



accini

# Festival del Prosciutto di Parma



## Bistrò del Prosciutto di Parma Programma

5- 13 settembre • Portici del Grano - Piazza Garibaldi, Parma

---

	ore 11.00	Inaugurazione Bistrò del Prosciutto di Parma
	ore 12.00	Dimostrazione di disosso e sfiocatura
	Ore 18.30	<b>Mangiare all'Italiana con ...il Prosciutto di Parma</b> Cooking Show a cura di <b>Arte &amp; Gusto</b> : preparazione in diretta di una ricetta speciale ideata dagli chef di Arte & Gusto sul tema <b>“Riso e Prosciutto di Parma”</b>
sabato	5 settembre	<b>Il “Panino da Re” con la food blogger delle Blogalline Cecilia Concarì</b> : preparazione e degustazione di un <b>“Panino da Re”</b> con abbinamenti innovativi e sorprendenti In collaborazione con <b>InformaCibo</b>
	Ore 21.00	<b>Swing Italiano Trio Concerto sotto ai Portici</b> : featuring la voce di Alessia Galeotti, il piano di Luca Savazzi e il contrabbasso di Stefano Carrara
	Tutto il giorno	Presso lo stand <b>Fiab Bicinsieme</b> in Piazza Garibaldi prenotazioni per la pedalata <b>“I Bike Parma” - 1^ cicloturistica Parma – Langhirano Parma</b>
	ore 11.30-22.30	Degustazione e vendita di Prosciutto di Parma

---

---

**Partenza di "I BIKE PARMA" - 1^ Cicloturistica Parma – Langhirano - Parma**

ore 9.15

Organizzazione: **FIAB Parma Biciinsieme**

Omaggi per i primi 100 iscritti e regali speciali per il gruppo più numeroso. Prenotazione presso IAT, via email a [biciinsieme@yahoo.it](mailto:biciinsieme@yahoo.it) e presso il gazebo in piazza Garibaldi

---

domenica 6 settembre

ore 11.30

**Dimostrazioni e racconti di disosso, taglio e sfiocatura del Prosciutto di Parma**

ore 12.00

**Cucina "tollerante": ricette e sfizi per un aperitivo gluten free**

**CHEF TO CHEF – in Viaggio verso Expo**

- **Cooking show nel Food Truck che, partito da Rimini il 18 agosto, attraversa l'Emilia Romagna per arrivare a Milano un mese dopo**

ore 18.30-23.00

- **Tramonto DiVino: in degustazione 300 etichette in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier**

- **40 bici-triciclo con i prodotti tipici dell'Emilia Romagna**

ore 11.00-22.30 Degustazione e vendita di Prosciutto di Parma

---

Lunedì 7 settembre

ore 12.00

**Dimostrazioni della lavorazione del Prosciutto di Parma: disosso, taglio e sfiocatura**

ore 18.30

**Il maiale immaginifico.**

Story Telling: la storia del maiale e della sua raffigurazione tra arte e gastronomia. 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, e la frutta secca**

ore 11.00-21.00 Degustazione e vendita di Prosciutto di Parma

---

martedì 8 settembre

ore 10.00

**ATTIVITÀ LUDICO-CULTURALE PER I BAMBINI: "Un norcino piccino piccino"**

Laboratorio per bambini che presenta in modo ludico le diverse produzioni del suino del territorio e la loro realizzazione. Grazie all'utilizzo dei diversi ingredienti come il sale, il pepe, la cannella, il ginepro, il chiodo di garofano, viene proposto un evento sensoriale per introdurre i partecipanti nel mondo della norcineria.

ore 18.30

**COOKING SHOW a tema storico: "Se i nostri antenati avessero avuto il Prosciutto di Parma DOP".**

Realizzazione di finger food reinterpretando alcune ricette contenute in manoscritti antichi che prevedono l'utilizzo del "prosciutto crudo". Evento curato dal food blogger **Marco Furmenti** e presentato dal Corso di Laurea di Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Parma

**Abbinamento vini e degustazioni guidate in collaborazione con AIS - Associazione Italiana Sommelier e Consorzio dei Vini dei Colli di Parma**

ore 11.00-21.00 Degustazione e vendita di Prosciutto 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 **“5 sensi per un Prosciutto”. Scienze sensoriali applicate al riconoscimento qualità**  
Analisi sensoriale con la partecipazione diretta del pubblico impegnato nella degustazione di una verticale di Prosciutto di Parma di diverse stagionature. Degustazione guidata da un Gastronomo del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche.  
**A ogni stagionatura sarà abbinata una Malvasia dei Colli di Parma, dei Colli di Piacenza e dei Colli di Reggio Emilia. Degustazioni guidate in collaborazione con AIS Parma e il Consorzio del Vini dei Colli di Parma**

ore 19.30 **Prima della Prima con “AperiVerdi” piatti diversi incontro canto. Degustazione dei ‘Biscottini alla Reale’ con le Malvasie Dolci dei Colli di Parma.**  
Selezione del **Consorzio dei Vini dei Colli di Parma** e abbinamenti raccontati dai **sommelier AIS**.  
L'evento, promosso dall'**Associazione Verdissime.com**, è presentato in anteprima e si svolgerà 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 17.00 **LABORATORIO PER I BAMBINI: esperimenti e analisi sensoriali**  
Laboratorio interattivo sull'importanza dei prodotti del territorio accompagnata da una Merenda a base di Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, pane artigianale.

ore 19.00 **Il Prosciutto di Parma incontra le Birre Artigianali di Parma**  
Una degustazione offerta dai Birrifici Artigianali parmigiani. Una tipicità emergente raccontata dai bravi maestri birrai.  
Laboratorio e degustazione con posti limitati.

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

---

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 15.00 **PedalArt**  
In bicicletta con **Fiab Parma Biciinsieme** attraverso capolavori gastronomici e pittorici (Parma – Csac Certosa di Paradigna)

**Sabato 12 settembre**

**Il Piatto “Verso l’Unesco”**

Preparazione e degustazione di due piatti con i prodotti tipici del territorio che hanno permesso di candidare Parma come “città creativa Unesco per la gastronomia”.

**ore 18.30**

Gli chef stellati **Alberto Rossetti** del ristorante **Al Tramezzo** e **Marco Dalla Bona** del ristorante **Stella D’Oro** 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**

**dalle ore 20.00**

**Ham & Tango**

Contributi musicali da Piazza Garibaldi in occasione della serata Mas Que Tango

**ore 11.00-22.00**

Degustazione e vendita di Prosciutto di Parma

**11.00-15.00**

Il Bistrò effettua un’attività ridotta per la concomitanza con la Cariparma Running

**Domenica 13 settembre**

**18.30**

**Cocktail e finger food “fioriti”**

Happy Hour in collaborazione con il barman **Vito Schiavo** che creerà speciali cocktail da abbinare ai finger food con Prosciutto di Parma, fiori eduli e ingredienti del territorio

**ore 15.00-21.00**

Degustazione e vendita di Prosciutto di Parma

**Nota: il programma potrebbe subire alcune variazioni che saranno comunicate tempestivamente attraverso il sito del Festival del Prosciutto di Parma, i siti Internet dei partner e gli organi di stampa.**

**I laboratori e le degustazioni guidate hanno un numero limitato di posti e sono gratuiti per i prenotati.**

**Per prenotarsi sarà a disposizione il LIBRO DELLE PRENOTAZIONI presso il Bistrò. A posti esauriti sarà comunque possibile assistere alle lezioni ma senza degustazione.**

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

**Presso lo IAT a partire da sabato 5 settembre è possibile prenotare le NAVETTE in partenza da Parma per Langhirano per “Finestre Aperte” (visite ai Prosciuttifici e agli stand)**