

## SABATO 5 MAGGIO

- ore 11.00** **Apertura CIBUS OFF**  
**Parma È - Talk Show con Francesca R. Barberini**  
Partecipano i rappresentanti di tutti i partner di CIBUS OFF
- ore 12.00** **Dialoghi ai Fornelli con Massimo Spigaroli**  
Presidente Fondazione Unesco Parma City of Gastronomy  
Ristorante Antica Corte Pallavicina\* (Polesine Parmense - PR)
- ore 18.00** **Comunicare il Buon Cibo: il ruolo della comunicazione nella gastronomia italiana - Cooking Show di Matteo Baronetto**  
Chef del Ristorante Del Cambio\* (Torino)
- ore 19.30** **Aperitivo in musica - Dj Set e aperitivi con Santal**
- ore 21.00** **Cosmopolitans in concerto**

Chef del giorno al ristorante: Enrico Bergonzi (Al Vedel), Nico Tamani (Vecchia Fucina), Andrea Nizzi (12 Monaci)

## DOMENICA 6 MAGGIO

- ore 10.00** **Cappuccino d'Artista con Latte artist Giuseppe Fiorini**  
Colazione in famiglia con Zymil Parmalat
- ore 11.00** **Brunch in English: il racconto delle eccellenze parmigiane nel mondo**
- ore 12.00** **Dialoghi ai Fornelli: protagonisti il Prosciutto di Parma DOP e il Parmigiano Reggiano DOP - Cooking Show di Marta Bello**  
Chef del Ristorante Tramezzo (Parma)
- ore 16.30** **Dolci TÈntazioni. L'ora del tè secondo ALMA**
- ore 18.00** **Come ci alimenteremo nel 2030? Presentazione di Ludovica Principato**  
Ricercatrice Barilla Center for Food & Nutrition, intervista Francesca R. Barberini
- ore 20.00** **Dj Set**

Chef del giorno al ristorante: Luca Dall'Argine (Tre Ville), Marta Bello (Tramezzo), Antonio Basileo (Ohibo)

## LUNEDÌ 7 MAGGIO

- ore 11.00** **Com'è fatto, come lo racconto - L'Università in Piazza**  
Con Andrea Fabbri - Presidente Master COMET, Maura Franchi - Docente di Sociologia dei Consumi dell'Università degli Studi di Parma,  
Gian Marco Caraffi - Redattore di Assaggiamenti Emilia Food Mag
- ore 12.15** **P come Pesce - Cooking Show di Filippo Cavalli**  
Chef dell'Osteria dei Mascalzoni (Parma) per L'Isola d'Oro
- ore 19.30** **Il vignaiolo universale. La cultura nel bicchiere**  
Presentazione del libro di Andrea Grignaffini e Pierluigi Gorgoni
- ore 20.30** **Ode al Pomodoro - Cooking Show dello Chef Carlo Casoni per Mutti**
- ore 21.30** **Ariadne: un soprano, un dj, un'emozione**

Chef del giorno al ristorante: Filippo Cavalli (Mascalzoni), Mariano Chiarelli (I Due Matt), Gianpietro Stancari (Due Platani)



## MARTEDÌ 8 MAGGIO

- ore 10.00** **Indovina l'ingrediente: laboratorio per bambini a cura di Giocampus e Madegus**
- ore 12.15** **Le conserve Ittiche - Cooking Show con Michele Buia**  
Chef del Ristorante Il Cortile (Parma) per Zarotti
- ore 18.00** **Latte e scienza: collaborare fa bene**  
- **Latte Sì o No: cosa dice la Scienza**  
- **Parmalat e Fondazione Veronesi: una partnership per la Ricerca**  
Intervengono: Monica Ramaioli - Direttore Generale, Fondazione Umberto Veronesi  
Elena Dogliotti - Supervisore Scientifico, Fondazione Umberto Veronesi  
Valeria Del Balzo - UR Nutrizione Umana e Scienza dell'Alimentazione, Sapienza Università di Roma
- ore 20.00** **Cooking Show di Paolo Lopriore**  
Chef del Ristorante Il Portico (Appiano Gentile - CO) e membro del Comitato Scientifico di ALMA
- ore 20.30** **Flashmob sulle note di Verdi "...libiamo ne' lieti calici"**  
Chef del giorno: Eleonora Biacca (Trattoria del Cacciatore), Isabella Chiussi (Bersò), Raffaella Olivieri (Da Rita)

## MERCOLEDÌ 9 MAGGIO

- ore 10.00** **Buono da mangiare! Laboratorio per bambini sull'importanza della colazione a cura di Giocampus**
- ore 11.30** **Pomodoro e verdure Bio: mangiare sano per i bambini - Cooking Show**  
Street Food Academy per Rodolfi
- ore 12.30** **Isa Mazzocchi Cooking Show**  
Chef del Ristorante La Palta\* (Castelnuovo Valtidone - PC)
- ore 18.00** **Guarda tu stesso: dal grano alla pasta**  
con Marco Silvestri e Cooking show dello chef Andrea Fanzaghi, Accademia Barilla
- ore 19.30** **Next Generation Chef: formare il professionista del futuro**  
Presenta Luca Govoni intervistato da Sandro Piovani (La Gazzetta di Parma)
- ore 20.30** **La Food Valley a tavola a cura di ALMA**  
Solo su prenotazione a [progetti@scuolacucina.it](mailto:progetti@scuolacucina.it)

Chef del giorno al ristorante: Andrea Nizzi (12 Monaci), Raffaella Olivieri (Da Rita)

## GIOVEDÌ 10 MAGGIO

- ore 10.00** **Indovina l'ingrediente: Laboratorio per bambini a cura di Giocampus e Madegus**
- ore 11.00** **Le origini della Food Valley: è tutto nato 3000 anni fa**  
Presentazione di Giancarlo Gonizzi - Coordinatore Musei del Cibo  
A seguire: presentazione del libro di Carlo Mantovani *Le radici del Gusto - Emilia Romagna*
- ore 12.15** **Le conserve Ittiche - Cooking Show con Carlo Le Rose**  
Chef del Ristorante Na Pizz (Riccione) per Rizzoli Emanuelli
- ore 13.00** **Dialoghi ai fornelli: protagonisti il Prosciutto di Parma DOP e il Parmigiano Reggiano DOP - Cooking Show**
- ore 18.30** **Cuoriamoci: piccoli gesti per la salute del cuore**  
A cura della Fondazione per il Cuore. Modera Francesca Strozzi (TV Parma)
- ore 19.30** **Innovare la tradizione del pomodoro: aperitivo con Ortolina a cura di Street Food Academy**

Chef del giorno al ristorante: Andrea Nizzi (12 Monaci), Michele Buia (Il Cortile), Davide Censi (Antichi Sapori)



## VENERDÌ 11 MAGGIO

- ore 9.00** **Una gustosa zuppa di sasso e una squisita macedonia di corteccia**  
Laboratorio per bambini a cura di **Giocampus e Madegus**
- ore 11.15** **Studente fuoricasa a Parma? Sopravvivere mantenendo gusto e salute**  
Relatore Prof. Sergio Ghidini - Università degli Studi di Parma
- ore 12.15** **P come Pesce - Cooking Show con Matteo Bersellini**  
Chef del Ristorante Al Vedel (Colorno-PR) per Delicius
- ore 18.00** **I vantaggi dei legumi nella dieta mediterranea**  
Intervengono Prof. Andrea Fabbri, Mastercomet Università degli Studi di Parma e Dott.ssa Lisa Ingresso - nutrizionista. Tasting a tema a cura di Andrea Fanzaghi, Chef Academia Barilla. A seguire Aperitivo Tasting
- ore 20.30** **Academia Barilla presenta: Master of Parma**  
**Chef Luca Zanga e Chef Marcello Zaccaria**  
Cena solo su prenotazione presso lo IAT del comune di Parma

Chef del giorno al ristorante: Enrico Bergonzi (Al Vedel), Francesca Toma (Vecchio Borgo), Carducci Pedretti (Alle Roncole)

## SABATO 12 MAGGIO

- ore 10.00** **Cappuccino d'autore con Latte Artist Giuseppe Fiorini**  
Colazione in famiglia con Zymil Parmalat
- ore 11.00** **Parma Capitale della Gastronomia**  
Presentazione del libro di Giovanni Ballarini, intervistato da Michele Guerra (Assessore alla Cultura del Comune di Parma) e Cristiano Casa (Assessore al Turismo e al Commercio del Comune di Parma)
- ore 12.00** **Parma Cuore del Pomodoro - Cooking Show a cura di Street Food Academy per Rodolfi**
- ore 18.30** **Il gusto nell'arte ovvero: "Sine Cerere et Baccho friget Venus"**  
con Prof.ssa Elisabetta Fadda (Professore associato di storia dell'Arte, Università degli studi di Parma)
- ore 19.30** **Spazio alla Dispensa Parma - Cooking Show di Enrico Bergonzi**  
Chef Ristorante Al Vedel
- ore 21.00** **Cosmopolitans in concerto**

Chef del giorno al ristorante: Nico Tamani (Vecchia Fucina), Enrico Bergonzi (Al Vedel)

## DOMENICA 13 MAGGIO

- ore 10.00** **Cappuccino d'autore con Latte Artist Giuseppe Fiorini**  
Colazione in famiglia con Zymil Parmalat
- ore 11.00** **Le biodiversità del Parmigiano Reggiano**  
Laboratorio di degustazione
- ore 12.30** **La Dispensa Parma - Cooking Show**
- ore 17.00** **Ricette golose per giovani Chef**  
Presentazione del progetto di fundraising di HelpCode
- ore 17.30** **La cucina (IN)tollerante. Ingredienti e Ricette per Tutti**  
A cura di Ilaria Bertinelli (Blog Uno Chef per Gaia)
- ore 19.30** **Aperitivo Freestyle con Flash Mob sulle note di Verdi**

Chef del giorno al ristorante: Filippo Cavalli (Mascalzoni), Maria Anedda e Jacopo Bracchi (Les Caves)

