

Complesso di San Paolo, tante iniziative per conoscere, imparare, cucinare e rispettare il cibo e la sua storia

Decine di proposte per adulti e bambini

04 Aprile 2023, 12:00

L'effervescenza che porta la bella stagione si esprimerà al Laboratorio Aperto del San Paolo con un nuovo ricchissimo programma di iniziative. A presentare il calendario degli appuntamenti pronti ad intercettare curiosità, voglia di sperimentare e di imparare che si avvicenderanno da aprile fino a giugno è stato l'Assessore alla Città Creativa UNESCO Marco Bosi.

"Ripartono le attività al Laboratorio Aperto - spiega l'Assessore Marco Bosi - che hanno riscosso un forte successo nell'edizione autunnale. Invito, quindi, tutti i parmigiani che volessero partecipare e viver questo spazio appieno. Un'occasione anche per visitare la mostra Save the Food, che racconta il legame tra l'uomo e il cibo. Il Complesso di San Paolo si propone ancora una volta come un luogo da scoprire come spazio di cultura in generale e di cultura del cibo in particolare".

Mattia Fiandaca, responsabile comunicazione di **Fondazione Casa Artusi**, ha rimarcato: "Casa Artusi è stata presente fin da quando Laboratorio Aperto ha iniziato le sue attività. In questa occasione proponiamo il tema del non spreco per rimarcare come il messaggio di Pellegrino Artusi, nonostante sia di fine 1800 e inizi 1900, sia fortemente identitario per la cucina italiana ed attuale".

Roberta Mazzoni, responsabile per la didattica dei Musei del Cibo, ha spiegato come la proposta dei Musei con "Creativi dentro, Creativi al centro" abbia due obiettivi. Il primo è quello di trasmettere il significato storico del Complesso di San Paolo, ex monastero benedettino fortemente legato alla conservazione della cultura. Il secondo è quello di sviluppare percorsi creativi per i bambini, che Parma Città Creativa Unesco per la gastronomia ha il compito di stimolare in loro e nella comunità.

Per bambini e famiglie, adulti e studenti un carosello di oltre 40 proposte, realizzate da qualificate realtà che operano quotidianamente nell'ambito della promozione della cultura gastronomica e che, per il Laboratorio Aperto, hanno ideato iniziative in linea con gli obiettivi di Parma Città Creativa UNESCO per la Gastronomia e con l'Agenda 2030.

Per far sì che i bambini si incuriosiscano e si nutrano di tutto ciò che mangiano, che il cibo venga percepito anche come fattore culturale, antropologico, storico o scientifico ParmaKids che, da quasi un decennio promuove lo sviluppo di una città a misura di bambino, proporrà "Gustando s'impara" e i Musei del Cibo della Provincia di Parma, testimonial e promotori storici delle eccellenze gastronomiche del territorio, "Creativi dentro, Creativi al centro".

Per continuare ad accogliere con approfondimenti interessanti studenti e adulti che, mese dopo mese, partecipano sempre più numerosi alle iniziative di Laboratorio Aperto, proseguirà il book club gastronomico avviato lo scorso anno da Francesca Laureri ed Elisa Bertinelli all'interno del più ampio programma di "Una certa idea di cibo" che comprenderà anche un workshop di illustrazione con la grafica Lucia Catellani, da tanti anni dedita all'illustrazione e alla cultura gastronomica. Ogni mese una lettura diversa - si spazierà da Anthony Bourdain a Laurie Calwin - e un incontro per parlarne insieme tra riflessioni profonde e chiacchiere leggere e per prendere atto di quanto il cibo sia parte integrante della cultura.

Fortemente connesso agli aspetti culturali della gastronomia è anche il progetto proposto da Paolo Tegoni, docente in materie enogastronomiche in diversi atenei italiani e presidente dell'Associazione Gastronomi Professionisti, che propone al Laboratorio Aperto "Creative, Gastronomiche", quattro incontri dedicati ad altrettante città Creative UNESCO per la Gastronomia internazionali (Burgos, Bergamo, Zahlè e Rouen) allo scopo di scoprire e farne scoprire caratteristiche, produzioni, territori e buone pratiche.

Ad indagare il cibo con un occhio di riguardo alla sostenibilità e alla necessità di non sprecare saranno due iniziative che si terranno negli spazi dell'ex Palazzo della Provincia in Piazzale della Pace. In primis, spazio al padre della cucina italiana e ai suoi insegnamenti ancora vivi e preziosi a distanza di oltre cent'anni. Pellegrino Artusi, tramite la fondazione a lui intitolata che ha sede a Forlimpopoli nel suo comune di nascita tra il mare e le colline forlivesi, guiderà i due menù delle cene dedicate a "Il bello e il buono della cucina artusiana" durante le quali il gastronomo Mattia Fiandaca e il cuoco Matteo Melandri avranno modo di condurre i partecipanti alla scoperta di quei valori domestici che ancora oggi sono esempio perfetto di virtuosismo gastronomico.

Negli stessi spazi si terranno gli spettacolari show cooking proposti da Giorgio Maria Zinno e Giuseppe Paladino di Peperoncineria, con il progetto "Cooking Sustain-Ability": incontri caratterizzati da un approccio divulgativo, interessante e accattivante, che mescolerà momenti didattici, in cui verranno trasmessi elementi teorici, esempi di buone pratiche e generali nozioni alla portata del cittadino, a momenti di messa in pratica ed esemplificazione, utili a rinforzare e consolidare nella memoria i take-home messages del programma. E se qualcosa dovesse avanzare dopo gli eventi realizzati nella Sala Show Cooking dell'ex Palazzo della Provincia? Nessun problema: Grazie alla collaborazione con AGP - Associazione Gastronomi

Complesso di San Paolo, tante iniziative per conoscere, imparare, cucinare e rispettare il cibo e la sua storia

Professionisti, dopo ogni cooking show verrà realizzata una ricetta con gli avanzi. Le videoricette antispreco saranno condivise sui profili Instagram e Facebook.

A chiudere la proposta primaverile del Laboratorio Aperto sarà, infine, una serie di incontri incentrati sugli obiettivi dell'Agenda 2030: "The Job After" di On/Off APS, ideato in collaborazione con Spazi Area S3 Parma di ART-ER, arriva al Laboratorio Aperto con sei appuntamenti sulle skills e le tendenze del mercato del lavoro futuro indispensabili al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile.

Tutti questi appuntamenti gratuiti (per cui è obbligatoria la prenotazione tramite il sito www.laboratorioapertoparma.it) andranno a sommarsi agli appuntamenti proposti dai soggetti convenzionati con il Laboratorio Aperto e ad altri eventi ospitati nello stesso, nell'ottica di collaborazione e ospitalità che così fortemente caratterizza questo luogo.

Link al flipping book con il programma:

<https://flippingbooks.comune.parma.it/Libri/primavera-al-laboratorio-aperto/>

Video del laboratorio: <https://www.youtube.com/watch?v=ZYQ43vfSAj8>

IL PROGRAMMA COMPLETO

Martedì 28 marzo, ore 18.30

PREMIO IRINOX SAVE THE FOOD - II edizione

Inaugurazione della mostra

A cura di Fiere di Parma

Mercoledì 29 marzo, ore 18.30

RACCONTARE IL CIBO

Rossana Borroni, social & food

A cura di Associazione Gastronomi Professionisti

Giovedì 30 marzo, ore 18.30

SAI COSA SIGNIFICA CURRY?

La rotta delle spezie dall'Europa all'India

con Alessia Morabito

Sabato 1 e Domenica 2 aprile

Movimento del Turismo Enogastronomico ed Esperienziale_PARMA FORUM

www.turismoenogastronomico.org

A cura di IRVEA

Domenica 2 aprile, ore 16.30

GUSTANDO SI IMPARA

A partire da un chicco di riso

A cura di ParmaKids

Martedì 11 aprile, ore 18.30

COOKING SUSTAIN-ABILITY

Perché mi butti via? Storia di una mela raggrinzita

A cura di Peperoncineria

Domenica 16 aprile, ore 16.30

GUSTANDO SI IMPARA

Quante storie in una tazzina di caffè

A cura di ParmaKids

Lunedì 17 aprile, ore 18.30

COOKING SUSTAIN-ABILITY

Quanta acqua si usa per mangiare?

A cura di Peperoncineria

Martedì 18 aprile, ore 18.30

CORSO BASE DI PASTICCERIA

Le frolle

Complesso di San Paolo, tante iniziative per conoscere, imparare, cucinare e rispettare il cibo e la sua storia

Con Alessandra Pellegrino - T'Intorto Cooking Lab

Mercoledì 19 aprile, ore 18.30

CREATIVE, GASTRONOMICHE

A cura di Paolo Tegoni

Giovedì 20 aprile ore 18

RACCONTARE IL CIBO

A cura di Associazione Gastronomi Professionisti

Venerdì 21 aprile, ore 18.30

COOKING SUSTAIN-ABILITY

Perché il cibo non è mai lo stesso

A cura di Peperoncineria

Venerdì 21 aprile, ore 18.30

THE JOB AFTER

L'Intelligenza Artificiale per la crescita economica inclusiva e sostenibile

A cura di On/Off APS

Sabato 22 aprile

Sabato 22 aprile, dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.30

UNA CERTA IDEA DI CIBO

Workshop di Hand Lettering con Lucia Catellani

A cura di Francesca Laureri ed Elisa Bertinelli

Giovedì 27 aprile, ore 18.30

UNA CERTA IDEA DI CIBO

Book Club "Kitchen Confidential" di Anthony Bourdain

A cura di Francesca Laureri ed Elisa Bertinelli

Giovedì 27 aprile, ore 18.30

IL BELLO E IL BUONO DELLA CUCINA ARTUSIANA

Atto I

A cura di Fondazione Casa Artusi

Venerdì 5, Sabato 6 e Domenica 7 maggio

FESTIVAL DELLA GREEN ECONOMY

www.greenweekfestival.it

Martedì 9 maggio, ore 18.30

CORSO BASE DI PASTICCERIA

La pasticceria salata

Con Alessandra Pellegrino - T'Intorto Cooking Lab

Mercoledì 10 maggio, ore 18.30

CREATIVE, GASTRONOMICHE

A cura di Paolo Tegoni

Domenica 14 maggio, ore 16.30

GUSTANDO SI IMPARA

A cura di ParmaKids

Lunedì 15 maggio, ore 18.30

COOKING SUSTAIN-ABILITY

La Gastronomia è Donna

A cura di Peperoncineria

Sabato 20 maggio, ore 9.30

THE JOB AFTER

Green Breakfast con Francesca Milani

Complesso di San Paolo, tante iniziative per conoscere, imparare, cucinare e rispettare il cibo e la sua storia

A cura di On/Off APS

Domenica 21 maggio, ore 9.30

THE JOB AFTER

Green Breakfast con Silvia Pettinicchio

A cura di On/Off APS

Lunedì 22 maggio, ore 18.30

THE JOB AFTER

L'agricoltura 4.0 salverà questo paese

A cura di On/Off APS

Lunedì 22 maggio, ore 18.30

UNA CERTA IDEA DI CIBO

Book Club "Crying in H Mart" di Michelle Zauner

A cura di Francesca Laureri ed Elisa Bertinelli

Lunedì 22 maggio, ore 18.30

COOKING SUSTAIN-ABILITY

Il territorio-Parma e i custodi della Biodiversità

A cura di Peperoncineria

Martedì 23 maggio, ore 18.30

CREATIVE, GASTRONOMICHE

A cura di Paolo Tegoni

Domenica 28 maggio, ore 16.30

GUSTANDO SI IMPARA

Quante storie in una tazzina di tè

A cura di ParmaKids

Lunedì 5 giugno, ore 14.00

THE JOB AFTER

How to tackle SDGs

A cura di On/Off APS

Lunedì 5 giugno, ore 18.30

THE JOB AFTER

Un giorno da... Sustainability Manager

A cura di On/Off APS

Lunedì 5 giugno, ore 18.30

COOKING SUSTAIN-ABILITY

Troppo, vecchio, scaduto? Forse la spesa era sbagliata

A cura di Peperoncineria

Mercoledì 7 giugno, ore 18.30

CREATIVE, GASTRONOMICHE

A cura di Paolo Tegoni

Mercoledì 14 giugno, ore 10.00

CREATIVI DENTRO, CREATIVI AL CENTRO

Un'ape color giallo zafferano

A cura di Musei del Cibo della Provincia di Parma

Giovedì 15 giugno, ore 10.00

CREATIVI DENTRO, CREATIVI AL CENTRO

C'è un tesoro sottoterra!

A cura di Musei del Cibo della Provincia di Parma

Sabato 17 giugno, ore 18.30

Complesso di San Paolo, tante iniziative per conoscere, imparare, cucinare e rispettare il cibo e la sua storia

IL BELLO E IL BUONO DELLA CUCINA ARTUSIANA

Atto II

A cura di Fondazione Casa Artusi

Mercoledì 21 giugno, ore 10.00

CREATIVI DENTRO, CREATIVI AL CENTRO

Si fa presto a dire cotto

A cura di Musei del Cibo della Provincia di Parma

Giovedì 22 giugno, ore 10.00

CREATIVI DENTRO, CREATIVI AL CENTRO

Hortus creativus con le erbe officinali medievali

A cura di Musei del Cibo della Provincia di Parma

Martedì 27 giugno, ore 18.30

UNA CERTA IDEA DI CIBO

Book Club "Home cooking" di Laurie Colwin

A cura di Francesca Laureri ed Elisa Bertinelli

Mercoledì 28 giugno, ore 10.00

CREATIVI DENTRO, CREATIVI AL CENTRO

L'Agenda dell'orto

A cura di Musei del Cibo della Provincia di Parma

Giovedì 29 giugno, ore 10.00

CREATIVI DENTRO, CREATIVI AL CENTRO

Rifiuti in viaggio

A cura di Musei del Cibo della Provincia di Parma

© Riproduzione riservata