

EVENTI /

27 Agosto 2021

Al via "Settembre Gastronomico"

Da Lara Chiusa / 3 giorni fa / Eventi / Nessun commento



Si apre domenica 29 agosto l'evento corale che celebra l'identità gastronomica di Parma, raccontando i suoi progetti di eccellenza, dal Parmigiano Reggiano DOP al Prosciutto di Parma DOP, dalla pasta al pomodoro, passando per le alici e il latte. La manifestazione proseguirà fino al 26 settembre. Tra gli eventi in calendario: gli showcooking con chef stellati, i martedì in rosa con "Le Signore del Gusto", Caseifici Aperti, Festival del Prosciutto, "Imprese Aperte", talk show, la mostra "Grani d'autore", l'esibizione del bartender due volte campione del mondo Bruno Vanzan, gemellaggi gastronomici con il Valtidone Wine Fest e la Toscana, momenti di spettacolo. "Settembre Gastronomico" contribuirà a raccogliere fondi a favore di Emporio Solidale Parma.

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.

FOCUS-ON



Al via la seconda edizione del festival "Parma Città della Musica"

CONDIVIDI

COMMENTA (0)



Al via "Settembre Gastronomico"

CONDIVIDI

COMMENTA (0)



Venerdì 3 settembre arriva a Parma la Guestar Night

CONDIVIDI

COMMENTA (0)

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».

«Penso che 'Settembre Gastronomico' sia un ottimo esempio di come il cibo possa trasformarsi in uno **strumento di marketing territoriale** – continua l'Assessore 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».

QUANDO PUBBLICO E PRIVATO FANNO SQUADRA

"Settembre Gastronomico" testimonia 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. A promuovere la kermesse è il **Comune di Parma**, con la regia di **Parma Alimentare**. Main partner di "Settembre Gastronomico" sono Consorzi di Tutela e aziende in rappresentanza di sei filiere del territorio, in collaborazione con l'**associazione "Parma, io ci sto!"**: i **Consorzi di Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma**, espressione di due delle maggiori DOP italiane; **Barilla**, per la pasta; **Mutti e Rodolfi**, per il pomodoro; **Parmalat**, per la filiera del latte e i prodotti lattiero-caseari; **Delicious, Rizzoli Emanuelli e Zarotti**, per le alici. La consulenza gastronomica di "Settembre Gastronomico" è di **ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Parma Quality Restaurants e Chic – Charming Italian Chef**. A contribuire, a vario titolo, alla riuscita della manifestazione sono anche **Fiere di Parma, Ascom**, con il gruppo FIPE, e **Confesercenti**, con il Gruppo Fiepet, **Giocampus, Accademia Barilla, Musei del Cibo, Università degli Studi di Parma, Teatro Regio di Parma e Tutti Matti per Colorno**.

"Settembre Gastronomico" è sponsorizzato da **Esselunga, Coppini Arte Olearia, Consorzio Vini dei Colli di Parma, Bormioli Rocco, Sirman, Affettatrici B.M&L, Acqua Panna e S. Pellegrino, CAL – Centro Agroalimentare e Logistico Parma, Gruppo Zatti e Gruppo Torrefattori di Parma**.

Di seguito alcuni focus sui principali eventi in calendario.

OUVERTURE 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,



Dall'11 al 19 settembre 2021 torna il Salone del Camper

CONDIVIDI

COMMENTA (0)



È tempo di "Settembre Gastronomico"

CONDIVIDI

COMMENTA (0)



Sport center Parma e Coopernuoto aderiscono alla "Notte azzurra delle piscine"

CONDIVIDI

COMMENTA (0)

EVENTI

Superba è la notte: La Poesia incontra la Musica

CONDIVIDI

COMMENTA (0)

EVENTI

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

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 Vede!*" di Colorno, e **Davide Censi**, Trattoria "*Antichi Sapor*" di Parma. A chiudere idealmente in bellezza "*Settembre Gastronomico*" sarà lo showcooking di **Paolo Griffo**, 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 Sukhjit** 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 Sapor*" (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.

EVENTI

Cocorico al Teatro al Parco: ovazione per il duo francese

CONDIVIDI

COMMENTA (0)

EVENTI

Fa tappa a Parma "la Grande Cena di Boorea"

CONDIVIDI

COMMENTA (0)

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

Felino IGP, Vino, Culatello di Zibello DOP, Arte Olearia – saranno aperti al pubblico nel weekend, dalle h 10:00 alle h 18:00.

FARE IMPRESA = FARE CULTURA

“*Settembre Gastronomico*” coincide anche con la ripartenza del progetto “*Imprese Aperte*”, promosso da **UPI – Unione Parmense degli Industriali** in collaborazione con l'**Associazione “Parma, io ci sto!”**: l'idea di base è che le aziende siano attori culturali, in quanto sviluppano prodotti e offrono servizi partendo da processi creativi e a base culturale. In questa fase, “*Imprese Aperte*” avrà una caratterizzazione esclusivamente agroalimentare: a Parma, questo settore conta 1.100 aziende e 14.600 addetti, per un fatturato 2020 pari a 7,5 miliardi di euro. Sono undici le realtà coinvolte, per una trentina di appuntamenti “*A porte aperte*”. Si tratta di: Agugiaro & Figna, Consorzio Agrario Parma, Coppini Arte Olearia, Food Farm 4.0, Fratelli Galloni, L'Isola d'Oro, Monte delle Vigne, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi Mansueto, Salumificio Trascinelli Pietro.

CIBO COME CULTURA E IDENTITÀ

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.

CIBO COME CREATIVITÀ E ILLUSTRAZIONI: MOSTRA EN PLEIN AIR

“*Settembre Gastronomico*” sarà sinonimo di **creatività artistica**. Per tutto il mese di settembre, en plein air, presso i Camminamenti delle Trottatoie di Piazzale della Pace, sarà visitabile gratuitamente l'**esposizione “Grani d'Autore: dalla semina al raccolto del grano duro Barilla”**. Dopo Milano, la mostra, esperienziale e immersiva, approda così nella Capitale italiana della Cultura 2020+2021: un viaggio tra i valori e l'arte della pasta fatta con grano duro selezionato 100% italiano che racconta il lavoro di Barilla per la valorizzazione di una filiera agricola italiana di qualità, responsabile e sostenibile. Gli artisti coinvolti sono 11, tra cui il parmigiano Cristian Grossi.

BISTRÒ PARMA E SETTIMANE “A TEMA”

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

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 Città della 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 Zandomenighi, 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 (www.parma2020+21.it).

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok