Ecco il programma completo della manifestazione, ideato anche grazie al contributo di Giampietro Comolli, agronomo, economista, enologo, giornalista.

SABATO 5 SETTEMBRE

15/15:45 Palazzo Gotico / Inaugurazione Ufficiale Condurranno Tinto Nicola Prudente, conduttore radiotelevisivo, e Giorgio Lambri, giornalista e sommelier.

15:00-15:45 Auditorium Sant’Ilario /Inaugurazione del Salotto del Festival con la presentazione del libro “Il goloso mangiar sano” di Elisabetta e Federica Pennacchioni, amatissime blogger, Edizioni 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.

16/16:20 Palazzo Gotico / Presentazione del Concorso “Gioca Piacenza, Vinci Piacenza” a cura del Consorzio Piacenza Alimentare per la promozione enogastronomica (e non solo) del territorio piacentino.

16:00-16:45 Auditorium Sant’Ilario /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.

17:00-17:45 Auditorium Sant’Ilario /La spongata torta di storia e di cultura  Con Giovanni Ballarini, presidente onorario della Accademia della Cucina Italiana. Un incontro per raccontare un dolce che unisce, con le sue diverse golose declinazioni, 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.

17:00/18:00 Palazzo Gotico / “Ritorno alla terra: raccontare un sogno” - Con i giovani agricoltori nuovi protagonisti dell’agricoltura del futuro. In collaborazione con Coldiretti. Conduce Tinto Nicola Prudente, conduttore radiotelevisivo.

18:30/19:30 Palazzo Gotico / Presentazione delle tre dop Salumi Piacentini a cura del Consorzio di Tutela Salumi Dop Piacentini, in collaborazione con Regione Emilia Romagna. A seguire i presenti potranno assaggiare Coppa, Pancetta e Salame Piacentino DOP. In abbinamento verrà offerta una Malvasia piacentina. Conduce Tinto Nicola Prudente.

19.00 Caffè dei Mercanti - piazza Cavalli / Presentazione del libro “Non solo Gutturnio” di Giorgio Lambri, Tep Edizioni. Presentato da Alberto Fermi in collaborazione con Libreria Feltrinelli. A seguire degustazione dei vini “Il Pigro” di Cantine Romagnoli e “Traiano” di Cantine Illica. Partecipazione gratuita, prenotazione presso infopoint.

Albergo Roma dalle ore 18:30  / Aperitivo in Terrazza e  dalle ore 20 Cena servita con la vista più bella della città - Necessaria la prenotazione: 0523-323201

20:00/21:00 /Palazzo Gotico / “Il giallo del Guttus” con il prof. Giampietro Comolli, agronomo, economista, enologo e giornalista, Emanuela Medi, giornalista scientifico testata vinosano.com.  Un incontro dedicato al Gutturnio, un vino che rappresenta questo territorio.

21:30-22:30 Auditorium Sant’Ilario /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. Conduce Giorgio Lambri.

DOMENICA 6 SETTEMBRE

11:30-13:00 Auditorium Sant’Ilario /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 Giampietro Comolli, agronomo, economista, enologo e giornalista, Giancarlo Gonizzi, storico, gastronomo e direttore dei Musei del Cibo della provincia di Parma, Giorgia Spigno, professore associato in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell’Università Cattolica del Sacro Cuore, Emanuele Pisaroni, presidente del Consorzio Piacenza Alimentare. Modera Tinto Nicola Prudente. A seguire verrà offerta una piccola degustazione di salumi tipici piacentini, giardiniera di Piacenza e un calice di Gutturnio in collaborazione con il Consorzio Piacenza Alimentare

15:00-15:45 Auditorium Sant’Ilario /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 Emanuela Dallatana, ideatrice del Gola Gola Food&People Festival.

15:30-16:30 Palazzo Gotico / Presentazione del libro “Pellegrino Artusi. La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene” - A cura di Fabio Francione, Edizioni La Nave di Teseo.

16:00-17:00 Auditorium Sant’Ilario /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. A seguire una degustazione della Torta di Verdi del forno La Sosta.

17:00-18:00 Palazzo Gotico / “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 PiaceCiboSano, 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-ZEROConduce Tinto Nicola Prudente.

17:15-18:00 Auditorium Sant’Ilario / Presentazione del libro “Luce e Colori a Tavola” di Michela Pighi e Stefania Fermi, Edizioni Piccole Pagine.

18:15 -19:00 Auditorium Sant’Ilario / 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.

18:30-19:30 Palazzo Gotico / Con Patrizia Grossi del Ristorante “La Torre” Casale Monferrato, Chef testimonial Sapori&Dintorni Conad.

19:45-20:30 Palazzo Gotico / Presentazione della squadra Gas Sales Bluenergy Volley Piacenza - Campionato SuperLega Serie A 2020/21.

20:30-21:30 Palazzo Gotico / Il frigo degli atleti - Intervista semiseria Trevor Clevenot, Capitano della squadra Gas Sales Bluenergy Volley Piacenza davanti al suo frigo. Conduce Tinto Nicola Prudente. A tutti i presenti verrà offerto un Energy Snack offerto da Conad.

EVENTI COLLATERALI SABATO 5 SETTEMBRE

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 10 bambini per gruppo.

15:00 – 16:00 Conad Superstore Besurica - Mani in pasta! Divertente laboratorio per bambini organizzato a cura dell’Associazione RadiciPì  in collaborazione con Verso Natura Conad.

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.  Info e prenotazioni: cattedralepiacenza@gmail.com - 331.4606435

EVENTI COLLATERALI DOMENICA 6 SETTEMBRE

15:00-16:00 Conad Superstore Farnese Mani in pasta!  Divertente laboratorio per bambini organizzato in collaborazione con la chef stellata Patrizia Grossi del Ristorante “La Torre” Casale Monferrato, testimonial Sapori&Dintorni Conad.

VISITE GUIDATE

SABATO 5 SETTEMBRE

dalle 18 alle 21 Piazza Duomo apertura Museo Kronos con salita alla cupola del Duomo

VISITE GUIDATE

DOMENICA 6 SETTEMBRE

15:30 piazza Duomo, partenza da Santa Maria in 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

SABATO 5  E

DOMENICA 6 SETTEMBRE

Radio Shock la radio che ti dà la scossa - Interviste “scioccanti” ai protagonisti del festival tra cui Giovanni Ballarini, Stefano Erzegovesi, Giorgio Lambri, Emanuela Medi, e chef Giancarlo Morelli.