00; 10.00; 11.00  
**GRATUITE** (menù e libri con focus Pasta)

**INFO E PRENOTAZIONI** IAT, ufficio informazione e accoglienza turistica • [www.parmacityofgastronomy.it](http://www.parmacityofgastronomy.it)  
numero verde **800977925**

---

## GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE

### Pastificio Barilla

Pedrignano Via Mantova, 166 - Parma

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

**INFORMAZIONI** IAT, ufficio informazione e accoglienza turistica • [www.parmacityofgastronomy.it](http://www.parmacityofgastronomy.it)

**PRENOTAZIONI** • numero verde **800977925**  
• [www.vivaticket.it](http://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](mailto: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](http://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](http://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](http://www.parmacityofgastronomy.it)

**PRENOTAZIONI** · numero verde **800977925**  
· [www.vivaticket.it](http://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](http://www.parmacityofgastronomy.it)

### PRENOTAZIONI

• numero verde **800977925**  
• [www.vivaticket.it](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.parmacityofgastronomy.it)  
numero verde **800977925**

**INFO E PROGRAMMA:** [www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)

## I MUSEI DEL CIBO | [www.museidelcibo.it](http://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](http://www.ticketone.it)

### 12-13 SETTEMBRE

#### 9 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](http://www.salonedelcamper.it)

### SABATO 21 SETTEMBRE

10 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](http://www.teatroregioparma.it)

---

**5-13 OTTOBRE**

Fiere di Parma

**MERCANTE IN FIERA**

[www.mercanteinfiera.it](http://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](http://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**

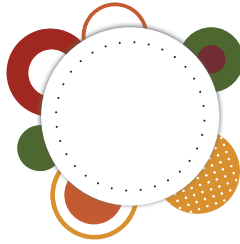
**"PIACENZA È UN MARE DI SAPORI"**

*SETTIMA EDIZIONE*

kermesse enogastronomica







## SETTEMBRE *Gastronomico* 2019

**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

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

1 6.30 pm | Agorà area

**THE COMPANY RECOUNTS**

*Mutti*: the sustainability of the tomato supply chain

1 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**

1 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

1 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

1 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:** Talk show about literature and Summer works of literature  
**Summer works of literature** 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 RossiniThis 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*

① 10.30 am | Bistrò

**IT'S A MILK PARTY***"Cappuccione"* - the big cappuccino - by *Parmalat*

① 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**

① 10.30 am | Bistrò

**IT'S A MILK PARTY***"Cappuccione"* - the big cappuccino - by *Parmalat*

① 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](http://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](http://www.vivaticket.it)
  - [www.parmacityofgastronomy.it](http://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**  
Strada Ponte Caprazzucca, 6
- 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 LUIGIA**  
Borgo Lalatta, 14

*PRICE PER PERSON*

**45 €** + pre-sale rights

*ON SALE ON*

[www.vivaticket.it](http://www.vivaticket.it)

*INFORMATION*

IAT, Tourist office

[www.parmacityofgastronomy.it](http://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](http://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](http://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](http://www.parmacityofgastronomy.it)**

**RESERVATIONS** • Toll- free number **800977925**  
• **[www.vivaticket.it](http://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](mailto: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](http://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](http://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](http://www.parmacityofgastronomy.it)**

#### **RESERVATIONS**

• Toll- free number **800977925**  
• **[www.vivaticket.it](http://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](http://www.parmacityofgastronomy.it)

#### RESERVATIONS

• Toll- free number **800977925**  
• [www.vivaticket.it](http://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](http://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

*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](http://www.parmacityofgastronomy.it)  
Toll- free number **800977925**

**INFO AND PROGRAMME: [www.parmigiano-reggiano.it](http://www.parmigiano-reggiano.it)**

## PARMA FOOD MUSEUMS | [www.museidelcibo.it](http://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](http://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](http://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](http://www.teatroregioparma.it)

---

**5th-13th OCTOBER**

Fiere di Parma (Parma Exhibition Center)

**MERCANTE IN FIERA**

[www.mercanteinfiera.it](http://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](http://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



COMUNE DI PARMA



PARMA!  
UNESCO  
City of  
Gastronomy

con il supporto di | supported by



main partner | main partners



main sponsor | main sponsors



sponsor | sponsors



sponsor tecnici | technical sponsors



CERETO



Veuve Clicquot

consulenza gastronomica | gastronomic consultation



La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



Associazione Italiana Sommelier



online@retoregocade.it



con il sostegno di | supported by



Parma, io ci sto!

in collaborazione con | in partnership with



VIVATICKET