



Festival del Prosciutto di Parma



Programma degli eventi e delle attività del Bistrò del Prosciutto di Parma

Portici di Piazza Garibaldi, Parma

			ore 11.00	Inaugurazione Bistrò del Prosciutto di Parma
			ore 12.00	Dimostrazione di disosso e sfiocatura
			ore 12.30	Finger food “fioriti”: la magia di un barman che crea abbinamenti di Prosciutto di Parma e fiori eduli
				Mangiare all’Italiana con ..il Prosciutto di Parma Cooking Show a cura di Arte & Gusto: preparazione in diretta di una ricetta speciale ideata dagli chef di Arte & Gusto sul tema “Riso e Prosciutto di Parma”
sabato	5 Settembre	Ore 18.30		Il “Panino da Re” con la Food Blogger delle Blogalline Cecilia Concarì: preparazione e degustazione di un”panino da re” con abbinamenti innovativi e sorprendenti
				In collaborazione con InfomaCibo e il Corriere del Gusto
			Ore 19.30	FingerFood e la magia dei barman (Happy Hour fino alle 21)
			Ore 21.15	Swing Italiano Concerto : featuring la voce di Alessia Galeotti, il piano di Luca Savazzi e il contrabbasso di Stefano Carrara
			ore 11.30-22.30	Degustazione e vendita di Prosciutto di Parma
domenica	6 Settembre	ore 9.15		Partenza di “I Bike Parma” - 1^ Cicloturistica Parma – Langhirano Parma Organizzazione: FIAB Parma Bicinsieme (ritorno previsto per le ore 13.30 circa). Omaggi per i primi 100 iscritti

		ore 11.30	Dimostrazioni e racconti di disosso, taglio e sfioccatura del Prosciutto di Parma
		ore 12.00	Cucina “tollerante”: ricette e sfiziosità per un aperitivo gluten free, e lacto free
			Chef to Chef – in Viaggio verso Expò
		Ore 18.30 – 23.00	• Cooking Show nel Food Truck che da partito da Rimini il 18 Agosto attraversa l’Emilia Romagna per arrivare a Milano un mese dopo • Tramonto DiVino: in degustazione 300 etichette in collaborazione con Associazione Italiana Sommeliers • 40 bicitriciclo con i prodotti tipici dell’Emilia Romagna
		ore 11.00-22.30	Degustazione e vendita di Prosciutto di Parma
Lunedì	7 Settembre	Ore 11.00	Racconti e dimostrazioni sulla lavorazione del Prosciutto di Parma: disosso, taglio e sfioccatura
			ATTIVITÀ LUDICO-CULTURALE PER I BAMBINI: “Un norcino piccino piccino”
		Ore 11.30	Laboratorio rivolto ai bambini durante il quale vengono presentati in ambito ludico le diverse produzioni del suino sul nostro territorio e la loro realizzazione. Grazie all’utilizzo dei diversi ingredienti per la realizzazione come il sale, il pepe, la cannella, il ginepro, il chiodo di garofano ecc viene proposto un evento sensoriale per introdurre i partecipanti nel mondo della norcineria.
		Ore 18.30	Story Telling: la Storia del Maiale nell’Arte, nella Cucina, nel fumetto e nella colloquialità. Il Maiale Totem o Tabù? A cura di Gioacchino Giovanni Iapichino, Delegato dell’Accademia Italiana della Cucina
		ore 19.30	Incontri e degustazioni: il Prosciutto di Parma con il mondo del Pane, i FingerFood e la frutta secca
martedì	8 Settembre	Ore 11.30	LABORATORIO PER I BAMBINI: “Una merenda diversa” Laboratorio interattivo sull’importanza dei prodotti del nostro territorio accompagnata da una Merenda con degustazione a base di Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, pane artigianale. Evento a cura di MADEGUS e Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche.
		ore 18.30	COOKING SHOW a tema storico: “Se i nostri antenati avessero avuto il Prosciutto di Parma DOP”. Realizzazione di 2-3 finger food reinterpretando alcune ricette prese da manoscritti antichi che prevedono l’utilizzo del “prosciutto crudo”. Evento curato da un food-blogger e presentato dal Corso di Laurea di Scienze Gastronomiche dell’Università degli Studi di Parma
mercoledì	9 Settembre	Ore 11.30	Aperitivo a tema: abbinamenti improbabili per il versatile Prosciutto di Parma
		ore 18.00	Il Prosciutto nella Ricerca Scientifica con Emanuela Zanardi, Docente di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale e Gianni Galaverna, Docente di Chimica degli Alimenti. Conduce Giorgio Maria Zinno del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
		Ore 19.00	Happy Hour con l’abbinamento Prosciutto di Parma – Birra artigianale. Laboratori sensoriali e degustazioni guidate In collaborazione con i Birrifici Artigianali della Provincia di Parma (CNA Parma)
		ore 11.00-21.00	Degustazione e vendita di Prosciutto di Parma
giovedì	10 Settembre	Ore 18.00	SCIENZE SENSORIALI applicate al riconoscimento qualità: “5 sensi per un Prosciutto”. Seduta di analisi sensoriale con la partecipazione diretta del pubblico impegnato nella degustazione di una verticale di Prosciutto Crudo di Parma di diverse stagionature. Personalmente credo sia interessante la partecipazione dell’AIS o della FIS per l’abbinamento di 1 vino per ogni stagionatura. Degustazione guidata da un Gastronomo del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche
		ore 19.00	Prima della Prima con “AperiVerdi” piatti diversi incontro canto. Degustazione dei ‘biscottini alla reale’., Con le Malvasie Dolci del

Consorzio dei Vini dei Colli di Parma

L'evento è promosso dall'Associazione **Verdissime.com** che presenta in anteprima l'evento in svolgimento dal 22 al 25 settembre 2015 all'Osteria della Giarrettiera (alias Antica Cereria, Parma).

ore 11.00-21.00 Degustazione e vendita di Prosciutto di Parma

venerdì 11 Settembre

ore 16.30 **LABORATORIO PER I BAMBINI: "Una merenda diversa"**
Laboratorio interattivo sull'importanza dei prodotti del nostro territorio accompagnata da una Merenda con degustazione a base di Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, pane artigianale.
Evento a cura di MADEGUS e Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche.

ore 19.00 **Il Prosciutto di Parma incontra le Birre Artigianali di Parma**
La Notte Fashion si inaugura con una degustazione offerta dai Birrifici Artigianali parmigiani. Una tipicità emergente raccontata dai bravi maestri birrai.
Laboratorio e degustazione con posti limitati.
[ore 21.00 Sfilata di Moda in Piazza Garibaldi]

ore 11.00-21.00 Degustazione e vendita di Prosciutto di Parma al banco e ai tavoli

sabato 12 Settembre

Ore 11.00 **PedalArt**
In bicicletta con Fiab Parma Bicinsieme attraverso capolavori gastronomici e pittorici (Parma – Csac Certosa di Paradigna)

Ore 11.30 **"Gourmet a bordo @": grandi piatti per piccoli spazi.** Lezioni di cucina per ricette veloci da realizzare in camper, in tenda, in vacanza..

ore 18.30 **Il piatto "Verso l'Unesco"**
Preparazione e degustazione di un piatto con i prodotti tipici del territorio che hanno permesso a Parma di candidarsi Capitale dell'Unesco. Gli chef stellati **Alberto Rossetti** e **Marco Dalla Bona** ideeranno e dimostreranno la ricetta del piatto "Parma verso l'Unesco"
La storia della candidatura con testimonianze dei rappresentanti del Comune di Parma, dell'Università degli Studi di Parma e del Consorzio del Prosciutto di Parma

Ore 21.00 **Ham & Blues**
Musica sotto ai Portici. Contributi musicali sotto ai Portici del Grano

ore 11.00-22.00 Degustazione e vendita di Prosciutto di Parma

domenica 13 Settembre

11.00-15.00 Il Bistrò effettua un'attività ridotta per la concomitanza con la Cariparma Running

ore 18.30 **Prosciutto Lab**
Utilizzando il format della Mystery Box, i partecipanti all'evento sono invitati a realizzare delle preparazioni fredde che abbiano come protagonista il Prosciutto di Parma DOP. Al termine grande buffet tutto da degustare con le preparazioni realizzate. Evento condotto dal Corso di Laurea di Scienze Gastronomiche e Master COMET.

Ore 20.30 **Cena Musicale con Prosciutto e Pop Music**

ore 15.00-22.00 Degustazione e vendita di Prosciutto di Parma

Un Festival "verde": i piatti utilizzati nel Bistrò del Festival del Prosciutto di Parma sono della linea EcOKAY di FLO Spa, biologici al 100%