



TALK SHOW E DEGUSTAZIONI

Il programma è stato ideato anche grazie al contributo di Giampietro Comolli, agronomo, economista, enologo, giornalista.

**PALAZZO GOTICO
PIAZZA CAVALLI, 2**

Partecipazione gratuita, prenotazione presso infopoint

SABATO 5 SETTEMBRE

15:00-15:45 PALAZZO GOTICO-PIAZZA CAVALLI, 2

Inaugurazione Ufficiale del Festival con la presenza di sponsor e istituzioni. Condurranno Tinto Nicola Prudente, conduttore radiotelevisivo, e Giorgio Lambri, giornalista e sommelier.

16:00-16:20 PALAZZO GOTICO-PIAZZA CAVALLI, 2

CONCORSO GIOCA PIACENZA, VINCI PIACENZA
La Provincia di Piacenza, con le sue eccellenze enogastronomiche è un territorio unico da scoprire e gustare. Il progetto ASSAPORA PIACENZA presenta le sue nuove iniziative per la promozione enogastronomica (e non solo) del territorio piacentino. A cura del Consorzio Piacenza Alimentare.

17:00-18:00 PALAZZO GOTICO-PIAZZA CAVALLI, 2

Talk show
RITORNO ALLA TERRA: RACCONTARE UN SOGNO
Con i giovani agricoltori nuovi protagonisti dell'agricoltura del futuro. In collaborazione con COLDIRETTI PIACENZA. Conduce Tinto Nicola Prudente, conduttore radiotelevisivo.

18:30-19:30 PALAZZO GOTICO-PIAZZA CAVALLI, 2

Presentazione delle tre DOP di Salumi Piacentini
A cura del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, in collaborazione con Regione Emilia Romagna, Assessorato all'Agricoltura. Fin dal XV secolo il territorio piacentino, grazie a un clima continentale umido con variazioni termiche non eccessive, si è caratterizzato per la qualità della sua produzione e stagionatura di salumi. In questo evento avremo l'opportunità di scoprire come viene legata la Coppa Piacentina DOP. A seguire i presenti potranno assaggiare prelibatezze come la Coppa, la Pancetta e il Salame Piacentino DOP conosciute e apprezzate in tutto il mondo. In abbinamento verrà offerta una malvasia piacentina con il prof. Belli, Presidente del Consorzio. Conduce Tinto Nicola Prudente, conduttore radiotelevisivo.

20:00-21:00 PALAZZO GOTICO-PIAZZA CAVALLI, 2

Il giallo del Guttus
Con il prof. Giampietro Comolli, agronomo, economista, enologo e giornalista, Emanuela Medi, giornalista scientifica testata vinosano.com. Un incontro dedicato al Gutturino, un vino che rappresenta questo territorio, un'occasione per scoprire la storia e alcune inedite sfumature con degustazione di diverse tipologie prodotte nelle valli del piacentino.

DOMENICA 6 SETTEMBRE

15:30-16:30 PALAZZO GOTICO-PIAZZA CAVALLI, 2

Pellegrino Artusi. La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene

A cura di Fabio Francione, Edizioni La Nave di Teseo. A poco più di un mese dal bi-centenario della nascita di Pellegrino Artusi, Fabio Francione, giornalista e curatore di libri di importanti autori italiani, propone una nuova edizione di questo grande testo fondativo della cucina italiana, che dal 1891 è stato fonte di ispirazione per tutti i cuochi provetti che per i neofiti.

17:00-18:00 PALAZZO GOTICO, PIAZZA CAVALLI, 2

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 GolaCiboSano, il dottor Stefano Erzegovesi del San Raffaele, responsabile del dipartimento disturbi alimentari, 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. Conduce Tinto Nicola Prudente, conduttore radiotelevisivo.

18:30-19:30 PALAZZO GOTICO, PIAZZA CAVALLI, 2

L'Aperitivo Farnese

Con Patrizia Grossi, chef stellata del Ristorante "La Torre" Casale Monferrato, testimonial Sapori&Dintorni CONAD. Sarà presente Elena Soressi, titolare del punto vendita di via XX settembre di Piacenza. Cinque gustosi aperitivi confezionati utilizzando materie prime tipiche piacentine dell'ampia selezione di Sapori&Dintorni Conad, una linea di prodotti inimitabili perché fatti con materie prime locali e con metodi tradizionali di trasformazione e preparazione.

19:45-20:30 PALAZZO GOTICO-PIAZZA CAVALLI, 2

Presentazione della squadra Gas Sales Bluenergy Volley Piacenza
Campionato SuperLegna Serie A 2020/2021.

20:30-21:30 PALAZZO GOTICO-PIAZZA CAVALLI, 2

Il frigo degli atleti
Intervista semiseria Trevor Clevenot, Capitano della squadra Gas Sales Bluenergy Volley Piacenza davanti al suo frigo. Conduce Tinto Nicola Prudente, conduttore radiotelevisivo. In collaborazione con SMEG. A tutti i presenti verrà offerto un Energy Snack offerto da CONAD.

**AUDITORIUM SANT'ILARIO
CORSO GARIBALDI, 17**

Partecipazione gratuita, prenotazione presso infopoint.

SABATO 5 SETTEMBRE

I talk show e gli eventi di Auditorium Sant'Ilario sono organizzati in collaborazione con Confindustria Piacenza.

15:00-15:45 AUDITORIUM SANT'ILARIO-CORSO GARIBALDI, 17

Inaugurazione del Salotto del Festival con la presentazione del libro "Il goloso mangiar sano"
di Elisabetta e Federica Pennacchioni, amatissime blogger, ediz. Gribaudo. Presentato da Alberto Fermi, con la presenza di Lucrezia Lamastra, ricercatore Facoltà Agraria Università Cattolica del Sacro Cuore, coordinatrice scientifica per l'Università Cattolica del Sacro Cuore per la rete RS360. Il libro porta in cucina una versione vegetariana del prep meal, dall'inglese «Meal Preparation» un metodo che permette di pianificare e preparare con anticipo i pasti della settimana organizzandosi nel weekend. Propone tanti trucchetti per risparmiare tempo nella preparazione dei pasti e per contribuire a ridurre gli sprechi alimentari imparando a fare una buona lista della spesa, utile sia per il nostro tempo che per le nostre tasche.

16:00-16:45 AUDITORIUM SANT'ILARIO-CORSO GARIBALDI, 17

Presentazione del libro "Il manuale degli errori in cucina"
di Rita Monastero, Edizioni Gribaudo. La lovely cheffa del Gambero Rosso, volto sempre più noto tra gli chef della tv, viene intervistata da Emanuela Dallatana, ideatrice del Gola Gola Food&People Festival. Il libro, nato dall'esperienza di Rita Monastero, chef televisiva e docente di lungo corso presso prestigiose scuole di cucina in Italia e all'estero, rappresenta un prezioso aiuto per mettersi al riparo dai "grandi errori" che ogni giorno commettiamo ai fornelli. Un alleato per rimediare a qualsiasi errore gastronomico, dall'antipasto al dolce. Naturalmente, il tutto arricchito con tante ricette.

17:00-17:45 AUDITORIUM SANT'ILARIO-CORSO GARIBALDI, 17

La spongata torta di storia e di cultura
Con Prof. Giovanni Ballarini, presidente onorario della Accademia della Cucina Italiana. Un incontro per 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. Conduce Emanuela Dallatana, direttrice del Gola Gola Food&People Festival.

19:00-20:00 AUDITORIUM SANT'ILARIO-CORSO GARIBALDI, 17

Presentazione del libro "Non solo Gutturino"
di Giorgio Lambri, Tep Edizioni. Presentato da Alberto Fermi in collaborazione con Libreria Feltrinelli. A seguire degustazione dei vini "Il Pigno" di Cantine Romagnoli e "Traiano" di Cantine Illica.

21:30-22:30 AUDITORIUM SANT'ILARIO-CORSO GARIBALDI, 17

!Gin che passione
Nasce dalla passione questa selezionata e inedita produzione di gin con erbe aromatiche selvatiche che Cesare Licini raccoglie per preparare gin km0 davvero insoliti e dal gusto inconfondibile. Con Giorgio Lambri.

DOMENICA 6 SETTEMBRE

11:30-13:00 AUDITORIUM SANT'ILARIO-CORSO GARIBALDI, 17

Piacenza città della conservazione del cibo: il racconto di una capitale del cibo conservato dai monasteri dell'anno 1000 fino agli ultimi ritrovati tecnologici

Con il Dottor Giampietro Comolli, agronomo, economista, enologo e giornalista, il Dottor Giancarlo Gonizzi, storico, gastronomo e direttore dei Musei del Cibo della provincia di Parma, la professoressa Giorgia Spigno, professore associato in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, il dottor Emanuele Pisanoni, Presidente del Consorzio Piacenza Alimentare. Modera Tinto Nicola Prudente, conduttore radiotelevisivo. **La conservazione degli alimenti accompagna l'evoluzione dell'uomo. Già dal tempo degli Egizi si conoscevano le tecniche di salagione. Grazie alla vicinanza con le Vie del Sale che partivano da Salsomaggiore, questa parte d'Italia e, in particolare Piacenza, è diventata famosa come capitale della conservazione del cibo. In questa conversazione a più voci impareremo a conoscere gli 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 verrà offerta una piccola degustazione di salumi tipici piacentini, giardiniera di Piacenza e un calice di Gutturino in collaborazione con il Consorzio Piacenza Alimentare.**

15:00-15:45 AUDITORIUM SANT'ILARIO-CORSO GARIBALDI, 17

Presentazione del libro "La dieta della mente felice"
di Stefano Erzegovesi, Edizioni Vallardi. Come mangiare bene per combattere lo stress, l'ansia e la depressione e, soprattutto, per essere lucidi, concentrati e pacifici. Conduce Conduce Alberto Ferri.

16:00-17:00 AUDITORIUM SANT'ILARIO-CORSO GARIBALDI, 17

Verdi Piacentino: tra terra, tavola e teatro
In collaborazione con il Conservatorio Nicolini, lo storico Stefano Pronti, ex direttore del Museo di Piacenza, il dottor Franco Sprega, Associazione Terre Traverse e la dottoressa Alessandra Toscani, Art Project Manager And Arts Studio. Un talk show musicale per realizzare, con parole e musica, un ritratto inedito del grande Maestro. Modera Giampietro Comolli, agronomo, enologo e giornalista. A seguire una degustazione della Torta di Verdi del forno La Sosta.

17:15-18:00 AUDITORIUM SANT'ILARIO-CORSO GARIBALDI, 17

Presentazione del libro "Luca e Colori a Tavola"
di Michela Pighi e Stefania Fermi, Edizioni Piccole Pagine. Cucinare è un'esperienza che attiva diversi piani del nostro essere: il gusto, la creatività, l'ispirazione, la felicità, la capacità di dare forma e di prendersi cura di sé e degli altri. Un'esperienza che si rinnova ogni giorno e che proprio perché è quotidiana entra di diritto nei bisogni delle attività primarie.

18:15-19:00 AUDITORIUM SANT'ILARIO-CORSO GARIBALDI, 17

Presentazione del libro "I conti dell'Oste"
di Tommaso Melilli, edizioni Einaudi. Conduce Giorgio Lambri, giornalista. Un libro che racconta la cucina delle trattorie e di chi ci lavora. È un viaggio nell'Italia di oggi e nelle sue contraddizioni, osservata dalle cucine delle sue nuove osterie. Luoghi segreti, spesso inaccessibili, luoghi di memoria e racconto, esperienza e avventura. A lungo dimenticate, a scapito di stellati e cooking shows, oggi sono il posto dove accadono le cose. E dove può capitare di scoprire chi siamo destinati a essere.

EVENTI COLLATERALI

GRANDE ALBERGO ROMA

SABATO 5 SETTEMBRE

dalle ore 18:30

Aperitivo in Terrazza
e dalle ore 20:00
Cena servita con la vista più bella della città
Necessaria la prenotazione: 0523-323201, info@grandealbergoroma.it

19:00-20:00 CAFFE' DEI MERCANTI, VICOLO SANT'ILARIO

Presentazione del libro "Non solo Gutturino"
di Giorgio Lambri, Tep Edizioni. Presentato da Alberto Fermi in collaborazione con Libreria Feltrinelli. A seguire degustazione dei vini "Il Pigno" di Cantine Romagnoli e "Traiano" di Cantine Illica. Partecipazione gratuita, prenotazione presso infopoint.

LABORATORI BAMBINI

LABORATORI VERSO NATURA CONAD

LABORATORI DIDATTICI per bimbi dai 6 agli 11 anni. Partecipazione gratuita, prenotazione in loco. A causa delle normative anti-covid sarà possibile organizzare al massimo un gruppo di 10 bambini in postazioni singole separate.

SABATO 5 SETTEMBRE

16:00-17:00 CONAD SUPERSTORE BESURICA

Collage di Natura!
A cura dell'Ass. Radicioli. Riservato a bambini dai 4 agli 8 anni. Laboratorio esperienziale per bambini organizzato in collaborazione con Verso Natura Conad.

DOMENICA 6 SETTEMBRE

11:00-12:00 CONAD SUPERSTORE FARNESE

Mani in pasta!
In questo divertente laboratorio per bambini, organizzato in collaborazione con la chef stellata Patrizia Grossi del Ristorante "La Torre" Casale Monferrato, testimonial Verso Natura Conad, i bambini impareranno a preparare gli gnocchi. Riservato a bambini dagli 8 ai 10 anni.

MUSEO KRONOS

LABORATORIO BAMBINI in collaborazione con Associazione Cooltour e Diocesi di Piacenza Bobbio.

SABATO 5 SETTEMBRE

15:30 MUSEO KRONOS

La pittura che lievita
Creiamo insieme una pittura magica che lievita e si gonfia, dando alle nostre opere d'arte un aspetto davvero unico e particolare! Laboratorio didattico per bimbi dai 6 agli 11 anni. Costo: 7,00 € a bambino. A causa delle normative anti-covid sarà possibile organizzare al massimo due gruppi di 7 bambini. Il laboratorio si attiverà al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti. Info e prenotazioni: cattedralepiacenza@gmail.com - 331.4606435

VISITE GUIDATE

VISITE GUIDATE in collaborazione con Associazione Cooltour e Diocesi di Piacenza Bobbio.

SABATO 5 SETTEMBRE

DALLE 18:00 ALLE 21:00 PIAZZA DUOMO

APERTURA MUSEO KRONOS
con **SALITA ALLA CUPOLA DEL DUOMO**
In collaborazione con Associazione Cooltour e Diocesi di Piacenza Bobbio Piazza Duomo e Orti del Duomo. Info costi biglietti: <https://cattedralepiacenza.it/museo/orari-e-biglietti-opening-times-and-tickets>

DOMENICA 6 SETTEMBRE

15:30 PIAZZA DUOMO, partenza da SANTA MARIA DI CAMPAGNA

Visita guidata
Andar per cupole
Presso il Piccolo Museo della Poesia all'interno della chiesa di San Cristoforo in via Genocchi, 17 verrà effettuato un breve reading di poesie a tema enogastronomico. Con ritorno c/o la chiesa di Santa Maria di Campagna.
Costo: 20,00 € a persona, comprensivo del biglietto di accesso alla cupola del Duomo. La visita partirà solamente al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti. Info e prenotazioni: cattedralepiacenza@gmail.com - 331.4606435

RADIO SHOCK

**SALA STAMPA CATTIVELLI
COMUNE DI PIACENZA**

SABATO 5 E DOMENICA 6 SETTEMBRE

RADIO SHOCK La radio che ti dà la scossa
Interviste "scioccanti" ai protagonisti del festival tra cui Chef Morelli, Giovanni Ballarini, Emanuela Medi e Stefano Erzegovesi.

www.golagolafestival.it
#golagolafestival