

**Lunedì 6 maggio, ore 17**

Sala Show Cooking

**DIRE, FARE, SAPERE. A tavola con...**

**A TAVOLA CON... GIUSEPPE NOTARI**

Storie, curiosità e ghiottonerie attorno al Parmigiano Reggiano.

*A cura di Musei del Cibo di Parma*

**Mercoledì 8 maggio, ore 17**

Sala Show Cooking

**DIRE, FARE, SAPERE. A tavola con...**

**A TAVOLA CON... CETRARO, IL CASARO**

Esperimenti e ghiottonerie attorno al latte.

Per bambini da 5 a 10 anni.

*A cura di Musei del Cibo di Parma*

**Lunedì 13 maggio ore 18**

Sala Show Cooking

**SAPORE È SAPERE. PROMOZIONE DELLA CULTURA GASTRONOMICA ATTRAVERSO LA TECNICA, LA TRADIZIONE E LA PROFESSIONALITÀ  
ARTIGIANI DELLA SOSTENIBILITÀ - IL GELATO ARTIGIANALE ITALIANO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE.**

Insieme al maestro Pasticcere Stefano Guizzetti di Ciacco faremo un percorso alla scoperta del saper fare tradizionale che sta alla base di questa branca della gastronomia di qualità e capiremo quali sono i sapori autentici da ricercare in un buon gelato artigianale.

*A cura di Peperoncineria*

**Mercoledì 15 maggio, ore 17**

Sala Show Cooking

**DIRE, FARE, SAPERE. A tavola con...**

**A TAVOLA CON... CLEMENTINA, LA SFOGLINA**

Esperimenti e ghiottonerie attorno alla pasta.

Per bambini da 5 a 10 anni.

*A cura di Musei del Cibo di Parma*

**Venerdì 17 maggio, ore 17**

Sala Show Cooking

**DIRE, FARE, SAPERE. A tavola con...**

**A TAVOLA CON... ANTONIO BIZZOZERO**

Storie, curiosità e ghiottonerie attorno al pomodoro.  
A cura di Musei del Cibo di Parma

**Lunedì 20 maggio, ore 18**

Sala Show Cooking

**SAPORI IN VIAGGIO!**

**LA MANIOCA DAL RUANDA A PARMA**

Con Rosette Mutesi – Kwa Dunia/Migrantour Parma e Chiara Fornari – Coop. Soc. Ecole

*A cura di Kwa Dunia*

**Mercoledì 22 maggio, ore 17**

Sala Show Cooking

**DIRE, FARE, SAPERE. A tavola con...**

**A TAVOLA CON SALVATORE... IL PUNTATORE**

Esperimenti e ghiottonerie attorno ai salumi tradizionali.

Per bambini da 5 a 10 anni.

*A cura di Musei del Cibo di Parma*

**Lunedì 27 maggio, ore 17**

Sala Show Cooking

**DIRE, FARE, SAPERE. A tavola con...**

**A TAVOLA CON... LOUIS PASTEUR**

Storie, curiosità, e ghiottonerie attorno al vino.

*A cura di Musei del Cibo di Parma*

**Mercoledì 29 maggio, ore 18.30**

Laboratorio Aperto

**I MESTIERI DEL VINO**

**DAL CAMPO ALLA CANTINA**

Incontro dedicato al saper fare vitivinicolo dei fratelli vigneron Gianni e Marco Storchi, proprietari dell'omonima azienda agricola in Montecchio Emilia (RE), e della potatrice Monica Bernini. La cultura della conduzione del vigneto secondo determinati approcci e il relativo lavoro in cantina saranno i temi centrali di questo seminario, il quale includerà la degustazione dedicata ai vini Storchi.

*A cura di Paolo Tegoni*

**Lunedì 3 giugno, ore 18**

Sala Show Cooking

**SAPORE È SAPERE. PROMOZIONE DELLA CULTURA GASTRONOMICA ATTRAVERSO LA TECNICA, LA TRADIZIONE E LA PROFESSIONALITÀ**

**365 PARMIGIANI REGGIANI**

Ogni giorno, per tutto l'anno, il casaro si sveglia e con pazienza, sapienza ed esperienza trasforma il latte nel suo formaggio. Mai uguale a sé stesso, sempre più buono del giorno precedente. 365 parmigiani parlerà della tradizione, della professionalità e dell'abnegazione dell'artigiano che ogni giorno dà vita al formaggio più famoso al mondo: il casaro. Parleremo delle diversità, delle interpretazioni, delle specificità e delle costanti che caratterizzano la produzione odierna Parmigiano Reggiano, uguale a come si faceva una volta ma sempre nuovo.

A seguire degustazione orizzontale guidata di cinque tipologie (diverse stagionature, biologico, di montagna, di pianura).

*A cura di Peperoncineria*

**Mercoledì 5 giugno, ore 18**

Sala Show Cooking

**SAPORI IN VIAGGIO!**

**L'IGNAM DALLA NIGERIA A PARMA**

Con Jennifer Frances – Kwa Dunia/Migrantour Parma e Chiara Fornari – Coop. Soc. Ecol

*A cura di Kwa Dunia*

**Lunedì 10 giugno, ore 18**

Sala Show Cooking

**LA VALIGIA DELLE FERMENTAZIONI**

**LA FERMENTAZIONE IN NORD EUROPA E IN KOREA CON FRANCESCA FILIPPONE E MARCUS AGERSTROEM.**

Un percorso alla scoperta delle competenze necessarie per utilizzare una tecnica antichissima di conservazione e arricchimento delle materie prime e delle pietanze. Dopo un'introduzione generale sulla fermentazione e i suoi principi, show cooking e scuola di fermentazione, un assaggio delle due tipologie di fermentati e un piatto da degustare con gli stessi.

*A cura di Francesca Filippone*

---

<b>Mercoledì</b>	<b>12</b>	<b>giugno,</b>	<b>ore</b>	<b>18</b>
------------------	-----------	----------------	------------	-----------

---

Sala		Show		Cooking
------	--	------	--	---------

<b>SAPORI</b>		<b>IN</b>		<b>VIAGGIO!</b>
---------------	--	-----------	--	-----------------

**IL CIOCCOLATO DAL MESSICO A PARMA**

Con Olivia Carmona – Kwa Dunia/Migrantour Parma e Chiara Fornari – Coop. Soc. Ecole

*A cura di Kwa Dunia*

**Giovedì 13 giugno, ore 18.30**

Laboratorio Aperto

**I MESTIERI DEL VINO**

**DALLA CANTINA ALLA TAVOLA**

I vignaioli e sommelier Matteo e Michele Melfa, titolari della cantina Sopravvento di Carema (TO) saranno i protagonisti di questo appuntamento assieme all'art director Stefano Tortini di Artha Studio di Milano. Lo stile enologico Sopravvento, la ricerca stilistica rivolta alle etichette e le competenze inerenti il servizio del vino rappresentano il focus professionale della serata, ben approfondito attraverso la degustazione dei vini.

*A cura di Paolo Tegoni*

**Lunedì 17 giugno, ore 17**

Laboratorio Aperto

**CIBI MIGRANTI!**

*A cura di Kwa Dunia*

**Da lunedì 24 a venerdì 28 giugno**

Sala Show Cooking

**INTERCULTURAL COOKING LAB**

**Giovani Creativi ai fornelli**

Info: csvemilia.it

*A cura di CSV Emilia*