



GOLA GOLA FOOD and PEOPLE talk show edition

Il 5 e il 6 settembre 2020, Piacenza ospita la rassegna di cultura enogastronomica in una versione incentrata su incontri, degustazioni e presentazioni di libri a tema cibo.

ABSTRACT

Gola Gola Food and People cambia formula ma resiste. Quella che andrà in scena a **Piacenza tra il 5 e il 6 settembre 2020** sarà un'edizione eccezionale che punterà tutto sugli incontri, sulle degustazioni, sulle conferenze e sui seminari, mantenendo così fede alla missione di approfondire il tema del cibo, pur senza il supporto spettacolare degli eventi di natura enogastronomica che caratterizzano tradizionalmente il festival.

«Abbiamo deciso di optare per un programma di convegnistica e incontri a tema con posti assegnati, distanziamento e utilizzo delle mascherine – dichiara **Patrizia Barbieri**, sindaco di Piacenza - Questa formula coniuga da un lato, e prima di tutto, la tutela della salute, con il significato e le finalità della manifestazione, che è quella di vetrina del territorio e delle sue eccellenze enogastronomiche».

A essere coinvolte, tra il **Palazzo Gotico** di Piazza Cavalli e l'**Auditorium Sant'Ilario**, in quello che per due giorni diventa comunque il cuore dell'area di **Visit Emilia** (www.visitemilia.com), saranno personalità della cultura a 360 gradi, chiamate a discutere di temi di grande attualità come la sostenibilità e l'impatto dei comportamenti alimentari sull'ambiente, di storia della tradizione culinaria e di libri inerenti all'argomento centrale della rassegna. Infiniti, nonostante il ridimensionamento, rimangono gli appuntamenti gratuiti nei quali sarà possibile assaggiare salumi locali DOP – come Coppa, Pancetta e Salame piacentino - e vini leggendari come il famoso Gutturnio.

Laboratori per bambini, visite guidate per le cupole e aperitivi a numero chiuso in location straordinarie vanno inoltre ad arricchire un cartellone che concede ampio spazio ai più piccoli e agli eventi collaterali.

Per Informazioni: Gola Gola Food and People Festival

E-mail info@ideares.it

Sito web: www.golagolafestival.it

VERSIONE ESTESA

Gola Gola Food and People cambia formula ma resiste. Quella che andrà in scena a **Piacenza tra il 5 e il 6 settembre 2020** sarà un'edizione eccezionale che punterà tutto sugli incontri, sulle degustazioni, sulle conferenze e sui seminari, mantenendo così fede



5 - 6 SETTEMBRE
2020

GOLAGOLAFESTIVAL.IT

EMILA

alla missione di approfondire il tema del cibo, pur senza il supporto spettacolare degli eventi di natura enogastronomica che caratterizzano tradizionalmente il festival.

«Abbiamo deciso di optare per un programma di convegnistica e incontri a tema con posti assegnati, distanziamento e utilizzo delle mascherine – dichiara **Patrizia Barbieri**, sindaco di Piacenza - Questa formula coniuga da un lato, e prima di tutto, la tutela della salute, con il significato e le finalità della manifestazione, che è quella di vetrina del territorio e delle sue eccellenze enogastronomiche».

A essere coinvolte in quello che per due giorni diventa comunque il cuore dell'area di **Visit Emilia** (www.visitemilia.com), saranno personalità della cultura a 360 gradi, chiamate a discutere di temi di grande attualità come la sostenibilità e l'impatto dei comportamenti alimentari sull'ambiente, di storia della tradizione culinaria e di libri inerenti all'argomento centrale della rassegna.

Nel dettaglio, si comincia alle 15:00 di **sabato 5 settembre** con l'inaugurazione del Festival - affidata al conduttore televisivo Tinto Nicola Prudente e al giornalista e sommelier Giorgio Lambri – nel **Palazzo Gotico di Piazza Cavalli**, sede degli eventi principali della rassegna, molti dei quali arricchiti da degustazioni davvero esclusive di prodotti unici.

Qui, durante la prima giornata, verrà presentato il **CONCORSO GIOCA PIACENZA, VINCI PIACENZA**, a cura del Consorzio Piacenza Alimentare, e, nell'ambito del talk show **RITORNO ALLA TERRA: RACCONTARE UN SOGNO**, saliranno in cattedra i giovani agricoltori, di Campagna Amica Coldiretti Piacenza nuovi protagonisti dell'agricoltura del futuro. Il festival comincia davvero a prendere per la gola i partecipanti alle 18:30, quando il sipario si apre sulla presentazione delle tre DOP dei Salumi piacentini DOP, **un'opportunità straordinaria per assaggiare** prelibatezze come la Coppa, la Pancetta e il Salame Piacentino DOP conosciute e apprezzate in tutto il mondo. In abbinamento verrà servita Malvasia piacentina. A questo proposito, una degustazione di diverse tipologie di Gutturino è il colpo a sorpresa che chiude la prima giornata al Palazzo Gotico, dopo l'incontro "IL GIALLO DEL GUTTUS", con il professor Giampietro Comolli agronomo enologo giornalista, ed Emanuela Medi, giornalista scientifica della testata vinosano.com.

La stessa location apre i battenti alle 15:30 di domenica 6 settembre con la presentazione del libro **Pellegrino Artusi** "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene" a cura di **Fabio Francione** nella nuova edizione de La Nave di Teseo. È ancora l'attenzione all'ambiente il fulcro dell'appuntamento seguente, dal titolo "La sostenibilità a **tavola e l'impatto sul Pianeta: cosa metti nel tuo piatto?**", conversazione a più voci con la dottoressa Miriam Bisagni responsabile del progetto PiacèCiboSano, il dottor Stefano Erzegovesi, responsabile del dipartimento disturbi alimentari del San Raffaele, lo chef stellato Giancarlo Morelli, membro del Comitato Scientifico di RS360, e Cristian Lertora, chef del ristorante K-ZERO, aderente alla rete di ristorazione sostenibile RS360. Alle 18:30, il **Cooking Show** con Patrizia Groppi del Ristorante La Torre Casale Monferrato CHEF TESTIMONIAL DELLA LINEA DI PRODOTTI SAPORI&DINTORNI CONAD, precede la



presentazione della squadra Gas Sales Blue Energy Volley Piacenza e l'intervista semiseria **"Il frigo degli atleti"**, dove le stelle dello sport analizzano il contenuto dei loro scomparti, dalla frutta ai formaggi.

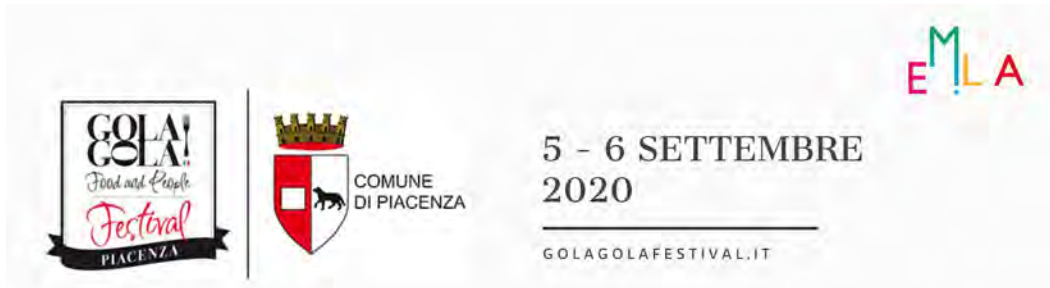
Tornando indietro di un giorno, sono molte le voci che, **sul Palco e nel Salotto del Festival, all'Auditorium Sant'Ilario**, si confronteranno sui temi del cibo come bene di consumo, simbolo, risorsa e strumento, alternandosi con le presentazioni di novità editoriali legate agli argomenti in questione. Si inizia alle 15:00 di **sabato 5 settembre** con la presentazione de **"Il goloso mangiar sano"** delle blogger **Elisabetta e Federica Pennacchioni**.

A seguire, l'ideatrice del festival **Emanuela Dallatana** intervista la lovely cheffa del **Gambero Rosso, Rita Monastero**, autrice de **"Il manuale degli errori in cucina"**, per poi lasciare il palco al talk show sul tema **"La spongata torta di storia e di cultura"**, con il **professor Giovanni Ballarini**, presidente onorario della **Accademia della Cucina Italiana**, impegnato a raccontare un dolce che unisce, con le sue diverse golose declinazioni, in un territorio che va dall'Appennino Tosco Emiliano alle Coste Liguri. Al termine della conversazione sarà offerta una degustazione di spongata con un calice di vino. Le presentazioni di libri riprendono con quella dedicata al volume **"Non solo Gutturnio"** di **Giorgio Lambri** – seguito dalla degustazione dei vini "Il Pigro" di **Cantine Romagnoli** e **"Traiano"** di **Cantine Illica** – che precede il gran finale della prima giornata, affidato a **"Gin che passione!"**, una serata incentrata sul gin a km0 prodotto da **Cesare Licini** a partire da erbe aromatiche e selvatiche.

È un parterre d'eccezione, alle 11:30 di **domenica 6 settembre**, ad aprire la seconda giornata con un incontro sul tema **"Piacenza città della conservazione del cibo: il racconto di una capitale del cibo conservato dai monasteri dell'anno 1000 fino agli ultimi ritrovati tecnologici"**. Sul palco, **Giancarlo Gonizzi**, storico e gastronomo e direttore dei **Musei del Cibo** della provincia di Parma - la professoressa **Giorgia Spigno** - professore associato in Scienze e Tecnologie Alimentari alla Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore - il dottor **Giampietro Comolli** - agronomo, economista, enologo e giornalista - e **Emanuele Pisaroni**, Presidente del Consorzio Piacenza Alimentare, sono le autorevoli voci coinvolte in una conversazione sugli antichi procedimenti di conservazione e i nuovi ritrovati, che ci consentono di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche dei piatti che arrivano sulla nostra tavola.

A seguire, in collaborazione con il **Consorzio Piacenza Alimentare**, verrà offerta una degustazione di salumi tipici piacentini accompagnati dalla famosa giardiniera di Piacenza e da un calice di Gutturnio.

Tra la presentazione dei libri **"Luce e Colori a Tavola"** di **Michela Pighi** e **Stefania Fermi**, **"La dieta della mente felice"** di **Stefano Erzegovesi** e **"I conti dell'Oste"** di **Tommaso Melilli**, alle 16:00 va in scena **"Verdi Piacentino: tra terra, tavola e teatro"**, talk show musicale per realizzare un ritratto inedito del Maestro, con le note degli



allievi del Conservatorio Nicolini e le parole dello storico **Stefano Pronti**, ex direttore del Museo di Piacenza **Franco Sprega**, dell'Associazione Terre Traverse e di **Alessandra Toscani**, Art Project Manager And Arts Studio. A seguire una degustazione della Torta di Verdi, prodotta dal forno **La Sosta** di **Alberto Sala**, presidente dell'**Associazione Panificatori Piacentini**.

Gli eventi sono gratuiti e devono essere prenotati presso l'Info Point in piazza Cavalli.

Tanti anche gli **eventi collaterali** che, nel pieno rispetto delle normative, porteranno l'aria del festival in giro per la città.

Alle 18:30 del 5 settembre, il Grande Albergo Roma ospita un **Aperitivo in Terrazza** che precede la Cena delle 20:00, dove il piatto forte è la vista più bella di Piacenza. (Necessaria la prenotazione: 0523-323201, info@grandealbergoroma.it)

Domenica 6 settembre, a partire dalle 15:00, sono invece i punti vendita CONAD a offrire gli spazi per **"Mani in pasta!"** e **"Del gelato non si butta niente"**, laboratori didattici per bambini su temi decisamente gustosi.

Alle 15:30 di sabato 5 settembre, il Museo Kronos sposta l'attenzione sull'arte con **"La pittura che lievita"**, laboratorio per bambini dai 6 agli 11 anni, chiamati a creare un materiale magico che lievita e si gonfia, dando ai capolavori dei piccoli maestri un aspetto unico. Costo: 7 euro a bambino. A causa delle normative anti-covid sarà possibile organizzare al massimo due gruppi di 7 bambini (info e prenotazioni: cattedralepiacenza@gmail.com - 331.4606435).

Capitolo a parte meritano infine **le visite guidate**, che sabato 5 e domenica 6 settembre porteranno i partecipanti sulla cupola del Duomo e al Piccolo Museo della Poesia all'interno della chiesa di san Cristoforo, dove verrà effettuato un breve reading di poesie a tema enogastronomico. Costo: 20 euro a persona, comprensivo del biglietto di accesso alla cupola del Duomo (info e prenotazioni: cattedralepiacenza@gmail.com - 331.4606435).

Per Informazioni: Gola Gola Food and People Festival

E-mail info@ideares.it

Sito web: www.golagolafestival.it

Ufficio stampa -> <http://www.elladigital.it>

Ella Ufficio Stampa e Digital PR di Carla Soffritti & C.

Tel. 0521 336376 Cell. 335 8388895

E-mail: info@ella.it Sito web: www.elladigital.it

Ai sensi del Regolamento GDPR UE 2016/679 La informiamo che il Suo indirizzo e-mail è stato reperito attraverso fonti di pubblico dominio o attraverso e-mail o adesioni da noi ricevute. Tutti i destinatari della mail sono in copia nascosta. Le email vengono inviate attraverso il servizio "SMTP Dedicato" offerto da



hostingperte.it. Il traffico di risposta è gestito da caselle aruba.it. Le email e i dati personali vengono conservati sui server dislocati nell'ufficio di Ella. I dati personali da noi raccolti sono usati esclusivamente per l'invio dei comunicati stampa e per eventuali comunicazioni dirette con gli interessati, relative alle notizie riportate in tali comunicati. Per maggiori informazioni sulla protezione dei dati: <https://www.iubenda.com/privacy-policy/70560508/legal>

Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, preghiamo volercelo cortesemente segnalare rispondendo CANCELLAMI all'indirizzo info@ella.it precisando l'indirizzo che desiderate sia immediatamente rimosso dalla mailing list. Tendiamo ad evitare fastidiosi MULTIPLI INVII, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.