



Comune di Parma



**PARMA!**  
*City of  
Gastronomy*



**Parma**  
*Food  
Valley*

# SETTEMBRE *Gastronomico*

Un mese per vivere Parma e la Food Valley  
dal 2 settembre al 2 ottobre 2022



**PROGRAMMA 2022**



Stampato agosto 2022.

Stampato agosto 2022. Il programma potrebbe subire variazioni.

Eventuali modifiche sul sito [www.parmacityofgastronomy.it](http://www.parmacityofgastronomy.it)

# SETTEMBRE

## Gastronomico

Da venerdì 2 settembre a domenica 2 ottobre, Parma ospita “**Settembre Gastronomico**”: la tradizionale kermesse di fine estate che celebra la cultura del cibo e Parma Food Valley, con il suo patrimonio fatto di produzioni DOP e IGP d’eccellenza, a cominciare da Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, e di un saper fare che trova espressione in filiere come quelle della pasta, del pomodoro, del latte e delle alici.

A rendere possibile “Settembre Gastronomico” è un network pubblico-privato che vede nel food uno straordinario volano per l’economia e lo sviluppo del territorio, per la capacità di attrarre turisti italiani e non solo. L’evento è promosso dalla **Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy**, in collaborazione con il **Comune di Parma**, sotto la regia operativa di **Parma Alimentare**. Partecipanti di questo gruppo di lavoro sono anche il tessuto imprenditoriale locale, Consorzi di Tutela, il mondo dell’associazionismo e della ristorazione, enti formativi e attori culturali.

A caratterizzare “Settembre Gastronomico” è la straordinaria varietà del programma, pensato per soddisfare pubblici diversi, dai più giovani ai gourmet, passando per food lover e curiosi. Per chi vuole scoprire i segreti della produzione di eccellenze come le DOP Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano, imperdibili sono gli appuntamenti con il “**Festival del Prosciutto**” (2-4 settembre) e “**Caseifici Aperti**” (1-2 ottobre), con la possibilità di effettuare visite guidate in prosciuttificio o in caseificio. Una logica analoga è alla base di “**Imprese Aperte**”: l’idea è quella di aprire, per tutto il mese di settembre e non solo, le porte delle aziende, per far scoprire la cultura d’impresa al grande pubblico.

“Settembre Gastronomico” si rivolge anche a chi apprezza i sapori della cucina d’autore: ecco l’appuntamento con la “**Cena dei Mille**” (6 settembre), che trasforma il centro storico di Parma in un ristorante fine dining sotto le stelle, coinvolgendo guest chef come **Chicco Cerea** ed **Enrico Crippa**, il tutto con una finalità benefica.

---

Si pensi anche allo spazio **Bistrò**, con originali proposte di cucina - per light lunch, merende, happy hour e cene - firmate dalla squadra **Parma Quality Restaurants**. Ogni giornata del Bistrò, aperto dal 7 al 25 settembre, sarà tematizzata: martedì sono protagoniste le donne della ristorazione; mercoledì e venerdì spazio alle produzioni d'eccellenza di piccoli agricoltori associati a Confagricoltura, meritevoli di attenzione da parte del mondo della ristorazione; i giovedì sono dedicati a gelato gastronomico e pizza gourmet, due piatti considerati nel mondo simbolo di italianità.

Per i più giovani, per i curiosi e per gli amanti dell'arte, l'appuntamento è al Complesso di San Paolo, con il Laboratorio Aperto: lo spazio ospita laboratori di food writing e di cucina, a tema pasta; attività di edutainment, destinate a bambini e ragazzi, per accompagnarli alla scoperta delle cucine di vari Paesi del mondo; la mostra "Gusto", che indaga la relazione tra italiani e cibo; incontri e seminari.

"Settembre Gastronomico" è anche sinonimo di convivialità e piacere di trascorrere il tempo insieme, come dimostra la serata di gala del 12 settembre, dedicata agli atleti della Federazione Italiana Nuoto Paralimpico, reduce dagli straordinari risultati ottenuti ai Mondiali di Madeira. Spazio anche alla cultura, con la biblioteca su due ruote dell'Associazione ParmaKids e con il gioco della ruota di Parmalat, per scoprire i principi alla base di una sana e corretta alimentazione.

Per maggiori info:

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



# La Cena dei Mille

PH. ALESSANDRO CARDA

6 settembre 2022 | Piazza Garibaldi, Parma

Sono **Chicco Cerea** ed **Enrico Crippa** i guest chef della Cena dei Mille 2022: due grandi interpreti della cucina italiana d'autore.

Entrambi premiati con tre stelle Michelin, sono stati invitati in segno di amicizia nei confronti di Bergamo e Alba: con la città lombarda e con quella piemontese, Parma ha il piacere di condividere il titolo di UNESCO Creative City of Gastronomy. Al loro fianco, a firmare il menu sono gli chef di **Parma Quality Restaurants** e una rappresentanza di **ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi**.

## PROGRAMMA

Dalle ore 18.30  
Accoglienza ospiti

Ore 19.30  
Benvenuto  
con aperitivo a buffet

Ore 20.30  
Cena placée

## COSTO A PERSONA

€ 100,00 più diritti di prevendita

## ACQUISTO

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

## INFORMAZIONI

Telefono 0521.218855  
[www.parmacityofgastronomy.it](http://www.parmacityofgastronomy.it)  
[www.parmafoodvalley.net](http://www.parmafoodvalley.net)  
IAT | Piazza Garibaldi - Parma



## 2-4 settembre 2022

Si alza il sipario sulla XXV edizione del Festival del Prosciutto di Parma. Un ricco calendario di appuntamenti all'insegna della gastronomia, dello spettacolo e della cultura.

Tre giorni per conoscere e degustare il Prosciutto di Parma simbolo di eccellenza alimentare nel mondo e per apprezzare le bellezze culturali e naturalistiche dei luoghi d'origine.

Il Festival del Prosciutto di Parma inizierà **venerdì 2 settembre** a Langhirano con la serata di apertura: un vero e proprio show dinamico, in grado di offrire in ogni suo momento contenuti interessanti e coinvolgenti con un parterre di ospiti per tutti i gusti.

Anche quest'anno a condurre il Festival ci sarà **Francesca Romana Barberini**, madrina del Festival di lungo corso e ottima conoscitrice del Prosciutto di Parma. All'inaugurazione saranno presenti molti altri ospiti come **Filippo Magnini**, campione nello sport e in cucina e **Valerio Braschi**, vincitore di Masterchef Italia 6.

Da non perdere **sabato 3, domenica 4, sabato 10 e domenica 11** settembre, Finestre Aperte, il momento clou del Festival del Prosciutto di Parma, che permette di assistere al ciclo di lavorazione e degustare il Prosciutto di Parma direttamente all'interno dei prosciuttifici.



Il programma completo del Festival del Prosciutto di Parma e tutte le informazioni utili per prenotare e organizzare le visite presso i prosciuttifici aderenti è consultabile sul sito: [www.festivaldelprosciuttodiparma.com](http://www.festivaldelprosciuttodiparma.com)



# Bistrò

7-25 settembre | Portici del Grano, Parma

## ORARI DI APERTURA

Da lunedì a domenica: 11.30-22.30 (chiusura cucina ore 22.00)

Durante “**Settembre Gastronomico**”, da mercoledì 7 settembre a domenica 25 settembre, sarà attivo sotto i Portici del Grano, in Piazza Garibaldi, il Bistrò: uno spazio dove gli amanti del buon cibo e i turisti in arrivo in città avranno la possibilità di assaggiare i prodotti simbolo di Parma Food Valley nelle proposte gourmet firmate dagli chef di **Parma Quality Restaurants**. Il Bistrò sarà attivo tutta la settimana, con iniziative diverse a seconda dei giorni. A fare da fil rouge la promozione della cultura agroalimentare del territorio.

**Martedì** (13 e 20 settembre), il Bistrò si tingerà di rosa, protagoniste le donne chef di **Parma Quality Restaurants**.

**Il mercoledì** (14 e 21 settembre) e il **venerdì** (9, 16 e 23 settembre) dalle ore 18, il Bistrò ospiterà **IL CUOCO E IL CONTADINO - un matrimonio... naturale!** L'iniziativa è promossa da **Confagricoltura** insieme con Parma Quality Restaurants per favorire sinergie positive fra il mondo della ristorazione e gli agricoltori della provincia. Nel segno della sostenibilità e della salvaguardia della biodiversità, ortaggi, frutta e verdura a KMO saranno utilizzati per i piatti proposti dal Bistrò.

**Il giovedì** (8, 15 e 22 settembre) sarà la giornata dedicata alla pizza d'autore e gourmet, grazie ai maestri del **Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità**.

Spazio infine al gelato, con il maestro gelatiere Stefano Guizzetti. Il giovedì pomeriggio sarà addolcito dai **gelati gastronomici di Ciacco**, creati con solo ingredienti freschi e made-in-Parma, dai gusti insoliti.

## CALENDARIO APPUNTAMENTI BISTRÒ

GIORNI	Martedì 13-20	Mercoledì 14-21	Giovedì 8-15-22	Venerdì 9-16-23
<b>MARTEDÌ IN ROSA</b>				
<b>IL CUOCO E IL CONTADINO</b>		Dalle ore 18.00		Dalle ore 18.00
<b>PIZZA D'AUTORE</b>				
<b>GELATI GASTRONOMICI</b>			14.00 - 19.00	





DAL 1877

**Barilla**®

UN GESTO D'AMORE

10-11 settembre | A partire dalle ore 18.30  
**Bottega Barilla 1877** - Strada Repubblica, 88 • Parma

Un'occasione unica per scoprire un angolo nascosto della **Bottega Storica Barilla**.

Visita guidata per un'esperienza esclusiva, immersiva ed interattiva alla scoperta della pasta come non l'avete mai vista prima.

Con gli Chef Barilla una speciale degustazione della nuova pasta Al Bronzo.

① Le visite sono gratuite e prenotabili tramite l'app **Parma 2020+21**



Scansiona il QR CODE  
a fianco per scaricare  
l'app di **Parma 2020+21**



FEDERAZIONE ITALIANA NUOTO PARALIMPICO

**GALÀ FINP** | 12 settembre 2022 • Ore 18.00

**Area Bistrò** - Portici del Grano • Parma

La **FINP** - Federazione Italiana Nuoto Paralimpico ha scelto Parma e la cornice di “Settembre Gastronomico” per festeggiare il successo della **spedizione mondiale a Madeira**, in Portogallo: l'Italia ha chiuso la manifestazione al primo posto assoluto del medagliere, con 64 medaglie totali (27 ori, 24 argenti e 13 bronzi), confermandosi sul tetto del mondo dopo Londra 2019.

L'appuntamento è per **lunedì 12 settembre**, in Piazza Garibaldi.

La scelta della città ducale non è casuale: Parma, infatti, ha dato i natali a **Giulia Ghiretti**, atleta immensa, capace di conquistare oltre 40 titoli italiani e numerose medaglie tra Europei, Mondiali e Paralimpiadi. Proprio ai Mondiali di Madeira, tra le altre medaglie, la Ghiretti ha conquistato l'oro nella specialità dei 100 metri rana Sb4.

Alle ore 18.00, sotto i Portici del Grano, alla presenza delle Istituzioni cittadine, la **Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy** organizza un brindisi in onore di tutti gli atleti della FINP, che saranno accompagnati dal Presidente Roberto Valori: l'evento è aperto alla partecipazione dei cittadini, che sono invitati a stringersi agli azzurri.



18 settembre 2022

### ORE 18.30

📍 **Area Bistrò** - Portici del Grano • Parma

#### **IL VALORE DELLE ACCIUGHE**

Dialogo tra Università e Filiera delle Alici sugli aspetti nutrizionali, sostenibili e gastronomici di questo meraviglioso pesce azzurro.

A cura del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco - Università di Parma

Intervengono:

Prof.ssa **Beatrice Biasini**, Prof.ssa **Francesca Scazzina**

### ORE 19.00

📍 **Area Bistrò** - Portici del Grano • Parma

**GIULIA, ORO IN PISCINA.**

**ALICE, ARGENTO IN MARE.**

Incontro con **Giulia Ghiretti**, campionessa mondiale di nuoto paralimpico e parmigiana doc.

A seguire aperitivo con prodotti **Delicious**, **Rizzoli Emanuelli** e **Zarotti**



# Insieme si impara a stare bene!

24 settembre 2022

Giochi didattico educativi sul tema dell'alimentazione e della sostenibilità ambientale a cura di **Parmalat Educational**.

Parmalat Educational è un progetto del gruppo Parmalat, nato per aiutare le nuove generazioni a crescere in modo sano e nel rispetto dell'ambiente con l'aiuto di famiglie e insegnanti.

## Quanto ne sai di sana alimentazione e sostenibilità?

### Mettiti alla prova girando la ruota!

Scopri tante curiosità sulla filiera del latte, i nutrienti nascosti negli alimenti e le azioni sostenibili di **Parmalat Educational**.

Vieni a giocare con noi!



#### MATTINA

Ore 10.00-13.00

📍 **Area Bistrò** - Portici del Grano • Parma

📄 Per bambini e genitori. Ingresso libero.

#### POMERIGGIO

Ore 14.00-17.00



Scansiona il QR CODE  
a fianco ed entra  
nel mondo Parmalat  
[www.parmalat.it](http://www.parmalat.it)



Scansiona il QR CODE  
a fianco per conoscere  
Parmalat Educational  
[educational.parmalat.it](http://educational.parmalat.it)



## Caseifici Aperti

1-2 ottobre 2022

---

Promosso dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, “**Caseifici Aperti**” è il tradizionale appuntamento che offre a foodies, appassionati e curiosi la possibilità di scoprire i segreti della produzione del **Parmigiano Reggiano DOP**.

L'appuntamento è per il weekend del **1° e 2 ottobre**, che chiude l'edizione 2022 di “Settembre Gastronomico”: in programma visite guidate ai caseifici, per assistere alla nascita delle forme, passeggiate nei magazzini di stagionatura, eventi per bambini, degustazioni di prodotto, con la possibilità di acquistare il Re dei Formaggi direttamente negli spacci. Oltre a essere un'opportunità per visitare il territorio di produzione della DOP, “Caseifici Aperti” è un vero e proprio viaggio nel tempo, per apprezzare un metodo di lavorazione artigianale che è rimasto pressoché immutato da oltre nove secoli.

Partecipare a “Caseifici Aperti” è molto semplice: basta accedere all'area dedicata sul sito web del Consorzio, dove è disponibile la lista dei caseifici aderenti alla due giorni. Per ogni caseificio sono disponibili informazioni dettagliate sugli orari di apertura e sulle attività proposte.



Per conoscere i caseifici aderenti visita il sito:  
**[www.parmigianoreggiano.com](http://www.parmigianoreggiano.com)**  
o inquadra il QR CODE a fianco





---

# LABORATORIO LaPERTO

## 14-28 settembre

---

L'ambito tematico del Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo è la cultura dell'eccellenza agroalimentare: con questa scelta Parma intende proporre un dialogo inclusivo che permetta di mettere a sistema le competenze degli attori dell'intera filiera – produttori, imprenditori, ristoratori, ricercatori, specialisti, docenti, studenti, soci di associazioni del terzo settore, dipendenti delle istituzioni pubbliche, giovani talenti e giovani professionisti – e renderle fruibili al pubblico.

- ① Tutti gli eventi sono a **ingresso gratuito**

Laddove segnalato è obbligatoria la prenotazione a:

**laboratorioaperto.staff@comune.parma.it**

Informazioni: **0521 218109** - dal 16 agosto (da lunedì a venerdì), dalle 9 alle 17

- 📍 Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo  
Vicolo delle Asse 5, PARMA



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



Per rimanere aggiornato segui i canali social  
@laboratorioapertoparma



## PROGRAMMA

**14 SETTEMBRE****Ore 18.00****PARMA MARE: LA SOSTENIBILE LEGGEREZZA DELLA BASSA**

Il gastronomo Paolo Tegoni e l'enologo **Filippo Valla** condurranno i partecipanti in un percorso ideale dalla bassa parmense al mar Ligure, attraverso esperienze culturali, sensoriali, degustazioni e approfondimenti.

In degustazione: due stagionature di **Culatello di Zibello** e **Fortana del Taro**.

A cura di **Paolo Tegoni**

① Evento su prenotazione, massimo 40 partecipanti

**15 SETTEMBRE****Ore 18.30****UNA CERTA IDEA DI CIBO: BOOKCLUB**

Primo incontro del Bookclub di Una certa idea di cibo, la rassegna di eventi su cibo e letteratura gastronomica. Il libro del mese è "*Manuale di sopravvivenza amazzonica per signorine di città*" di Sara Porro.

Un reportage di viaggio farcito di aneddoti gastronomici che attraversa la terra degli inca, dell'amazzonia e degli sciamani alla scoperta di una delle cucine più intriganti al mondo.

A cura di **Francesca Laureri** ed **Elisa Bertinelli**

**17 - 18 SETTEMBRE****Ore 10.30 e ore 16.30****UNA TAVOLA GRANDE COME IL MONDO... ANZI DI PIÙ**

Un planisfero con due grossi dadi; un gruppo di bambini e ragazzi ciascuno con la propria mappa del mondo. Si tirano i dadi e ci si sposta sul planisfero. Incontreremo tanti paesi e tanti cibi tipici, da cui partiremo per piccole esplorazioni scientifiche. I partecipanti verranno coinvolti in esperimenti semplici e divertenti, ma allo stesso tempo rigorosi, di scienza in cucina, alla scoperta della propria tavola, di quella degli altri e di quella dello spazio.

A cura dei **Musei del Cibo** in collaborazione con **Associazione GOOGOL**

① Attività per bambini e ragazzi dai 6 ai 12 anni

Evento su prenotazione, massimo 15 partecipanti per ogni turno



**18 SETTEMBRE****Ore 10.00 - 13.00 e ore 15.00 - 17.00****UNA CERTA IDEA DI CIBO:  
LABORATORIO DI FOOD WRITING CON SARA PORRO**

Un laboratorio di scrittura gastronomica aperto a chi ama il cibo e vuole imparare le parole per raccontarlo insieme a **Sara Porro**, *food writer* tra le più amate in Italia.

A cura di **Francesca Laureri** ed **Elisa Bertinelli**

① Evento su prenotazione, massimo 20 posti disponibili

**18 SETTEMBRE****Dalle ore 10.00****IL TEATRO DELLA SFOGLIA**

Un'intera giornata dedicata alla sfoglia, uno degli elementi simbolo della cucina emiliana, candidato a diventare Patrimonio UNESCO sotto la guida di **Rina Poletti**, maestra sfoglina dal 1979 che ha fatto dell'insegnamento di questa arte antica una vera e propria vocazione.

**Ore 11 e ore 16:** corso di sfoglia.

**Dall'impasto alla tagliatella.** Tutto quanto prodotto rimarrà ai corsisti.

A cura di **Miss...ione Matterello**

① Evento su prenotazione, massimo 20 posti disponibili

**Ore 18.30:** musica con **L'Orchestra a fiato L'Usignolo**.

**20 SETTEMBRE****YFC! LAB LA FUCINA DELLA CREATIVITÀ GASTRONOMICA:  
PANE E FORMAGGIO**

Talk, incontri, tavole rotonde con gli YFC! delle precedenti edizioni. Con **Michelle Sartori** (allevatrice e casara) e l'associazione **Panes**, moderatore **Giorgio Zinno**.

**Ore 10:** riservato alle scuole.

**Ore 16.30:** per bimbi con genitori o nonni.

A cura di **Assaggiame - Emilia Food Mag**

① Evento su prenotazione, massimo 25 posti disponibili

**21 SETTEMBRE****Ore 18.00****LA TRADIZIONE NELLA GASTRONOMIA CONTEMPORANEA  
GNOCCHI, GNUDI E FIOCCHI: LA STORIA DEGLI GNOCCHI PRIMA DELLA PATATA**

La cucina tradizionale non è immutabile nel tempo e i piatti che oggi consideriamo un patrimonio della nostra gastronomia hanno avuto una profonda evoluzione nel tempo. Le ricette più antiche non vengono quasi mai eseguite, ma rimangono una fonte inesauribile di informazioni, oltre a essere ancora valide dal punto di vista culinario. Il ciclo di incontri proposti mira a fare conoscere (e degustare!) questi aspetti meno conosciuti della nostra cucina.

A cura di **Associazione Gastronomi Professionisti**, con **Luca Cesari**, **Mila Fumini** e **Alessia Morabito**

📍 Evento su prenotazione, massimo 25 posti disponibili

**24 SETTEMBRE****Ore 10.00****MANI IN PASTA**

Laboratorio didattico con l'**Associazione Mariette** di Forlimpopoli sulla pasta fresca al matterello utile all'inserimento sociale rivolto a persone e giovani con neurodisabilità grazie alla collaborazione con Ausl di Parma.

A cura di **Casa Artusi**

**28 SETTEMBRE****Ore 18.00****PARMA MARE: PËRMA VOLADORA**

Il gastronomo **Paolo Tegoni** e l'enologo **Filippo Valla** condurranno i partecipanti in un percorso ideale dalla bassa parmense al mar Ligure, attraverso esperienze culturali, sensoriali, degustazioni e approfondimenti.

Ospiti: **Elena Pedrelli** (Drogheria Enoteca Pedrelli) e **Mario Viani** (Drogheria Viani) di Parma.

In degustazione: acciughe **Rizzoli Emanuelli** con burro dell'Appennino parmense con vini scelti e pane dedicato.

A cura di **Paolo Tegoni**

📍 Evento su prenotazione, massimo 40 partecipanti

## 30 SETTEMBRE

### Ore 10.30 | PRINCIPI DI UNA ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

Con **Francesca Scazzina**

### Ore 15.00 | CHI SONO I PROFESSIONISTI DELLA NUTRIZIONE

Con **Daniele Del Rio**

### ALIMENTAZIONE E DISABILITÀ: ESEMPI DI INTERVENTO NUTRIZIONALE

Con **Andrea Ghidoni**

Nell'ambito del Master dell'Università di Parma in "Sport e Inclusione - gestione e innovazione nella disabilità", modulo: "Aspetti nutrizionali della disabilità"

## MOSTRA

## 23 SETTEMBRE - 27 NOVEMBRE

### GUSTO al San Paolo!

### Gli italiani a tavola. 1970-2050

Dal 23 settembre e fino al 27 novembre, il Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo accoglie un'edizione speciale della mostra "**GUSTO! Gli italiani a tavola. 1970-2050**", ideata e prodotta da M9 - Museo del '900 di Venezia Mestre.

Il percorso espositivo indaga la **relazione tra gli italiani e il cibo**: un rapporto che è profondamente cambiato a partire dagli anni Settanta. La parola chiave è "Gusto", declinata in cinque accezioni: "il Gusto Italiano", una summa della ricchezza italiana di materie prime e prodotti d'eccellenza; "il Gusto fuori casa", fatto di ristoranti, trattorie, occasioni conviviali, sagre, tutti spazi dove il cibo è protagonista; "il Gusto del viaggio", che illustra il modo in cui gli italiani raccontano la propria identità all'estero, ma anche come sono visti dagli altri; "il Gusto dell'incontro", ponte culturale tra diverse zone d'Italia e diversi stili di cibo e di vita; "il Gusto di oggi", con un focus sulle relazioni tra quel che mangiamo e le istanze più urgenti della società contemporanea.

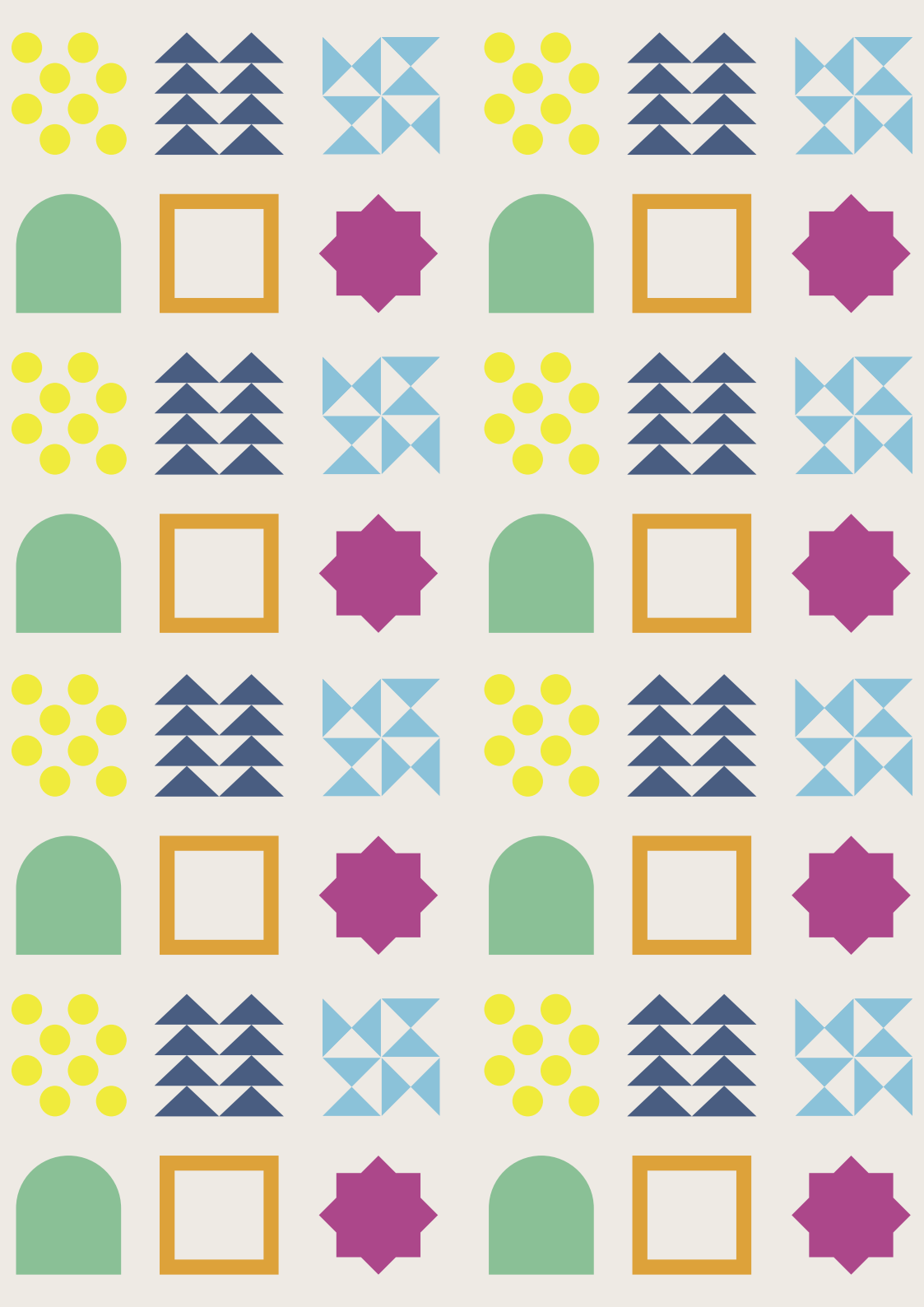
La mostra è curata da **Massimo Montanari** e **Laura Lazzaroni**.

La direzione scientifica è di **Luca Molinari**.

ⓘ Ingresso gratuito

Mercoledì, Giovedì e Venerdì ore 16.00 - 19.00

Sabato e Domenica ore 10.00 - 13.00 e 15.00 - 19.00





# IMPRESE APERTE

Storie del saper fare a Parma

Per Settembre Gastronomico

## Settembre - Ottobre 2022

Le imprese sono parte integrante del patrimonio di un territorio e di una comunità: è questo il punto di partenza di **“Imprese Aperte”**, ideato e sviluppato dall’associazione **“Parma, io ci sto!”** e da **Unione Parmense degli Industriali**, in collaborazione con l’ente di formazione **Cisita Parma**, in occasione di Parma Capitale Italiana della Cultura 2020+21.

Il progetto, giunto alla sua seconda edizione, ha l’obiettivo valorizzare il patrimonio di produzioni, competenze e capitale umano presente nelle aziende del territorio per farlo scoprire al grande pubblico.

In occasione di **“Settembre Gastronomico”**, 12 realtà del settore alimentare hanno dato la loro disponibilità ad accogliere presso le loro sedi gruppi di visitatori dando vita a numerosi appuntamenti per conoscere tradizioni e processi produttivi.

Per informazioni consulta il sito internet: **[www.impresaperteparma.it](http://www.impresaperteparma.it)**

Tutti gli appuntamenti sono **gratuiti** fino ad esaurimento posti con **prenotazione obbligatoria** tramite l’app **Parma 2020+21** a partire da 15 giorni prima di ogni singolo evento.



Per rimanere aggiornato  
seguì i canali social di Imprese Aperte Parma



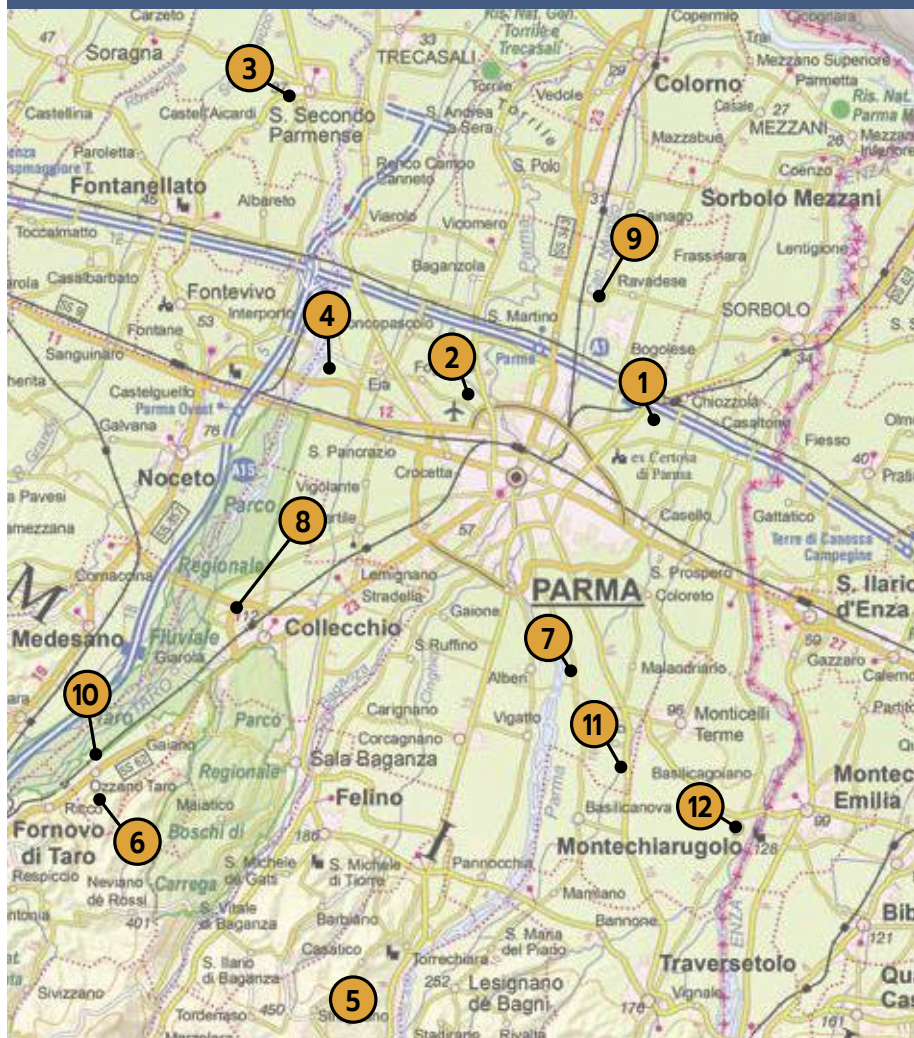
Scansiona il QR CODE  
a fianco e scopri di più sull'app



Per scaricare l’app  
gratuitamente vai  
sull’App Store o su  
Google Play

## MAPPA AZIENDE ALIMENTARI

- |                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1 BARILLA                    | 7 PARMACOTTO                      |
| 2 CONSORZIO AGRARIO DI PARMA | 8 PARMALAT                        |
| 3 COPPINI ARTE OLEARIA       | 9 RIZZOLI EMANUELLI               |
| 4 FOOD FARM 4.0              | 10 RODOLFI MANSUETO               |
| 5 FRATELLI GALLONI           | 11 SALUMIFICIO TRASCINELLI PIETRO |
| 6 MONTE DELLE VIGNE          | 12 TORRCAFFÈ                      |



Base cartografica ottenuta da riproduzione di stralcio della Carta Fisico-Politica dell'Emilia-Romagna 1:250.000

## CALENDARIO VISITE IN AZIENDA • IMPRESE APERTE 2022

AZIENDA	MESE: GIORNO	MAPPA
BARILLA	Settembre: 6	1
CONSORZIO AGRARIO PARMA	Ottobre: 14 e 28	2
COPPINI ARTE OLEARIA	Settembre/Ottobre ogni sabato e domenica	3
*FOOD FARM 4.0	Da Settembre a Novembre	4
FRATELLI GALLONI	Settembre: 3, 4 e 11	5
MONTE DELLE VIGNE	Settembre: 13, 16, 20, 23, 27 e 30 Ottobre: martedì e venerdì	6
PARMACOTTO	Settembre: 16 e 30	7
PARMALAT	Settembre: 29 Ottobre: 6, 13, 20 e 27	8
RIZZOLI EMANUELLI	Settembre: 9, 23 e 30	9
RODOLFI MANSUETO	Settembre: 3 e 4	10
SALUMIFICIO TRASCINELLI PIETRO	Settembre: 12 e 26 Ottobre: 10 e 24	11
TORRCAFFÈ	Ottobre: 1 e 2	12

\*prenotazioni solo via email:

[foodfarm@poloagroindustriale.edu.it](mailto:foodfarm@poloagroindustriale.edu.it), [info@foodfarmparma.it](mailto:info@foodfarmparma.it)

Ulteriori disposizioni di sicurezza verranno comunicate in loco. È obbligo l'utilizzo della mascherina.



## MUSEI DEL CIBO

Un'esperienza per tutti i sensi e per tutti i gusti.

### APPUNTAMENTI DI SETTEMBRE

**2-3-4 SETTEMBRE**

**Ore 10.00-18.00**

📍 **Museo del Prosciutto di Parma** - Via Bocchialini, 7 • Langhirano (PR)

#### FESTIVAL DEL PROSCIUTTO

In occasione del Festival del Prosciutto, **ingresso ridotto per tutti** e **visite guidate gratuite** alle ore 11 e alle ore 16

📄 Info: [www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.it) - [info@museidelcibo.it](mailto:info@museidelcibo.it)

**3 SETTEMBRE**

**Ore 17.00**

📍 **Museo del Prosciutto di Parma** - Via Bocchialini, 7 • Langhirano (PR)

#### L'ORA DEL PROSCIUTTO – UNA MERIDIANA PORTATILE DI EPOCA ROMANA

Una antica meridiana emersa dagli scavi di Ercolano ha la forma... di un prosciutto. La sua storia affascinante ci racconta un modo di contare il tempo a partire dal gusto.

Con **Giancarlo Gonizzi**, Coordinatore dei Musei del Cibo e **Filippo Fontana**, archeologo, ArcheoVea.

📄 Info: [www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.it) - [info@museidelcibo.it](mailto:info@museidelcibo.it)

Ingresso gratuito per tutti



## 4 SETTEMBRE

### I Musei della Pasta e del Pomodoro in bicicletta

I Musei del Cibo e **FIAB PARMA** propongono alcune pedalate che permettono di visitare i Musei del Cibo, seguendo strade poco battute e scoprendo il territorio parmense con i suoi splendidi paesaggi. Le visite all'interno del museo saranno guidate dal personale dello Staff dei Musei e sono offerte dai Musei del Cibo.

La pedalata, dedicata alle famiglie, ha come meta la Corte di Giarola a Collecchio. Lungo la valle del Taro, antico transito dei pellegrini che percorrendo la Francigena giungevano a Roma, ci inoltriamo in una zona che è anche corridoio naturale di transito degli animali di passo e Parco regionale. L'antica Corte, grancia delle Benedettine di San Paolo accoglie il Centro Parco e i mille sentieri attrezzati. Il Museo del Pomodoro, ci fa scoprire l'oro rosso di Parma e come viene lavorato. L'adiacente Museo della Pasta ci fa conoscere uno dei cibi più diffusi al mondo e che nel territorio parmense ha trovato radici e imprenditori di valenza mondiale.

📍 Info: [www.fiabparma.it](http://www.fiabparma.it)

## 11 SETTEMBRE

### Il Museo del Prosciutto a Langhirano in bicicletta

I Musei del Cibo e **FIAB PARMA** propongono alcune pedalate che permettono di visitare i Musei del Cibo, seguendo strade poco battute e scoprendo il territorio parmense con i suoi splendidi paesaggi. Le visite all'interno del museo saranno guidate dal personale dello Staff dei Musei e sono offerte dai Musei del Cibo.

Nell'ambito del Festival del Prosciutto di Parma, la pedalata ha come meta Langhirano passando dallo straordinario Castello di Torrechiara, con gli affreschi cinquecenteschi e la camera d'oro, alcova degli amanti Bianca e Pier Maria, mappamondo dei possedimenti rossiani. Ai suoi piedi, verso il torrente, la Badia benedettina col suo chiostro silenzioso e il belvedere. A Langhirano il Museo del Prosciutto racconta la storia del re dei salumi. Una deviazione ci può portare alla Badia Cavana, fondata da S. Bernardo degli Uberti, il cui protiro servì da "modello" per la ricostruzione della Cattedrale di Parma. Ai suoi piedi il più grande albero monumentale di fico dell'Emilia Romagna.

📍 Info: [www.fiabparma.it](http://www.fiabparma.it)

**17 SETTEMBRE****Ore 11.30**

📍 **Museo del Fungo Porcino di Borgotaro**

Via Cesare Battisti, 63 • Borgo Val di Taro (PR)

**INAUGURAZIONE DEL MUSEO DEL FUNGO PORCINO**

Preparatevi ad entrare in un “Bosco incantato” alla scoperta di tutti i segreti del Fungo Porcino *“Là dove sono nate tutte le fiabe del mondo e dove il vento racconta alle foglie l’antico messaggio segreto della creazione”*.

In occasione della Fiera del Fungo Porcino di Borgotaro.

📍 Info: **www.museidelcibo.it** - **info@museidelcibo.it**

Ufficio stampa: **stampa@museidelcibo.it**

## INDIRIZZI MUSEI

**MUSEO DEL POMODORO** | Apertura: Sabato, Domenica e festivi ore 10-18

📍 **Strada Giarola, 11 • Collecchio (PR)**

L’Oro rosso che arriva da lontano. Il viaggio del pomodoro porta qui

**MUSEO DEL PARMIGIANO REGGIANO**

Apertura: Sabato, Domenica e festivi ore 10-13 • 14-18

📍 **Via Volta, 5 • Soragna (PR)**

L’arte antica della semplicità. L’amore per la genuinità

**MUSEO DELLA PASTA** | Apertura: Sabato, Domenica e festivi ore 10-18

📍 **Strada Giarola 11 • Collecchio (PR)**

Il favoloso viaggio della pasta dal grano alla gastronomia

**MUSEO DEL PROSCIUTTO DI PARMA**

Apertura: Sabato, Domenica e festivi ore 10-18

📍 **Via Bocchialini, 7 • Langhirano (PR)**

L’arte della lavorazione suina: così nasce il Prosciutto di Parma

**MUSEO DEL SALAME** | Apertura: Sabato, Domenica e festivi ore 10-13 • 14-18◉ **Strada al Castello, 1 • Felino (PR)**

Delicatezza unica per il palato. L'arte salumiera nei secoli

**MUSEO DEL VINO** | Apertura: Sabato, Domenica e festivi ore 10-18◉ **Rocca Sanvitale, Piazza Gramsci • Sala Baganza (PR)**

I segreti del vino tra archeologia lavorazione e produzione

**MUSEO DEL CULATELLO E DEL MASALÉN**

Apertura: Sabato, Domenica e festivi ore 10-18

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

Un percorso poetico nelle sale dell'Antica Corte Pallavicina

**MUSEO D'ARTE OLEARIA** | Apertura: Sabato, Domenica e festivi ore 10-18◉ **Via Bruno Ferrari, 3 • San Secondo P.se (PR)**

Rivive a San Secondo l'antica arte olearia nel Museo Agorà Orsi Coppini

**MUSEO DEL FUNGO PORCINO DI BORGOTARO**

Apertura: Sabato, Domenica e festivi ore 10-18

◉ **Sede espositiva di Borgo Val di Taro  
Via Cesare Battisti, 6 • Borgo Val di Taro (PR)**◉ **Sede espositiva di Albareto - Via della Repubblica, 16  
Palazzo della Comunalìa - 1° piano • Albareto (PR)**

Dai profumi del bosco agli aromi della tavola



Per maggiori informazioni visita il sito **www.museidelcibo.it**  
o inquadra il QR CODE a fianco

---

# NON SOLO FOOD

Appuntamenti di settembre

FESTIVAL VERDI  
Parma e Busseto, 22 set - 16 ott 2022

XVII Edizione

Città in festa  
in occasione del Festival Verdi  
Parma e dintorni  
17 SETTEMBRE 2022  
16 OTTOBRE

VERDI OFF  
FESTIVAL VERDI  
PARMA

accogli tutti gli appuntamenti su  
[teatroregioparma.it](http://teatroregioparma.it)

## MOSTRE

**PARMA 360 Festival della creatività contemporanea**  
**VI Edizione • PASSAGGI/PAESAGGI. Spazio e Tempo nel contemporaneo**  
 Direzione artistica di Chiara Canali e Camilla Mineo

### DAL 10 SETTEMBRE

📍 **Palazzo del Governatore** - Piazza Giuseppe Garibaldi • Parma  
**ánemos • EDOARDO TRESOLDI, STUDIO AZZURRO e MAX MAGALDI**  
 Orari di apertura: mercoledì e giovedì 10.30 - 13 e 15.30 - 19.30;  
 venerdì, sabato, domenica e festivi 10.30 - 19.30

📍 Ingresso gratuito

### DAL 10 SETTEMBRE

📍 **Palazzo Marchi** - Strada della Repubblica, 57 • Parma  
**Persona • YUVAL AVITAL**  
 Orari di apertura: venerdì, sabato, domenica e festivi 10.30 - 19.30

📍 Ingresso a pagamento

### DAL 10 SETTEMBRE

📍 **Torrione Visconteo** - Via dei Farnese, 23 • Parma  
**Camminando contaminando • FRANCESCA PASQUALI**  
 Orari di apertura: venerdì, sabato, domenica e festivi 10.30 - 19.30

📍 Ingresso gratuito

### DAL 30 SETTEMBRE

📍 **Spazio Vetreria di Italia Veloce** - Via Dalmazia 3/A • Parma  
**Riccardo Guasco, Fabio Consoli, Marina Marcolin, Ilaria Urbinati**  
 Orari di apertura: venerdì, sabato, domenica e festivi 10.30 - 19.30

📍 Ingresso gratuito



Info [parma360festival.it](http://parma360festival.it)

**FINO AL 4 SETTEMBRE**

📍 **Museo Glauco Lombardi** - Strada Garibaldi, 15 • Parma

**GIACOMO CORNISH (1837-1910).**

**Pittore, insegnante, gentiluomo: vita e opere**

Orari di apertura: da martedì a sabato 9.30 - 16; domenica 9.30 - 19

📄 Info [museolombardi.it](http://museolombardi.it) | Ingresso gratuito

**FINO ALL'11 SETTEMBRE**

📍 **Galleria San Ludovico** - Borgo del Parmigianino, 2 • Parma

**VASCO ASCOLINI, CAPITALI DELLA CULTURA**

**Immagini e incarichi dei più prestigiosi musei del mondo**

A cura di Amedeo Palazzi e Cesare Di Liborio

Orari di apertura: sabato e domenica dalle 11 - 18

📄 Info [parma2020.it](http://parma2020.it) | Ingresso gratuito

**FINO AL 18 SETTEMBRE**

📍 **APE Parma Museo** - Strada Farini, 32 • Parma

**LESSICO ANIMALE. PROLOGO**

A cura di Cristiano Leone

Nell'ambito di BESTIARIO DELLA TERRA DI YUVAL AVITAL

Reggio Parma Festival 2022

Orari di apertura: da martedì a domenica 10.30 - 17.30

📄 Info [apeparmamuseo.it](http://apeparmamuseo.it) | Ingresso gratuito

**FINO AL 18 SETTEMBRE**

📍 **Labirinto della Masone** - Str. Masone, 121 • Fontanellato (PR)

**DALL'ALTO. AEROPITTURA FUTURISTA**

A cura di Massimo Duranti con la collaborazione di Andrea Baffoni

Orari di apertura: tutti i giorni, tranne il martedì, 10.30 - 19

📄 Ingresso a pagamento | Info [labirintodifrancomariaricci.it](http://labirintodifrancomariaricci.it)

**FINO AL 25 SETTEMBRE**

📍 **CSAC – Centro Studi e Archivio della Comunicazione dell'Università di Parma** - Via Viazza di Paradigna, 1 • Parma

**STORIE DI FILI. Claudia Losi, Paola Mattioli, Sissi**

A cura di Francesca Zanella e Valentina Rossi

Orari di apertura: mercoledì, giovedì, venerdì 15 - 19;  
sabato e domenica 10 - 19

📄 Info [csacparma.it](https://csacparma.it) | Ingresso a pagamento

**FINO AL 9 OTTOBRE**

📍 **Casa del Suono** - Piazzale Salvo D'Acquisto • Parma

**IL CANTO DELLO ZOOFORO** • Installazione Icono-sonora di Yuval Avital  
Nell'ambito di BESTIARIO DELLA TERRA DI YUVAL AVITAL  
Reggio Parma Festival 2022

Orari di apertura: dal mercoledì alla domenica 10 - 18

📄 Info [lacasadellamusica.it](https://lacasadellamusica.it) | Ingresso gratuito

**FINO AL 30 OTTOBRE**

📍 **Museo d'arte cinese ed etnografico** - Viale S. Martino, 8 • Parma

**RISPETTO E DEVOZIONE. LE GRANDI VIE DELLE RELIGIONI CINESI**

A cura di Padre Alfredo Turco, Maurizio Salvarani, Chiara Allegri e Laura Ferrari

Orari di apertura: da martedì a sabato 9 - 13 e 15 - 19;  
domenica 11 - 13 e 15 - 19

📄 Info [museocinese.org](https://museocinese.org) | Ingresso a pagamento

**FINO AL 13 GENNAIO**

📍 **Complesso Museale di Piazza Duomo Battistero, Cattedrale, Museo Diocesano** - Piazza Duomo • Parma

**ANTELAMI A PARMA: IL LAVORO DELL'UOMO, IL TEMPO DELLA TERRA**

Esposizione a cura dell'arch. Barbara Zilocchi

Orari di apertura: tutti i giorni 10 - 18

📄 Info [piazzaDuomoParma.com](https://piazzaDuomoParma.com) | Ingresso a pagamento

**DAL 10 SETTEMBRE**📍 **Fondazione Magnani Rocca**

Via Fondazione Magnani Rocca, 4 • Mamiano (PR)

**MODA E PUBBLICITÀ IN ITALIA**

A cura di Dario Cimorelli, Eugenia Paulicelli, Stefano Roffi

Orari di apertura: da martedì a venerdì 10 - 18;  
sabato, domenica e festivi 10 - 19📍 Info [magnanirocca.it](http://magnanirocca.it) | Ingresso a pagamento**DAL 23 SETTEMBRE**📍 **Palazzo Pigorini** - Strada della Repubblica, 29A • Parma**GOYA-GROSZ: IL SONNO DELLA RAGIONE**

A cura di Didi Bozzini e Ralph Jentsch

Orari di apertura: da mercoledì a venerdì 9 - 13 e 15 - 19;  
venerdì, sabato, domenica e festivi 9 - 19📍 Info [comune.parma.it/cultura](http://comune.parma.it/cultura) | Ingresso gratuito**DAL 24 SETTEMBRE**📍 **Palazzo Bossi Bocchi** - Strada al Ponte Caprazucca • Parma**ALLE BARRICATE! AGOSTO 1922. La città, i protagonisti, la memoria**

A cura di Fondazione Cariparma in collaborazione Centro Studi Movimenti

Orari di apertura: martedì e giovedì 15.30 - 18  
sabato e domenica 10 - 12.30 e 15.30 - 18📍 Info [fondazionecrp.it](http://fondazionecrp.it) | Ingresso gratuito





## LIBRI CON LE RUOTE

7-14-21-28 SETTEMBRE 2022

**LIBRI con le RUOTE** è la Biblio-bicicletta per bambini ideata dall'Associazione **Parmakids**. Una biblioteca green, a impatto zero, guidata da un ciclista d'eccezione, **Andrea Saccon**, in arte La Sajetta. Nel corso di ogni incontro è possibile leggere, sfogliare e prendere in prestito i libri delle **Biblioteche del Comune di Parma**.

In occasione di **Settembre Gastronomico**, LIBRI con le RUOTE dedica i propri appuntamenti nei parchi cittadini ai prodotti tipici di Parma e alle filiere alimentari del territorio e ha con sé un carico di libri selezionati dai **Musei del Cibo di Parma**.

### CALENDARIO APPUNTAMENTI

**7 SETTEMBRE ore 16.30**

📍 **Parco Cittadella** - Viale delle Rimembranze • Parma

**14 SETTEMBRE ore 16.30**

📍 **Orto Botanico** - Strada Luigi Carlo Farini, 90 • Parma

**21 SETTEMBRE ore 16.30**

📍 **Parco Ducale** - Ingresso Ponte Verdi • Parma

**28 SETTEMBRE ore 16.30**

📍 **Chiostro della Fontana del Complesso del San Paolo**  
Sede di Laboratorio Aperto Parma - V.lo delle Asse, 5 - Parma

📍 Evento per bambini da 3 a 8 anni | **Ingresso libero e gratuito**

Per tutti i bambini c'è la merenda offerta da Settembre Gastronomico in collaborazione con Barilla e Parmalat!



Maggiori info su [info@parmakids.it](mailto:info@parmakids.it)

Oppure scansione il QR CODE a fianco per collegarti al sito [www.parmakids.it](http://www.parmakids.it)

---

# EMILIA

La terra dello slow mix

## Appuntamenti in Emilia 4-25 settembre

### PIACENZA

#### VAL TIDONE WINE FEST - SETTEMBRE

La più grande rassegna del vino piacentino. In Val Tidone, la valle dei vini, gusta le eccellenze enogastronomiche di un territorio splendido.

- ◉ 4 SETTEMBRE - **BORGONOVO V.T.** • Ortrugo e Chisöla
- ◉ 11 SETTEMBRE - **ZIANO PIACENTINO** • Sette Colli in Malvasia
- ◉ 18 SETTEMBRE - **ALTA VAL TIDONE** • Trevozzo DiTerreDiCibiDiVini...DiOli
- ◉ 25 SETTEMBRE - **PIANELLO V.T.** • Pianello Frizzante

#### 22-24 SETTEMBRE

#### PIACENZA È UN MARE DI SAPORI

Rassegna organizzata dal Consorzio Salumi Tipici Piacentini che vedrà la partecipazione dei Consorzi di tutela dei prodotti della Regione Emilia Romagna. Sarà la vetrina di promozione dei capolavori alimentari del territorio piacentino e non solo.

Tra gli eventi in programma: **A Cena con Tramonto DiVino**, show cooking con uno chef stellato nel suggestivo contesto dei portici di Palazzo Gotico.



Maggiori informazioni su [www.visitemilia.com](http://www.visitemilia.com)

## REGGIO EMILIA

### 17-18 e 24-25 SETTEMBRE

#### 📍 **Reggiolo (RE)**

#### **FESTA DELLA ZUCCA**

Nella Bassa reggiana, la zucca, con le sue specialità, è uno dei piatti base della cucina ed è per questo che **Reggiolo** gli dedica una festa per valorizzare questa specialità gastronomica.

Il **25 settembre**, in centro storico e nel Parco Salici, sono previsti spettacoli medievali, falconeria, tornei cavallereschi, antichi mestieri.

Degustazioni di specialità gastronomiche a base di zucca nei ristoranti locali e presso i punti ristoro a cena (17 e 24 settembre alle ore 20.00) e a pranzo (18 e 25 settembre alle ore 12.30).

### 24-25 SETTEMBRE

#### 📍 **Guastalla (RE)**

#### **PIANTE E ANIMALI PERDUTI**

Uno dei principali appuntamenti nel fascino del centro storico di Guastalla lungo il Fiume Po, per gli specialisti e per il pubblico interessato alla cucina di tradizione, ai prodotti d'eccellenza e al vivaismo selezionato: fiori, frutti e specie vegetali antiche, enogastronomia, artigianato, animali rurali e collezionismo, oltre a animali di razze in via di estinzione ospitati nel pratone di Palazzo Ducale.



Maggiori informazioni su [www.visitemilia.com](http://www.visitemilia.com)

CON IL SOSTEGNO



MAIN PARTNER



MAIN SPONSOR



SPONSOR



SPONSOR TECNICI



CERETTO



CON IL SUPPORTO DI



Parma, io ci sto!

CONSULENZA GASTRONOMICA



IN COLLABORAZIONE CON



VIVATICKET

SPECIAL THANKS

