

Presentazioni di libri, conferenze con degustazione, approfondimenti, spettacoli, laboratori: scopri il programma delle iniziative che si svolgeranno presso il **Laboratorio Aperto** di Vicolo delle Asse 5. Ogni incontro sarà l'occasione per scoprire cose nuove e ampliare le nostre conoscenze culturali - e non solo - legate al mondo che ruota intorno all'enogastronomia.

GIOVEDÌ 27 NOVEMBRE, ORE 18

LA SICILIA GASTRONOMICA

Un incontro dedicato alla Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025, per raccontare il valore del cibo come espressione di cultura, sviluppo e territorio in dialogo con l'Associazione Gastronomi Professionisti, ente impegnato nella valorizzazione e nella promozione della figura del gastronomo in Italia. Dalla ricchezza di una tradizione millenaria all'attualità delle sue produzioni agroalimentari, fino alle prospettive economiche e sociali, l'appuntamento offrirà uno sguardo lucido e appassionato su un'isola che fa della complessità la sua forza. Seguirà una degustazione di Malvasia delle Lipari passito e della cassata siciliana composta dal vivo.

A cura di Associazione Gastronomi Professionisti

SABATO 29 NOVEMBRE, ORE 11

YFCI 2025

Premiazione di "Young Food Creatives!", il concorso strettamente connesso a Parma Città Creativa UNESCO che unisce il tema della gastronomia a quello della creatività: si pone infatti come obiettivi principali quelli di incentivare e celebrare le idee e la creatività di questa nuova generazione di professionisti dell'ambito food e di promuovere la creazione di network tra i partecipanti affinché possano nascere interessanti collaborazioni che apportino ancora più valore al loro lavoro e al territorio parmense.

A cura di Assaggiarmi Food Mag

DOMENICA 30 NOVEMBRE, ORE 10 E ORE 15.30

GIALLO SFOGLIA / VOL. 1: IL CAPPELLACCIO DI ZUCCA IGP

Il colore giallo, filo conduttore del nostro "Giallo Natale", richiama subito uno dei simboli più riconoscibili dell'Emilia-Romagna: la sfoglia, base luminosa e preziosa di una tradizione che unisce territori, famiglie e forme infinite di pasta. Tra queste, spicca il Cappellaccio di Zucca ferrarese, uno dei pochi prodotti di pasta della regione a fregiarsi dell'IGP.

Due laboratori pratici di sfoglia guidati da Rina Poletti, maestra riconosciuta e autrice dedicata all'arte della pasta fatta a mano, e la sua Missione Matterello, realtà che promuove e divulga le tecniche della sfoglia tradizionale attraverso corsi e attività esperienziali.

A cura di Miss...ione Matterello

MERCOLEDÌ 3 DICEMBRE

TUORLO X

FOOD GENTRIFICATION: COME I TREND SOCIAL E LA DISTORSIONE DELLA NOSTRA CULTURA CULINARIA HANNO CAMBIATO IL VOLTO DELLE CITTÀ ITALIANE

Un dibattito sul recente processo di auto imitazione e distorsione della cucina italiana che ha trovato campo fertile sui social entrando sempre più in trend con contenuti virali, tanto da trasformare alcune città italiane in mete di food tourism estremo, cambiandone il volto e modificando le abitudini dei visitatori.

Ospite speciale dell'evento è Margo Schachter, giornalista esperta in food & lifestyle, che converserà con Luca Genova, CEO & Founder di Tuorlo, digital magazine e agenzia di comunicazione specializzata nel mondo food & beverage.

VENERDÌ 5 DICEMBRE, ORE 18

STORIA MONDIALE DELLA COTOLETTA

Presentazione del libro di Luca Cesari con Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo di Parma, Giovanni Ballarini, Professore Emerito dell'Università degli Studi di Parma, e Giuseppe Milano, giornalista.

Da Milano a Tokyo, la cotoletta racconta secoli di storia, viaggi e tradizioni: un'avventura gustosa tra mito, identità e tante varianti nel piatto. Il racconto di un piatto considerato un simbolo della gastronomia locale, prodotto «tipico» conteso tra Austria e Lombardia e rivendicato da entrambe con orgoglio, ma che in realtà ha tante patrie quante varianti, definendosi grazie a continue contaminazioni e trasformazioni. "Storia mondiale della cotoletta" è uno sguardo sull'umano attraverso il filtro fragrante e dorato del cibo.

SABATO 6 DICEMBRE, ORE 10.45

LETTURE ASPETTANDO SANTA LUCIA

In occasione della festa di Santa Lucia, tanto amata dai bambini e profondamente radicata nella tradizione parmigiana, vi invitiamo a un momento speciale di lettura ad alta voce. Attraverso albi illustrati scopriremo insieme storie che parlano di attesa, di sogni e di piccoli gesti che scaldano il cuore. Ci saranno anche tanti libri delle biblioteche comunali di Parma da leggere e prendere in prestito. Letture ad alta voce con Lisa e Mila (APS Scambiamente)

A cura di APS ParmaKids

SABATO 13 DICEMBRE, ORE 17.30

RACCONTARE IL CIBO

INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA

Inaugurazione della mostra collettiva Raccontare il cibo, esito del percorso di fotografia e narrazione visiva condotto da Michela Balboni e tappa conclusiva di un laboratorio di storytelling visivo dedicato al tema del cibo, sostenuto con i fondi europei della Regione Emilia-Romagna. L'esposizione presenta una selezione dei progetti realizzati dai partecipanti, che hanno esplorato il cibo come linguaggio narrativo e spazio di relazione. Attraverso immagini, gesti e memorie, il percorso mette in luce luoghi, persone e tradizioni che compongono l'identità gastronomica contemporanea.

A cura di Michela Balboni

INGRESSO LIBERO

SABATO 13 DICEMBRE, ORE 18.30

L'ALCHIMIA DEL DOLCE E DEL SALATO

Nel chiarore caldo del Giallo Natale, dove il profumo del pane appena sfornato incontra la dolcezza delle feste, due maestri, Stefano Gatti e Stefano Parenti, intrecciano un percorso condiviso fatto di amicizia, farina e zucchero. Dal lievito al caramello, il loro libro diventa una partitura dorata in cui panificazione e pasticceria dialogano come voci complementari della stessa armonia. Un'opera a quattro mani, dove esperienza e passione si fondono in una dolce alchimia che profuma di casa, di calore e di luce.

DOMENICA 14 DICEMBRE, ORE 10.45

LETTURE ASPETTANDO IL NATALE

In questa lettura ad alta voce, daremo voce ad albi illustrati che raccontano la magia delle feste: luci che brillano, attese che scaldano il cuore, piccoli gesti di gentilezza e meraviglia. Un momento pensato per bambini e famiglie, per vivere insieme l'atmosfera natalizia attraverso parole, immagini e tanta fantasia. Ci saranno anche tanti libri delle biblioteche comunali di Parma da leggere e prendere in prestito. Letture ad alta voce con Andrea (La Sajetta).

A cura di APS ParmaKids.

DOMENICA 14 DICEMBRE, ORE 16.30

ZUPPA DI SASSO

La storia del vecchio lupo viene musicata da Francesco Pelosi noto cantautore parmigiano con la chitarra e recitata da Martina Vissani Il pubblico viene cullato dalla voce profonda ed evocativa di Francesco e intrattenuto dalla genuinità ed allegria di Martina, anche i più piccoli vengono coinvolti grazie alle immagini originali che scorrono all'interno del teatrino giapponese Kamishibai. La performance unisce l'eleganza della danza, il trasporto della musica, l'emozione del teatro e il coinvolgimento del circo, in trenta minuti nei quali ognuno potrà gustare la famosa zuppa di sasso. Da 3 anni in su.

A cura di Circolarmente

DOMENICA 14 DICEMBRE, ORE 18.30

PANGIALLO: IL DOLCE DI NATALE CHE ILLUMINA ROMA

Angela Ferracci, dell'Associazione Anna Dente - nata per custodire e tramandare l'eredità della grande cuoca romana, promuovendo la cucina popolare e la cultura contadina del Lazio - e di RE.DO.RI, rete di donne del territorio impegnate nella valorizzazione delle produzioni artigianali e della memoria gastronomica, presenta il pangiallo romano, dolce sontuoso e antico, simbolo del Natale nella Capitale. Un intreccio di miele, frutta secca e agrumi che racconta la luce e la ricchezza delle feste, tra storia, ritualità e sapori senza tempo. Dialoga con Benedetta Mostratis, gastronomo e autrice.

MERCOLEDÌ 17 DICEMBRE, ORE 18

IL BRODO SOLARE DELLA CUCINA FUTURISTA

Il Brodo Solare è una delle invenzioni più celebri e provocatorie della cucina futurista, il movimento fondato da Filippo Tommaso Marinetti negli anni Trenta del Novecento, che voleva rivoluzionare non solo l'arte e la letteratura, ma anche la tavola. Nel Manifesto della Cucina Futurista (1930), Marinetti e il cuoco Fillia (pseudonimo di Luigi Colombo) propongono un nuovo modo di nutrirsi, in cui l'atto del mangiare diventa esperienza estetica, sensoriale e mentale. Paolo Tegoni condurrà la conversazione con Nicla Muolo, laureata in Storia dell'Arte, e Bianca Maria Bellei, cuoca e insegnante di cucina AICI che proporrà una propria versione del "brodo solare", in chiave simbolica e sensoriale.

A cura di Paolo Tegoni

SABATO 20 DICEMBRE, ORE 10 E ORE 15.30

GIALLO SFOGLIA / VOL. 2: IL TORTELLINO TRADIZIONALE

Il colore giallo, tema centrale del nostro "Giallo Natale", richiama immediatamente la sfoglia emiliana: luminosa, sottile, elastica, capace di trasformarsi in uno dei simboli più iconici della cucina emiliana: il tortellino tradizionale. Un gesto che unisce generazioni, famiglie e territori, e che custodisce un sapere fatto di precisione, pazienza e memoria.

Due laboratori pratici dedicati al tortellino, guidati da Rina Poletti e da Missione Matterello.

A cura di Miss...ione Matterello

DOMENICA 21 DICEMBRE, ORE 10

GIALLO SFOGLIA / VOL. 3: LO SPAGHETTO ALLA CHITARRA

Il giallo del nostro Natale richiama le paste che illuminano le tavole delle feste: tra queste, lo spaghetti alla chitarra, ottenuto con farina di semola e lavorato sull'inconfondibile telaio di corde che gli dà forma e nome. Una preparazione che racconta l'Italia centrale, i suoi gesti netti, il profumo del grano duro e la forza di una tradizione che attraversa regioni e generazioni.

Un laboratorio pratico per imparare a realizzare la pasta di semola e l'autentico taglio "a chitarra", guidati da Rina Poletti e da Missione Matterello.

A cura di Miss...ione Matterello

DOMENICA 21 DICEMBRE, ORE 17

I CINQUE Malfatti

Nato da un progetto didattico ispirato dal libro illustrato "I cinque malfatti" di Beatrice Alemagna. Un capolavoro di sensibilità, umorismo e intelligenza che legittima la possibilità di essere fragili, imperfetti e strani, ovvero meravigliosi nella nostra unicità. Ogni storia è scintilla per dialoghi fatti di stupore e confronto, esperienze corporee e sperimentazioni creative-espressive.

E alla fine ogni "Perfetto" che è in noi avrà la possibilità di riflettere su cos'è davvero la perfezione e forse, finalmente riconoscere ed esprimere con leggerezza i propri difetti.

Risultato? La gioia di essere se stessi!

A cura di Circolarmente

GIOVEDÌ 8 GENNAIO, ORE 18

GIALLO-MOSCATO

Un laboratorio dedicato al Moscato Giallo, vitigno aromatico dalle origini antiche e dalla sorprendente versatilità, troppo spesso associato alla sola versione dolce. Dalle sue radici greco-siriane ai terroir italiani che oggi ne esaltano le sfumature, esploreremo caratteristiche botaniche, tecniche di coltivazione e le diverse forme di vinificazione, dallo spumante al passito, fino al fermo secco.

Attraverso una degustazione guidata, scopriremo alcune tipologie di Moscato Giallo e il suo profilo di agrumi, noce moscata e frutta esotica tra calore, luce e convivialità.

A cura di Associazione Gastronomi Professionisti

TUTTI GLI EVENTI SONO GRATUITI
LA PRENOTAZIONE È OBBLIGATORIA SCANSIONANDO IL QR-CODE



Ogni evento sarà prenotabile a partire da una settimana prima rispetto alla data di svolgimento dello stesso.

Preghiamo il gentile pubblico di prenotare solo se realmente intenzionato a partecipare: le disdette sotto data - o peggio all'ultimo minuto - sebbene richieste tolgono posto a chi avrebbe voluto esserci davvero.

LABORATORIO APERTO DEL COMPLESSO DI SAN PAOLO

Vicolo delle Asse, 5 - PARMA

laboratorioaperto.staff@comune.parma.it

www.laboratorioapertoparma.it

facebook | instagram: laboratorioapertoparma

Immagine di Lucia De Marco



Dal 1° dicembre al 13 gennaio
il Natale al Laboratorio Aperto di Parma
risplende di gusti, di storie e di giallo!

Show cooking, degustazioni, laboratori per bambini, sfide all’ultimo piatto in brodo natalizio, scopri il programma delle iniziative che si svolgeranno presso la **Sala Show Cooking** di Piazzale della Pace (ex Palazzo della Provincia). Ogni incontro ci darà idee, conoscenze e stimoli per realizzare proposte sempre nuove per le nostre feste!

GIOVEDÌ 4 DICEMBRE, ORE 18 – Sala Show Cooking
PULLED PORK AL RICHIAMO DEL GALLO

Nel clima accogliente delle feste, dove i profumi si fanno più intensi e il tempo rallenta, il calore della cottura lenta incontra la maestria artigianale di ICOTTINFORNO, che dal 1986 portano avanti una tradizione di qualità e passione. Un appuntamento dedicato alla cucina che richiede pazienza, dove ogni morso racconta un territorio e una dedizione antica. Il pulled pork sarà accompagnato dalle birre artigianali del Birrificcio Gallo Rosso, gialle nei riflessi e perfette per esaltare aromi, profumi e intensità della cottura lenta. Un incontro di calore, luce e gusto che diventa un momento conviviale per celebrare la semplicità quando è fatta con cura.

MERCOLEDÌ 10 DICEMBRE, ORE 18 – Sala Show Cooking
IL GIALLO DEL CAFFÈ

Nel regno del Giallo Natale, dove l’oro delle feste incontra le alchimie della cucina, anche il caffè rivela il suo lato segreto: quel bagliore caldo che nasce nelle prime sfumature della tostatura, simile alla luce delle decorazioni d’inverno. Con Manfredini Coffee entreremo in questo mistero dorato, dove il profumo del caffè diventa un viaggio tra mondi lontani e gesti quotidiani, e ogni tazza racconta passione e maestria. Un’esperienza che non solo risveglia, ma illumina: perché in un Natale giallo, anche il caffè vuole la sua parte di magia.

VENERDÌ 12 DICEMBRE, ORE 18:30 – Sala Show Cooking
IN CUCINA CON LA ZIA CRI: TRA CRESCIONE E MORTADELLA

Nel luminoso universo del Giallo Natale, dove l’oro delle feste accende ogni gesto di cucina, la creatività di Cristina Lunardini incontra la tradizione del Salumificio Franceschini e della sua mortadella Opera. In questo incontro, il crescione diventa una piccola epifania: sfoglie fragranti che racchiudono profumi autentici, come scrigni tiepidi di festa. È un momento in cui mani esperte, saper fare e passione si intrecciano in un viaggio fatto di sapori sinceri e convivialità, da assaporare con la stessa curiosità con cui si scarta un regalo. Perché, nel nostro Natale giallo, anche un crescione può brillare come una stella.

SABATO 13 DICEMBRE ORE 11 – Sala Show Cooking
BIANCO, BIANCO, QUASI GIALLO

Storie, immagini e piccole trasformazioni del latte

Ispirato a “Le vie del latte” di Piero Camporesi e al libro fotografico “Voix lactées” di C. Dahan ed E. Mingasson, l’incontro offre un percorso attivo per scoprire come oggetti, gesti e tecniche legati al latte trovino sorprendenti affinità in molte culture. I partecipanti saranno guidati in semplici esperimenti che mostrano le trasformazioni del latte e i processi che portano alla nascita di burro, formaggi e altri prodotti. Le immagini e gli spunti tratti dai libri accompagneranno la pratica, evidenziando il legame tra gusto e sapere. A conclusione, una degustazione di Parmigiano Reggiano in diverse stagionature permetterà di osservare come il tempo modifichi struttura, aromi e colore.

A cura di Musei del Cibo della Provincia di Parma

GIOVEDÌ 18 DICEMBRE, ORE 18.30 – Sala Show Cooking
SOLE DAL NORD

Una soffice lievitazione allo zafferano dell’Alta Val Parma — un giallo luminoso che scalda lo sguardo — arricchita da albicocca candita e mandorla Filippo Cea: un incontro nordico tra morbidezza, frutti dorati e croccantezza. A realizzarla sarà Coce Bakery, micro-bakery nel cuore di Parma guidata da Giuseppe Mazzocca e Chiara Masino, premiata come “Bakery dell’anno” dal Gambero Rosso. Grani antichi, filiere locali e una visione contemporanea danno vita a dolci che raccontano il territorio con leggerezza e luce.

VENERDÌ 19 DICEMBRE, ORE 18 – Sala Show Cooking
GIALLO-POLENTA

Un incontro che intreccia storia, gusto e il colore simbolo del Natale: il giallo. Dalle antiche polente di cereali e granaglie miste all’arrivo del mais americano nel Cinquecento, fino alle conseguenze sociali della mono-alimentazione, il laboratorio racconta l’evoluzione di un alimento centrale nella nostra cultura. Si esploreranno varietà di mais e tecniche di cottura attraverso un cooking show dedicato a sfumature, consistenze e profumi “dorati”. La degustazione guidata porterà in assaggio tre interpretazioni d’eccellenza per celebrare il giallo come colore di calore, festa e convivialità.

A cura di Associazione Gastronomi Professionisti

SABATO 20 DICEMBRE, ORE 18 - Sala Show Cooking
LA VALIGIA DI FRANCESCA FILIPPONE: GIALLO IRAN

Le festività, in Iran, sono gialle — o meglio, dorate — come lo zafferano, uno degli ingredienti più preziosi e identitari di quella cultura. Durante questa masterclass, Francesca Filippone, concorrente di MasterChef 12, divulgatrice di cultura gastronomica e vignaiola, guiderà i partecipanti alla scoperta di un piatto simbolo della tavola persiana: il Riso incoronato (tahdig), preparato con zafferano Oro di Persia e caratterizzato dalla crosta dorata e fragrante che lo rende unico.

Il racconto si intreccerà con la storia di Amineh Pakravan e con la degustazione del vino Ribellante della Cantina Pakravan-Papi di Riparbella, un abbinamento che celebra l’incontro tra eleganza, identità e libertà creativa.

A cura di Francesca Filippone

SABATO 10 GENNAIO ORE 15.30 – Sala Show Cooking
GIALLO, GIALLO QUASI ROSSO

Storie, immagini e percorsi sensoriali della pasta

Ispirato a “Il mito delle origini” di Massimo Montanari e al libro fotografico “The Usual but Better” di Roberto Savio, l’incontro propone un percorso partecipativo per raccontare la storia della pasta: dai suoi antenati al suo incontro con il pomodoro, allo sviluppo delle forme contemporanee, fino alle versioni realizzate con stampanti 3D, come documentato nelle immagini di Savio. Un’occasione per riflettere insieme su storia, tecnologia, creatività e innovazione di un prodotto simbolo della cucina italiana, portatore in realtà di incontri, contaminazioni e storie di altre culture.

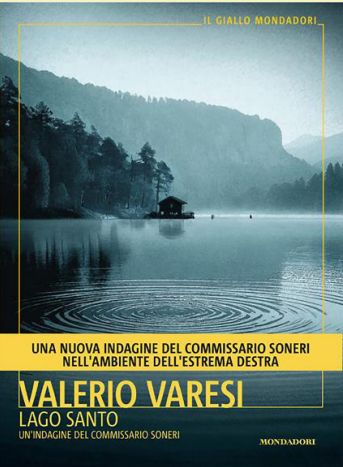
A cura di Musei del Cibo della Provincia di Parma

Al Laboratorio Aperto i sapori prendono vita, e le storie anche.

Nel nostro Giallo Natale, il giallo non è solo il colore caldo delle feste: è la tinta dei misteri, delle indagini, delle trame che si addensano nelle pagine dei libri.

In questo ciclo di incontri, che vi aspetta negli spazi del **Laboratorio Aperto**, in Vicolo delle Asse 5, parole e cucina dialogano nello stesso spazio: ogni romanzo accende un piatto, ogni piatto illumina un dettaglio del racconto.

Tra luci d’inverno, atmosfere sospese e profumi che scaldano, i libri “gialli”, grazie alla collaborazione con PQR - Parma Quality Restaurants -, si assaggiano davvero, trasformando la lettura in un’esperienza che si ascolta, si gusta e si condivide.



LUNEDÌ 1° DICEMBRE, ORE 18
LAGO SANTO: TRA SAPORI E MISTERI

Con “Lago Santo”, Valerio Varesi ci porta tra i silenzi e le nebbie dell’Appennino, dove ogni storia profuma di natura e memoria. Insieme all’autore, le parole prendono gusto e la narrazione si intreccia ai sapori della tradizione, in un incontro che invita ad ascoltare e assaporare.

Modera Valentina Vincetti.

Degustazione del piatto “Anolini in brodo” dal libro, a cura di Sabina Botti, Trattoria da Anna, per PQR – Parma Quality Restaurants.

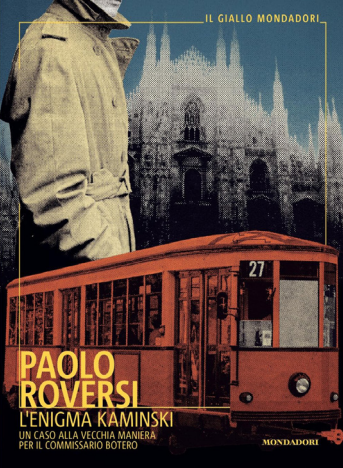


MARTEDÌ 2 DICEMBRE, ORE 18
FIORI, MISTERI E GUSTO

Con “La giostra delle spie”, Rosa Teruzzi ci presenta Libera Cairati, fioraia e detective vegetariana, tra misteri da scoprire e piccoli segreti da svelare. Parole e sapori si incontrano: un piatto ispirato al romanzo prende vita, trasformando l’incontro in un momento di racconto e gusto. Un’occasione per ascoltare, assaporare e lasciarsi trasportare dalle storie e dai sapori che rendono il libro così vivo.

Modera Mara Pedrabissi.

Degustazione del piatto “Risotto noci e gorgonzola” dal libro, a cura di Fabio Giulianotti, La Vecchia Compiano, per PQR – Parma Quality Restaurants.



MARTEDÌ 16 DICEMBRE, ORE 18
INTRIGHI A TAVOLA

Con “L’Enigma Kaminski”, Paolo Roversi ci porta nell’indagine del commissario Botero, un investigatore alla vecchia maniera che rifiuta un mondo che corre troppo veloce. Ed è proprio con questo concetto che parole e gusto si incontrano: un piatto ispirato al romanzo prende vita, invitando a fermarsi e assaporare lentamente ogni dettaglio del racconto.

Modera Roberto Ceresini.

Degustazione del piatto “Pasta acciughe e mozzarella” dal libro, a cura di Andrea Bevilacqua, DaMat Bistrot, per PQR – Parma Quality Restaurants.

DIECI ANNI DI PARMA CITTÀ CREATIVA UNESCO PER LA GASTRONOMIA

Ricorre il prossimo 11 dicembre il decennale dall’inserimento della città di Parma nella rete delle Città Creative UNESCO. Intendiamo celebrare questo traguardo con il videomapping nel Chiostro della Fontana, un racconto luminoso che ripercorre dieci anni di creatività, progetti e visioni condivise. La sera dell’11 dicembre una conferenza aperta al pubblico accompagnerà la proiezione, offrendo uno sguardo sul percorso svolto e sulle nuove sfide che attendono Parma.

DAL 6 ALL’11 DICEMBRE, DALLE 18.30 ALLE 22.30 (una proiezione ogni 30 minuti)
PARMA CITTÀ CREATIVA UNESCO: IL VALORE DEL CIBO TRA CULTURA E CREATIVITÀ

Parma Città Creativa UNESCO per la Gastronomia celebra dieci anni di riconoscimento con un grande videomapping nel Chiostro della Fontana del Complesso di San Paolo.

Un progetto che intreccia arte, luce e racconto per valorizzare il cibo come espressione di cultura, sviluppo e identità.

Le proiezioni trasformeranno il Chiostro, oggi sede del Laboratorio Aperto, in un palcoscenico visivo e sonoro.

Dalla spiritualità del monastero alle tavole ducali, fino ai progetti urbani contemporanei, la narrazione attraversa secoli di storia dando vita a un universo poetico e vibrante.

Un viaggio emozionante tra passato e futuro, dove il cibo unisce persone, luoghi e visioni, un omaggio alla forza creativa di Parma e alla sua capacità di nutrire il mondo con cultura e bellezza.

A cura di Fondazione Casa Artusi

          
PROGETTO FINANZIATO CON I FONDI EUROPEI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

GIOVEDÌ 11 DICEMBRE, ORE 18.30

DIECI ANNI DI PARMA CITTÀ CREATIVA UNESCO

L’11 dicembre, durante la serata conclusiva del videomapping realizzato da Fondazione Casa Artusi per il Comune di Parma nel Chiostro della Fontana del Laboratorio Aperto, celebreremo i dieci anni di Parma Città Creativa UNESCO della Gastronomia: un momento per ripercorrere un decennio di lavoro, relazioni e creatività condivisa.

Sarà anche l’occasione per rinnovare l’impegno della città verso il riconoscimento della Cucina Italiana come patrimonio culturale immateriale UNESCO, la cui decisione è attesa per il 10 dicembre.

La serata si concluderà con un brindisi a cura di PQR, che anche in questa occasione racconterà il nostro territorio attraverso i prodotti delle sue filiere.