

## Al via Settembre Gastronomico: Parma celebra il cibo



*Da domenica 29 agosto showcooking con chef stellati, i martedì in rosa con Le Signore del Gusto, Caseifici aperti, Festival del Prosciutto, l'esibizione del bartender due volte campione del mondo Bruno Vanzan, gemellaggi gastronomici, momenti di spettacolo e la raccolta fondi a favore di Emporio Solidale*

27 AGOSTO 2021

10 MINUTI DI LETTURA

Si apre domenica 29 agosto l'edizione 2021 di Settembre Gastronomico: una manifestazione che è diventata ormai un classico di fine estate per tutti i foodie e che celebra l'anima food di Parma, prima in Italia a ottenere (era il 2015) il titolo di Città Creativa Unesco della Gastronomia.

La formula è quella del racconto delle filiere più rappresentative di Parma Food Valley: le Dop Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, la pasta, il pomodoro, il latte e le alici. Settembre Gastronomico proseguirà fino a domenica 26 settembre.

"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", commenta Cristiano Casa, assessore al Turismo del Comune di Parma.

"Penso che Settembre Gastronomico sia un ottimo esempio di come il cibo possa trasformarsi in uno strumento di marketing territoriale - continua 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".

Settembre Gastronomico testimonia inoltre come il dialogo tra pubblico e privato sia possibile: nel caso di Parma, la collaborazione tra istituzioni, imprenditoria, mondo dell'associazionismo e ristorazione ha prodotto valore aggiunto per tutto il territorio.

Di seguito alcuni focus sui principali eventi in calendario.

### Apertura dedicata alle trattorie

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, intervengono Maurizio De Vitis, Vice Presidente di Emporio Solidale Parma, e Maria Cecilia Scaffardi, Direttrice della Caritas Diocesana di Parma.

### Cibus Off

La prima settimana di Settembre Gastronomico, dal 29 agosto al 5 settembre, avrà la forma di 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. Tra gli eventi più attesi, un dibattito pubblico sulle evoluzioni imposte dalla pandemia al settore fieristico, da sempre considerate sinonimo di esperienza e vetrina, con il coinvolgimento dei presidenti di Fiere di Parma e Veronafiere e di Roberta Garibaldi, tra i massimi esperti di turismo gastronomico in Italia, ambasciatore per il nostro Paese della World Food Travel Association (mercoledì 1 settembre); e un talk sul circuito virtuoso attivato dall'alta cucina, a cominciare dal turismo foodie, con la

partecipazione di Enzo Vizzari, direttore della Guida Ristoranti d'Italia de l'Espresso, e dei noti giornalisti enogastronomici Eleonora Cozzella e Luca Ferrua. L'appuntamento, a cura de Il Gusto, la nuova finestra dedicata al cibo, al vino e al turismo enogastronomico de la Repubblica e La Stampa, è per venerdì 3 settembre.

#### **Chef ospiti, gelato gastronomico e martedì in rosa**

Settembre Gastronomico è anche sinonimo di showcooking: 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. Si parte il 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. Il 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. Alici e pasta saranno il fil rouge del tardo pomeriggio del 20 settembre: ai fuochi dello spazio Agorà si alterneranno 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. A chiudere idealmente in bellezza Settembre Gastronomico 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.

Tra gli ospiti stellati di "Settembre Gastronomico" non mancheranno, il 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).

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).

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. A inaugurare questo spazio saranno la chef Nicole Zerbini con Paola Cabassa de La Porta a Viarolo insieme alla chef Isabella Chiussi dell'Osteria Il Bersò (31 agosto); per poi passare il testimone allo staff femminile del ristorante 12 Monaci con la pastry chef Kaur Sukhjot e la speciale partecipazione di Maria Amalia Anedda e Ida Marmiroli (7 settembre); proseguire con la chef Barbara Dall'Argine di 'Antica Hostaria Tre Ville' (14 settembre); e terminare con 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 (21 settembre). La stessa giornata vedrà uno show cooking a cura di Jessica Di Vita del ristorante Parma Rotta.

#### **Caseifici aperti, Festival del Prosciutto e Musei del Cibo**

Nelle intenzioni degli organizzatori, il food è la chiave per scoprire un territorio che offre molto altro, come testimonia la nomina di Parma a Capitale Italiana della Cultura 2020+21. In particolare, i foodie in arrivo a Parma avranno la possibilità di scoprire i segreti della produzione di due prodotti Dop ambasciatori dell'eccellenza del made-in-Italy agroalimentare: il Prosciutto di Parma Dop, protagonista dell'omonimo Festival a Langhirano (dal 10 al 12 settembre), con i prosciuttifici che in quel weekend spalancano le proprie porte, permettendo ai produttori di illustrare la magia delle varie fasi produttive; e il Parmigiano Reggiano Dop, con il weekend Caseifici Aperti, sabato 11 e domenica 12 settembre, l'iniziativa promossa dal Consorzio che permette di visitare il mondo del Re dei Formaggi, incontrando i casari e acquistando il prodotto direttamente in caseificio.

Anche il circuito dei Musei del Cibo della Provincia di Parma è pronto ad accogliere i turisti: gli otto musei - Pasta, Pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Parma DOP, Salame Felino IGP, Vino, Culatello di Zibello DOP, Arte Olearia - saranno aperti al pubblico nel weekend, dalle h 10 alle h 18.

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 di Settembre Gastronomico 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.

#### **Il re del cocktail**

Settembre Gastronomico sarà anche 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 di venerdì 10 settembre, ospite del Consorzio del Parmigiano

Reggiano, Vanzan sarà protagonista di una lezione-spettacolo, proponendo al pubblico di “Settembre Gastronomico” cocktail che ben si sposano con il Re dei Formaggi, in particolare con le stagionature comprese tra i 18 e i 24 mesi.

#### **Bistrò Parma e settimane a tema**

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).

#### **Gemellaggi gastronomici**

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.

#### **Musica maestro e arte che passione**

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 Cittàdella 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. Si parte l'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. Il 18 settembre, invece, 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 Zandomenoghi, passando per Verdi, Balenciaga e Piranesi.

#### **Al fianco di Emporio Solidale Parma**

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).

Il programma completo di Settembre Gastronomico

[Scarica il documento](#)