



COMUNE DI PIACENZA



PIACENZA

7•8•9 GIUGNO 2019



GOLA GOLA!

Food and People

Festival

PIACENZA



PROGRAMMA



Partner istituzionali



COMUNE DI PIACENZA



Main Partner



Premium Partner



Media partner



Canale 33



Con il patrocinio di



«Benvenuto a Piacenza al Gola Gola! Food&People Festival, che, dopo le esperienze di successo registrate negli anni passati a Parma, si sposta nella nostra città, certificandone così quel ruolo di destinazione turistica che gli ultimi dati evidenziano e che si fonda sulle sue eccellenze anche enogastronomiche.

Il nostro è il territorio che vanta tre salumi Dop; è la terra dei grandi vini, delle paste ripiene e di tantissimo altro. La tre giorni del Gola Gola! saprà mettere sotto i riflettori, tra centinaia di eventi e migliaia di visitatori, tutto quanto di buono e bello Piacenza può e sa offrire. Un evento unico e un'esperienza imperdibile per tutti gli appassionati di cultura enogastronomica.»

Patrizia Barbieri

Sindaco di Piacenza

«Con il Gola Gola! Food&People Festival Piacenza apre l'estate dei grandi eventi che sapranno animare l'intera città con una serie di iniziative in grado di promuovere le eccellenze del nostro territorio, a partire da quelle enogastronomiche.

La straordinarietà di questo evento, unico nel suo genere, permetterà di unire, con il comune denominatore della cultura culinaria e agroalimentare, il nostro tessuto produttivo e commerciale e farlo conoscere al grande pubblico.»

Stefano Cavalli

*Assessore al Commercio, Sport e Politiche della Famiglia
Comune di Piacenza*

«Sempre di più, dati alla mano, le tendenze del turismo si rivolgono alla ricerca di "esperienze", nel desiderio di "assaggiare" un territorio e le sue eccellenze.

Da questo punto di vista, Piacenza sta compiendo un positivo percorso per caratterizzarsi come destinazione turistica con una identità propria, che trova nella cultura enogastronomica il suo punto di forza e che manifestazioni come il Gola Gola! Festival, con la sua formula unica e innovativa, e a novembre la presentazione della Guida Michelin sapranno esaltare e far conoscere al grande pubblico. >>

Jonathan Papamarengi

*Assessore al Turismo, Cultura, Scuola
e Progettazione europea
Comune di Piacenza*



<< Gola Gola! Food&People Festival racconta il nostro territorio e il nostro tempo attraverso le vie del cibo: l'appuntamento dedicato al cibo di qualità si rinnova quest'anno a Piacenza, in una città protagonista dell'eccellenza delle produzioni enogastronomiche italiane, con i suoi tre salumi DOP e la sua vasta offerta enologica.

La Regione Emilia-Romagna ha scelto, fin dall'inizio, di essere presente a questa manifestazione, per consentire al visitatore di conoscere i segreti dei prodotti regionali, degustandoli in abbinamento ai vini dell'Emilia-Romagna.

Nello stand della Regione sarà possibile, in collaborazione con i protagonisti della promozione del territorio regionale, scoprire o riscoprire sapori e saperi, che fanno grande la nostra agricoltura. >>

Simona Caselli

*Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca
Regione Emilia-Romagna*



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Via Scarabelli Zunti, 3 - 43123 PARMA
info@golagolafestival.it

Nei giorni dell'evento presso Infopoint
in Piazza Cavalli

**UFFICIO STAMPA
TRAGARA PR**

Via Majno, 26 - 20122 MILANO
+39 02 76280970
+39 333 8386200
cristina.rossi@tragarapr.it

Sala Stampa giorni evento:
Sala Cattivelli c/o Comune
Piazza Cavalli

**COMUNICAZIONE e DIGITAL
AREA ITALIA**

Via Trieste, 20/A - 43122 PARMA
+39 0521 7791
michele.rastelli@areaitalia.com

COORDINAMENTO VOLONTARI
volontari@golagolafestival.it

INFORMAZIONI GENERALI

PROGRAMMA Le informazioni riportate sul programma, i cambiamenti dell'ultima ora, gli spostamenti delle location in caso di maltempo o altro, gli eventi sospesi o annullati sono aggiornati sul sito www.golagolafestival.it e presso l'Infopoint.

INFO POINT In Piazza Cavalli è presente un Infopoint in cui il nostro personale è a disposizione per fornire tutte le informazioni relative al programma. All'Infopoint saranno in vendita le Gola Gola! Card (per il regolamento vedi più avanti) e si potranno prenotare il laboratorio domenicale "Pissarei in piazza", gli eventi degli Amici del Sigaro Toscano e le visite guidate alla Galleria Ricci Oddi.

SITO Il sito è ottimizzato e navigabile comodamente dai dispositivi mobili.

IAT In occasione del Festival lo IAT effettua i seguenti orari:
venerdì 7 giugno 9.00 - 18.00
sabato 8 giugno 9.00 - 18.00
domenica 9 giugno 9.30 - 13.00

APP PIACENZA L'applicazione della città di Piacenza, in cui trovare tutte le informazioni relative alla città e agli eventi del festival.

MODALITÀ DI ACCESSO AGLI EVENTI L'accesso agli eventi è gratuito. Per poter prenotare gli eventi (esclusi le visite guidate alla Galleria Ricci Oddi) è necessario essere muniti di Gola Gola! Card. Le prenotazioni si effettuano presso le location di attività, salvo diversa indicazione.

INFORMAZIONI SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In alcune attività del Festival, saranno trattati i dati personali dei visitatori. Il Titolare del trattamento di tali dati personali è Ideares srl, società organizzatrice del Festival.

In particolare, nell'ambito del Festival il trattamento avverrà nelle seguenti circostanze:

- acquisto della Gola Gola! Card presso l'Info Point del Festival;
- prenotazione presso la zona di accoglienza delle aree Kids, Cooking Show e Degustazioni, per prenotare e verificare gli ingressi agli eventi. Inoltre, nel corso dell'evento saranno realizzate foto e/o video e le immagini dei partecipanti saranno pubblicate sui siti internet e sui nostri canali social, al fine di promuovere e rendicontare la manifestazione. L'utilizzo di tali immagini avverrà per gli effetti di cui all'art. 97 della Legge n. 633/1941 e ss.mm.ii. (legge sul diritto d'autore).

Tali riprese saranno effettuate in tutte le aree nelle quali si svolge la manifestazione; qualora l'interessato non volesse essere ripreso, potrà assistere alla attività nelle aree contrassegnate da apposita segnaletica.

Previo espresso consenso dell'interessato, i dati personali saranno trattati per la registrazione agli eventi e per finalità di marketing. Inoltre, i dati personali saranno trattati per adempiere a obblighi derivanti dalla legge o dai regolamenti, nazionali e/o comunitari, in vigore, o da disposizioni impartite da autorità ed enti competenti, oltre che per finalità di pubblica sicurezza.

Nelle zone di accesso alle aree della manifestazione, il visitatore troverà l'informazione completa. Tale informativa è reperibile anche sul sito internet www.golagolafestival.it

Per qualsiasi ulteriore informazione, e per far valere i diritti dell'interessato potrà rivolgersi a: Ideares srl, Via Bruno Buozzi 5/a, 43036 Fidenza; sede operativa Via Scarabelli Zunti 3, 43123 Parma, oppure all'indirizzo PEC ideares@pec.it

GOLA GOLA! CARD



La Gola Gola! Card ti permette di avere vantaggi e facilitazioni all'interno del festival, sostenendo al contempo l'impegno e le attività della Caritas di Piacenza.

COSTO 5 euro

DOVE ACQUISTARE La card è disponibile presso l'Infopoint di Piazza Cavalli.

PRENOTAZIONI Con la card è possibile prenotare gli eventi a numero chiuso (cooking show, degustazioni, laboratori bambini, Laboratorio di Pissarei, eventi Amici del Sigaro Toscano). I possessori della card possono prenotare presentandosi presso la sede delle attività (cooking show, degustazioni e laboratori bambini) o presso l'Infopoint (Laboratorio Pissarei in piazza ed eventi Amici del Sigaro Toscano).

VANTAGGI La card dà diritto a una serie di vantaggi (sconti, agevolazioni, gadget, assaggi, fino a esaurimento scorte) presso gli esercizi commerciali e le aziende aderenti, i cui indirizzi sono indicati nel flyer allegato alla card.

CHARITY L'importo della card, tolti le imposte e i costi di produzione, sarà interamente devoluto alla Caritas di Piacenza.



GOLA!
GOLA!
Food and People
Festival
PIACENZA

3
 2
 1
 4
 4
 i
 Palazzo Gotico
 Piazzetta Mercanti
 wc

9
 Piazzale Plebiscito

14
 II
 IO
 Piazza Duomo

LEGENDA

- 1 Mercato delle Specialità
- 2 Cooking Show, Degustazioni
- 3 Palco Food Network (Talk Show e Spettacoli)
- 4 Stand istituzionali ed espositivi
- 5 Birre in Festival
- 6 Sigaro Toscano
- 7 Regione Emilia-Romagna
- 8 Food&Books - Feltrinelli
- 9 Street Food
- 10 Salotto del Festival (Talk Show)
- II Kids Lab
- 12 Galleria d'Arte Ricci Oddi (Via San Siro, 13)
- 13 Musei Civici di Palazzo Farnese (Piazza Cittadella, 29)
- 14 Piazza Duomo in Festival

 **Infopoint**

 **Toilette**

AREE TEMATICHE



TALK SHOW

I temi e le voci. Enogastronomia, scienza, attualità, storia: come ritrovare il filo del discorso tra le mille sollecitazioni di ogni giorno. Attraverso incontri e lezioni, esperti e protagonisti si confrontano lungo il filo del cibo per parlare del tempo in cui viviamo. Dal cambiamento climatico alle innovazioni tecnologiche, dalla sostenibilità al km zero, dalla storia dell'arte all'arte in tavola, dai campi alle aziende, dal vino al pane. Un assaggio per tutti i gusti!
Dove? In Piazza Cavalli (palco Food Network) e in Piazza Duomo (Il Salotto del Festival) > p. 13



COOKING SHOW E DEGUSTAZIONI CASA SMEG

Prodotti tipici e arte in cucina. Per scoprire i prodotti del territorio e assaggiare le creazioni degli chef, in un viaggio tutto Made in Piacenza. Per tre giorni nel cuore della città, si assaggiano i prodotti migliori di questa terra e si incontrano gli chef che ogni giorno, nelle loro cucine, offrono ai clienti creazioni sapienti e innovative. Un omaggio a Piacenza e alle sue eccellenze, un'offerta eccezionale per tutti i visitatori.
Dove? Sotto i Portici del Gotico > p. 17



KIDS LAB

La cucina a portata di bambino. Tra laboratori, racconti, incontri, un affascinante percorso alla scoperta di quello che mangiamo. I bambini sono curiosi, i bambini sono golosi: ecco uno spazio pensato apposta per loro. Per far loro conoscere come si preparano i piatti che più amano, da dove vengono le ricette più famose, cosa c'è nelle loro merende preferite, ma anche come si dipinge e si crea ispirandosi ai capolavori dell'arte. Per imparare divertendosi.
Dove? In Piazza Duomo > p. 21



IN EMILIA

I sapori e i racconti di un territorio. Scoprire il sapore della nostra terra. Le tradizioni, le innovazioni, i prodotti, le eccellenze: il posto giusto per scoprire cosa rende unica la terra d'Emilia, dalla Bassa agli Appennini, con un viaggio guidato che accompagna il visitatore tra le molte tipicità di un territorio capace di trasformare i doni della natura in doni per il palato. Tradizione e innovazioni, capacità ed estro che rendono unica questa terra.
Dove? Stand Regione Emilia-Romagna (Via Cavour) > p. 24



BIRRE IN FESTIVAL

Un affascinante percorso nel mondo della birra.

a cura della Luppoleria di Piacenza

Tra boccali e assaggi, tra spillatrici e bottiglie, alla scoperta di una tradizione che si rinnova, creando nuovi aromi, nuove ricette, nuove seduzioni. Un mondo, quello della birra, in continua evoluzione.

Dove? In Largo Sant'Ilario > p. 25



FOOD&BOOKS

Lecture per tutti i gusti. Leggere bene per mangiare meglio.

In collaborazione con la libreria Feltrinelli

Racconti, viaggi, alimentazione, sfiziose e curiosità: tra storia ed enogastronomia, tra salute e piacere, una selezione di libri per narrare le mille favole del cibo. Per tre giorni, sotto i portici di fronte alla libreria Feltrinelli, si alterneranno autori e temi per offrire al pubblico momenti di intrattenimento e approfondimento.

Dove? Feltrinelli (Via Cavour) > p. 27



CONCERTI E SPETTACOLI

Divertimento per tutti i gusti. Musica, cinema, teatro, danza: a ciascuno la sua serata... per non smettere di gustare il festival.

Dove? In centro storico > p. 29



NOTTE BIANCA DEI GOLOSI

8 giugno – Un sabato notte tutto da gustare. Una notte bianca per vivere il festival fino in fondo.

Il sabato è la notte più lunga del festival: la città non dorme e accompagna il pubblico tra musica, spettacoli, buon cibo, negozi aperti.

Dove? In centro storico > p. 31



EXTRA

La città in festival. Luoghi, percorsi, scoperte per le vie di Piacenza. La città accoglie il pubblico del festival offrendogli le sue meraviglie. Palazzi, Chiese, eventi, camminate, degustazioni, per soddisfare tutte le attese di chi arriva a Piacenza pronto a perdersi nelle sue molte bellezze.

Dove? In centro storico > p. 33



MERCATO

I sapori della terra. Un percorso gustoso e affascinante tra sapori e prodotti capaci di sorprendere. Nel Mercato il territorio si presenta e offre i suoi prodotti al pubblico. Un viaggio sulla strada dei sapori che rendono l'Emilia terra di gusti, tradizioni, innovazioni, sapienza antica e ingegno, sperimentazione, attenzione e sostenibilità. Per raccontare la complessità e la ricchezza di questa terra padana, allargando lo sguardo alle province, che, da Lombardia, Piemonte, Liguria e Toscana, racchiudono idealmente, completano e spesso contaminano le produzioni nostrane.

Dove? Sotto i Portici del Gotico > p. 39



STREET FOOD

Esperienze di gusto. Per mangiare in strada con un gusto incredibile. Un'offerta di elevata qualità capace di rappresentare al meglio il "cibo di strada", tradizione secolare che ha visto negli ultimi anni un successo crescente. Una scelta pensata per tutti i gusti, in un meraviglioso ristorante a cielo aperto.

Dove? In Piazzale Plebiscito > p. 40



I temi e le voci

Enogastronomia, scienza, attualità, storia: come ritrovare il filo del discorso tra le mille sollecitazioni di ogni giorno. Attraverso incontri e lezioni, esperti e protagonisti si confrontano lungo il filo del cibo per parlare del tempo in cui viviamo. Dal cambiamento climatico alle innovazioni tecnologiche, dalla sostenibilità al km zero, dalla storia dell'arte all'arte in tavola, dai campi alle aziende, dal vino al pane.

Un assaggio per tutti i gusti!

Palco "Food Network" Piazza Cavalli

venerdì 7 giugno

17.00

Inaugurazione ufficiale del festival

a presentare sarà Nicola Tinto Prudente conduttore di Decanter (Rai Radio Due), accompagnato da Laura Fregoni (Miss Piacenza 2018). Ospite d'onore: Csaba dalla Zorza ("Cortesie per gli ospiti", RealTime)



18.00-19.00

FRIGO VIP: un personaggio famoso di fronte al suo frigo. Gusti, tentazioni, salute e mille curiosità

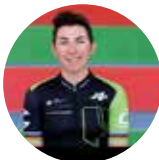
ospite: Csaba dalla Zorza ("Cortesie per gli ospiti", RealTime). A cura di Tinto



19.30-20.30

Tavolata piacentina: conversazioni sulla città

con lo scultore Giorgio Milani, la campionessa di ciclismo Giorgia Bronzini, il gastroenterologo Fabio Fornari, lo storico Luigi Galli, la scrittrice Silvia Zucca
Conduce: il giornalista Giorgio Lambri della "Libertà"



21.00-22.00

Cibo ed eros: dalla passione alla paura di Paolo Crepet



sabato 8 giugno

11.30-13.00

"Signore e signori: la coppa!"

dimostrazione di legatura di coppa degli studenti dell'indirizzo salumeria dell'Istituto Alberghiero Marcora

17.00-18.00

Il clima che cambia: i problemi, le risposte, i timori, le verità, le prospettive

con Ettore Capri, Osservatorio europeo per lo sviluppo sostenibile in agricoltura, Luigi Mariani, Museo lombardo di Storia dell'Agricoltura, e Vittorio Marletto, Osservatorio Clima ARPAE E-R

18.30-19.30

Il cibo, l'ambiente e la divinazione

di **Valerio Massimo Manfredi**

con il contributo e il sostegno di Confindustria Piacenza

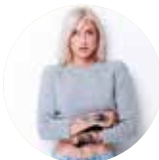


22.30-23.30

FRIGO VIP: un personaggio famoso di fronte al suo frigo. Gusti, tentazioni, salute e mille curiosità

ospite: **Emma Stokholma**

a cura di Tinto



domenica 9 giugno

11.00-12.30

Pissarei in piazza: come preparare la pasta più famosa della città

laboratorio open air guidato da Gnasso, del Ristorante "La Pireina", insieme alla sua "razdora". Con il contributo e il sostegno del Pastificio Groppi. In collaborazione con l'Accademia della Cucina Piacentina

17.00-18.00

Raccontare un territorio: visioni e prospettive per promuovere questo pezzo dell'Emilia

con Patrizia Barbieri, Sindaco di Piacenza, Simona Caselli, Assessore regionale all'Agricoltura, e Natalia Maramotti, Presidente di Destinazione Turistica Emilia

18.30-19.30

Il linguaggio del cibo: la comunicazione ha un nuovo sapore

con Sebastiano Grandi, economista, Università Cattolica del Sacro Cuore, Michele Milani, pubblicitario ed editore, Gesualdo Vercio, programming senior director Discovery Italia, Tinto, conduttore di Decanter.
Modera: Giorgio Lambri, "Libertà"

Il Salotto del Festival Piazza Duomo

venerdì 7 giugno

17.30-18.30

Il vino è donna. Incontro con l'Azienda Mossi 1558 e l'Associazione Nazionale "Le Donne del Vino"

in collaborazione con Regione Emilia-Romagna

18.30-19.30

L'estate nel bicchiere!

Frutta e verdura per vivere al meglio la bella stagione
con la **naturopata Silvia Strozzi**



19.30-20.30

Il Grana Padano: storia di un formaggio inimitabile

a cura di SIVAM, in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Grana Padano.

Con Silvio Ferrari, socio e amministratore delegato di Sivam, e Giancarlo Pedretti, consigliere del Consorzio di Tutela del Grana Padano

21.00-22.00

Ricette astrali: gusti e abitudini dei diversi segni zodiacali

con l'astrologo Luigi Stocchi, il sociologo e scrittore Carlo Vanni e la storica e scrittrice Elisa "Eliselle" Guidelli

sabato 8 giugno

11.00-12.00

Nuova imprenditoria al femminile

incontro con Francesca Nadalini dell'Associazione Donne dell'ortofrutta.

In collaborazione con Regione Emilia-Romagna

12.00-13.00

La tipicità e la grande distribuzione: la scelta di Conad

a cura di Conad Centro Nord

16.00-17.00

Mangiare Piacenza!

con il giornalista Giorgio Lambri, lo chef stellato Filippo Chiappini Dattilo e lo scrittore Nereo Trabacchi

17.00-18.00

Il futuro del pianeta passa dalla plastica: riciclo e sostenibilità

con Iren e Assografici

18.00-19.00

L'azienda agricola di Campagna Amica si racconta

a cura di Coldiretti Piacenza

19.00-20.00

La via del sale a Piacenza: non tutti sali sono uguali. Prima degustazione in abbinamento

con Giampietro Comolli

domenica 9 giugno

11.30-12.30

Intervista sul futuro: un territorio di fronte alle sfide del XXI secolo

incontro con l'Assessore regionale Simona Caselli

16.00-17.00

Cucinare nel rispetto del territorio

incontro con il ristorante "Belrespiro" di Agazzano

17.00-18.00

Contro lo spreco di cibo: progetti sociali e consigli dello chef

a cura di Iren

18.00-19.00

Nel meraviglioso mondo dei salumi

con Roberto Belli, direttore del Consorzio di Tutela dei Salumi Dop Piacentini



CASA  tecnologia che arreda

Prodotti tipici e arte in cucina

Per scoprire i prodotti del territorio e assaggiare le creazioni degli chef, in un viaggio tutto Made in Piacenza.

Per tre giorni nel cuore della città, si assaggiano i prodotti migliori di questa terra e si incontrano gli chef che ogni giorno, nelle loro cucine, offrono ai clienti creazioni sapienti e innovative. Un omaggio a Piacenza e alle sue eccellenze, un'offerta eccezionale per tutti i visitatori.

Piazza Cavalli
Loggiato di Palazzo Gotico

venerdì 7 giugno

12.00-13.00

La natura in tavola: l'esperienza di Agrichef

a cura di Coldiretti

13.30-14.30

I sapori della tradizione: il viaggio di Conad tra i prodotti del territorio

a cura di Conad Centro Nord

15.00-16.00

Cucinare senza pensieri: le ricette gluten free di Ilaria Bertinelli

a cura di AIC-Associazione Italiana Celiachia

16.30-17.30

Sapori genuini e filiera controllata: tradizioni di famiglia, convivialità e buon cibo

con "La Faggiola, Osteria Fratelli Pavesi" di Podenzano

18.00-19.00

Come smettere di sprecare cibo quando cuciniamo: non si butta niente!

con Elena Serena, vincitrice dell'edizione 2019 di Chef Antispreco, organizzato da RicibiAmo, sezione "chef di casa". In collaborazione con lo chef Mauro Brina

19.30-20.30

Il panino gourmet

gli studenti dell'Istituto Marcora si sfidano nella preparazione e il pubblico decreterà qual è il panino più buono. Con il contributo e il sostegno di Carnitalia

21.00-22.00

Malvasie o Marvasie? Meglio la Candia di Piacenza. Trilogia di gusto in assaggio

a cura di Giampietro Comolli e Stefano Pizzamiglio

22.30-23.30

Scuola di cocktail: Disaronno, nuovi gusti per le serate estive

a cura di Ilva di Saronno, in collaborazione con Albergo Roma e INC Hotels

sabato 8 giugno

11.00-11.45

Il dolce risveglio

a cura della Pasticceria Falicetto, in collaborazione con Caffè Musetti

12.00-13.00

Estro, ingegno e materie prime eccellenti: l'arte di Daniele Repetti

ristorante "Il Nido del Picchio" di Carpaneto Piacentino

13.30-14.30

La tradizione, le stagioni, i sapori di Piacenza: alta cucina a spreco zero

a cura del ristorante "Belrespiro" di Agazzano e del vivaio "Un quadrato di giardino"

15.00-16.00

Il futuro dell'antispreco: Mais&Fish

con Veronica Plotini, vincitrice dell'edizione 2019 di Chef Antispreco, organizzato da RicibiAmo, sezione "Futuro chef antispreco". In collaborazione con lo chef Mauro Brina

16.30-17.30

Cucina contemporanea dal cuore antico

a cura del ristorante "La Dispensa dei Balocchi" di Piacenza

18.00-19.00

La vita ha un sapore meraviglioso: alla scoperta del Grana Padano

degustazione di Grana Padano, in abbinamento ai vini del territorio, sotto la guida dei maestri assaggiatori di Onaf-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio e Onav-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino

19.30-20.30

In vino veritas

a cura del Consorzio Tutela Vini Doc piacentini, in collaborazione con il Consorzio di Tutela dei Salumi Dop piacentini

21.00-22.00

Chef per una notte

gara semiseria di Pissarei con la partecipazione di Gnasso della trattoria "La Pireina" di Piacenza

22.30-23.30

Scuola di cocktail: a tutto gin!

a cura di Ilva di Saronno, in collaborazione con Albergo Roma e INC Hotels

domenica 9 giugno

12.00-13.00

Il piatto di velluto: quel delizioso boccone da mandar giù

a cura di Ausl Piacenza, con la partecipazione dello chef Emiliano Arcelloni

13.30-14.30

I Suggestimenti di Lorenzo: un viaggio fantastico lungo il tempo del gustare

con il ristorante "Suggestimenti" di Piacenza

15.00-16.00

Passione, arte e cucina: un percorso di gusto

laboratorio interattivo di Mauro Brina, ristorante "Or Cucina d'Arte" di Grintorto di Agazzano

16.30-17.30

Una cucina lunga un secolo: la storia nelle mani di Betty Bertuzzi

Caffé Grande di Rivergaro

18.00-19.00

L'arte in cucina: tradizione, sperimentazione, consapevolezza

con Isa Mazzocchi e il ristorante "La Palta" di Borgonovo Val Tidone

19.30-21.00

Destinazione Emilia: le sperimentazioni emiliane di Alessio Soressi "Antica Osteria di Borghetto"

interviene Simona Caselli, Assessore regionale all'Agricoltura



La cucina a portata di bambino

Tra laboratori, racconti, incontri, un affascinante percorso alla scoperta di quello che mangiamo.

I bambini sono curiosi, i bambini sono golosi: ecco uno spazio pensato apposta per loro. Per far loro conoscere come si preparano i piatti che più amano, da dove vengono le ricette più famose, cosa c'è nelle loro merende preferite, ma anche come si dipinge e si crea ispirandosi ai capolavori dell'arte. Per imparare divertendosi.

Età consigliata 5-12 anni

Piazza Duomo

venerdì 7 giugno

15.00-16.30

Il mio ritratto al "natura-le": la tecnica del collage con fiori, frutti, verdure e cereali.Musei Civici di Palazzo Farnese in collaborazione con Cooltour
Età: 5-10

16.30-18.00

La bella stagione: "Allegoria della bella stagione con segni zodiacali" per conoscere le stagioni e i loro fruttiMusei Civici di Palazzo Farnese in collaborazione con Cooltour
Età: 5-10

18.00-19.00

Mani in pasta – Il panea cura di Eataly
Età: 5-11**sabato 8 giugno**

10.30-12.00

Mani in pasta – I Pissareicon lo Chef Daniele Repetti del ristorante "Il Nido del Picchio"
Età: 6-11

15.00-16.30

Coltivare Dee

laboratorio di manipolazione dell'argilla per costruire la propria dea della fertilità

Musei Civici di Palazzo Farnese in collaborazione con Arti e Pensieri
Età: 7-11

16.30-18.00

A merenda.....mammoth!laboratorio di pittura con ocre naturali su roccia, per entrare nel mondo magico dei cacciatori-raccoglitori dell'antica età della Pietra.
Musei Civici di Palazzo Farnese in collaborazione con Arti e Pensieri
Età: 7-11

18.00-19.00

Mani in pasta – Pasta fresca senza glutine

a cura di Eataly in collaborazione con AIC-Associazione Italiana Celiachia Emilia-Romagna

Età: 5-11.

Ai bambini sarà offerta una merenda gluten-free dalla gelateria Mil Sabores

domenica 9 giugno

11.00-12.30

Mani in pasta – Pasta fresca colorataa cura di Eataly
Età: 5-11

15.00-16.30

Latte, formaggio, burro e yogurt: pratiche antiche per lavorare il latteMuseo Civico di Storia Naturale in collaborazione con Società Piacentina di Scienze Naturali
Età: 6-12

16.30-18.00

Laboratorio sul pomodoro: tutti i segreti del re della cucina mediterraneaMuseo Civico di Storia Naturale in collaborazione con Società Piacentina di Scienze Naturali
Età: 6-12

18.00-19.00

Fiori e frutti antichi: riprodurre ad acquerello le opere esposte nella Pinacoteca di Palazzo FarneseMusei Civici di Palazzo Farnese in collaborazione con Cooltour
Età: 5-10**domenica 9 giugno**

Ore 16.30

Musei Civici di Palazzo Farnese

Fegato all'etrusca: visita al reperto più famoso conservato nelle collezioni dei Musei Civici di Palazzo Farnese, arricchita da proiezioni multimediali. Dopo aver appreso i segreti dell'aruspice etrusco, i bambini saranno coinvolti in un'esperienza di divinazione e capiranno così il significato del misterioso Fegato di bronzo (che non era un ingrediente della cucina etrusca!!).

In collaborazione con Arti e Pensieri.

Età: dagli 8 anni in su.

Il ritrovo è presso la biglietteria del Museo.

Non è necessaria prenotazione, ma i posti sono limitati (max 25 bambini)



I sapori e i racconti di un territorio

Scoprire il sapore della nostra terra. Le tradizioni, le innovazioni, i prodotti, le eccellenze: il posto giusto per scoprire cosa rende unica la terra d'Emilia, dalla Bassa agli Appennini, con un viaggio guidato che accompagna il visitatore tra le molte tipicità di un territorio capace di trasformare i doni della natura in doni per il palato. Tradizione e innovazioni, capacità ed estro che rendono unica questa terra.

Stand Regione Emilia-Romagna (Via Cavour)

In una struttura dedicata, la Regione offre ai visitatori una ricca programmazione di degustazioni guidate gratuite dei prodotti tipici DOP, IGP e presidi Slow Food, in abbinamento con vini regionali. Gusti, sapori, saperi per raccontare un territorio, l'Emilia-Romagna, in cui l'opera dell'uomo e della natura dà vita a prodotti eccellenti, in una continua relazione tra innovazione e tradizione. La programmazione copre le tre giornate, negli orari di seguito indicati:

Venerdì 7 giugno: 17.00 - 18.30 - 20.00

Sabato 8 giugno: 12.30 - 14.00 - 15.30 - 17.00 - 18.30 - 20.00

Domenica 9 giugno: 12.30 - 14.00 - 15.30 - 17.00



Un affascinante percorso nel mondo della birra

a cura della Luppoleria di Piacenza

LUPPOLERIA

Largo Sant'Ilario

Tra boccali e assaggi, tra spillatrici e bottiglie, alla scoperta di una tradizione che si rinnova, creando nuovi aromi, nuove ricette, nuove seduzioni. Un mondo, quello della birra, in continua evoluzione.

La Luppoleria si attrezza, si moltiplica e offre al pubblico un'esperienza unica, permettendo a tutti di scoprire, assaggiare, conoscere e apprezzare i seguenti birrifici:

RETORTO di Podenzano (Piacenza)

LA BUTTIGA di Montale (Piacenza)

BREWFIST di Codogno (Lodi)

BIRRIFICIO DEL DUCATO di Soragna (Parma)

BIRRIFICIO HIBU di Burago di Molgora
(Monza Brianza)

Incontri con i birrifici

Prenotazioni presso la Luppoleria in Largo Sant'Ilario durante i giorni del festival. I posti sono limitati.

venerdì 7 giugno

17.30

Dalle terre verdiane le sorprendenti birre del Birrificio del Ducato

sarà presente il titolare e fondatore Giovanni Campari

sabato 8 giugno

17.30

Le birre Retorto: un nome una garanzia

sarà presente il titolare e mastro birraio Marcello Ceresa

domenica 9 giugno

Ore 17.30

La prima birra in città: il birrificio Buttiga

sarà presente il socio e commerciale Stefano Pozzi



Lecture per tutti i gusti

Leggere bene per mangiare meglio.

Racconti, viaggi, alimentazione, sfiziosità e curiosità: tra storia ed enogastronomia, tra salute e piacere, una selezione di libri per narrare le mille favole del cibo.

Per tre giorni, sotto i portici di fronte alla libreria Feltrinelli, si alterneranno autori e temi per offrire al pubblico momenti di intrattenimento e approfondimento.

In collaborazione con la libreria Feltrinelli



**portico di fronte a Feltrinelli
Via XX Settembre**

venerdì 7 giugno

18.30

Presentazione di "Gli eroi bevono vino", Laterza 2018

incontro con l'autrice Laura Pepe

sabato 8 giugno

11.30

Presentazione di "Il digiuno per tutti", Vallardi 2019

incontro con l'autore Stefano Erzegovesi

17.00

Presentazione di "Il cielo dopo di noi", Casa Editrice Nord 2018

incontro con l'autrice Silvia Zucca

18.30

Presentazione di "Pranzi di famiglia", Neri Pozza 2019

incontro con l'autrice Romana Petri

domenica 9 giugno

11.30

Presentazione di "Facciamo colazione", Gribaudo 2019

incontro con l'autrice Barbara Toselli

17.00

Presentazione di "La carbonara perfetta", Cinquesensi 2019

incontro con l'autrice Eleonora Cozzella

18.30

...e per chiudere, la presentazione della guida più piacentina che c'è:

"La Guida dei Grass", ed. 2019



Divertimento per tutti i gusti.

Musica, cinema, teatro, danza: a ciascuno la sua serata... per non smettere di gustare il festival.

Piazza Cavalli

venerdì 7 giugno

22.30

Ricordando Woodstock: a 50 anni dal concerto che ha segnato un'epoca

con DJ Emma Iovino

sabato 8 giugno

21.00-22.00

30 anni, fotomodello monologo comico di Gianluca Impastato

23.30

Dj Set di Ema Stokholma

domenica 9 giugno

21.30-23.30

Buona visione! Il cinema in piazza "Il sapore del successo"

con Bradley Cooper, Sienna Miller, Daniel Brühl

Piazza Duomo

sabato 8 giugno

20.00-21.00

Lungo il sapore del cinema: le colonne sonore dei film che più amiamo... e tanto altro

concerto della Banda Ponchielli di Piacenza

Galleria Ricci Oddi • Via San Siro, 13

sabato 8 giugno

18.00-20.00

Concerto della classe di Viola di Luciano Cavalli Conservatorio "Giuseppe Nicolini"

in chiusura ai partecipanti sarà offerto un aperitivo.

Il concerto è gratuito fino a esaurimento posti.

Teatro Municipale di Piacenza

Tutti gli spettacoli sono a pagamento. I biglietti si possono acquistare presso la biglietteria del Teatro.

venerdì 7 giugno

20.30

Galà di danza... da Strauss a Gershwin, passando dalla Fabbrica di cioccolato... con un po' di Night Fever...

Scuola di danza: Ballet Club Step by Step

sabato 8 giugno

20.30

Le mille e una notte

spettacolo di danza tratto dalle novelle "Le mille e una notte"

Scuola di danza: Progetto Danza Piacenza

Direzione artistica Michela Vicentini

domenica 9 giugno

19.30

Concerto di Danza

Scuola di danza: Accademia di Danza Tersicore



Un sabato notte tutto da gustare

Una notte bianca per vivere il festival fino in fondo.

Il sabato è la notte più lunga del festival: la città non dorme e accompagna il pubblico tra musica, spettacoli, buon cibo, negozi aperti, locali da scoprire.

Una grande festa nel cuore di Piacenza.

Centro Città

sabato 8 giugno

18.00-20.00

Dove: Galleria Ricci Oddi, Via San Siro, 13

Concerto della classe di Viola di Luciano Cavalli Conservatorio "Giuseppe Nicolini"

in chiusura ai partecipanti sarà offerto un aperitivo

Il concerto è gratuito fino a esaurimento posti.

19.00

Dove: Terrazza del Grande Albergo Roma

Aperitivo Art Nouveau con Golden Din Din

musica swing, atmosfera vintage per un aperitivo sul tetto della città

Evento a pagamento, su prenotazione

Per info e prenotazioni: tel. 0523 323201

info@grandealbergoroma.it

19.00

Dove: Bar della Borsa, Galleria della Borsa 28/C**Musica e distillati**

con l'acoustic sound di Betty Palumbo

Evento libero, con consumazioni a pagamento

20.00

Dove: Bookbank Libri di altri tempi, Via San Giovanni, 4**La birra dal retrogusto sociale**

incontro tra libri e degustazioni con il microbirrifico Articioc Coop. Sociale

Evento su prenotazione, posti limitati

Per info e iscrizioni info@bookbankpiacenza.it

20.00-21.00

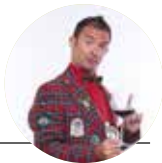
Dove: Piazza Duomo**Lungo il sapore del cinema: le colonne sonore dei film che più amiamo... e tanto altro!**

concerto della Banda Ponchielli di Piacenza

21.00-22.00

Dove: Palco "Food Network"**30 anni, fotomodello**

monologo comico di Gianluca Impastato

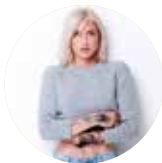


22.00

Dove: Piazza Duomo**Food & Music**

buona musica, buon cibo e tanti modi per incontrarsi

23.30

Dove: Palco "Food Network"**Dj Set di Ema Stokholma**

La città in festival

Palazzi, chiese, eventi, percorsi e scoperte:
Piacenza offre le sue meraviglie al pubblico
del festival!

La Diocesi di Piacenza e Bobbio

Tutti gli eventi della Diocesi sono in prenotazione.

Per prenotare: tel. 331 4606435

E-mail: cattedralepiacenza@gmail.com

Quando: venerdì 7 giugno, 16.00**Dove: Museo Kronos, via Prevostura, 7****Storie di Santi**

Un viaggio tra restauri in corso, reliquie e antichi testi per raccontare le vite dei santi piacentini più conosciuti.

Il percorso prevede la visita al Museo Kronos, all'Archivio e Biblioteca della Diocesi

Quando: venerdì 7 giugno, a partire dalle 19.00**La lunga notte delle Chiese**

Apertura straordinaria del Duomo e delle chiese di San Francesco e San Donnino

Quando: sabato 8 giugno, 10.30; domenica 9 giugno, 15.00**Dove: partenza presso Infopoint di Piazza Cavalli****Il Cibo dei Pellegrini**

Un percorso a piedi guidato alla scoperta di chiese del centro città, poste lungo il tratto cittadino della via Francigena, alcune delle quali solitamente chiuse al pubblico. In cinque di queste tappe sarà possibile assaggiare il cibo dei pellegrini.

Posti: 30

Quando: sabato 8 giugno, 18.30

Degustazione in quota

Visita guidata alla cupola del Guercino sulla passerella panoramica con concerto e degustazione di vini e prodotti tipici

Posti: 30

Quando: domenica 9 giugno, 16.00

Dove: Museo Kronos via Prevostura, 7

Sulle orme di Giovanni Battista Scalabrini

Un percorso tra gli oggetti personali e i documenti ufficiali per raccontare la vita di uno dei più importanti vescovi che ebbe a cuore i temi dell'emigrazione e dell'integrazione tra popoli

Club Amici del Toscano

presso Caffè dei Mercanti
Largo Sant'Ilario

venerdì 7 giugno

19.00-20.00

Rum & Sigaro Toscano®

l'abbinamento più classico declinato per il pubblico del Festival: per assaggiare senza cadere troppo in tentazione.

In assaggio Rum Abuelo 12 anni

21.00-22.00

Whisky & Sigaro Toscano®

la sera ha il sapore del whisky e l'aroma del sigaro.

In assaggio Whisky Ardbeg Ten

sabato 8 giugno

17.00-18.00

Drink & Sigaro Toscano®

un bere leggero si accompagna al sigaro più amato.

Assaggio a sorpresa

19.00-20.00

Rum & Sigaro Toscano®

l'abbinamento più classico declinato per il pubblico del Festival: per assaggiare senza cadere troppo in tentazione.

In assaggio Rum Abuelo 12 anni

21.00-22.00

Whisky & Sigaro Toscano®

la sera ha il sapore del whisky e l'aroma del sigaro.

In assaggio Whisky Ardbeg Ten

domenica 9 giugno

16.00-17.00

Cognac & Sigaro Toscano®

sapori intensi e sensazioni forti.

In assaggio Cognac Camus VSOP Elegance

18.00-19.00

Rum & Sigaro Toscano®

l'abbinamento più classico declinato per il pubblico del Festival: per assaggiare senza cadere troppo in tentazione.

In assaggio Rum Abuelo 12 anni

Visite ai Musei Civici di Palazzo Farnese

Musei Civici di Palazzo Farnese
Piazza della Cittadella, 29

Quando: 7-8-9 giugno

Orari: venerdì 11.00 e 15.30; sabato e domenica 9.30; 11.00; 15.00; 16.30
I partecipanti saranno guidati in un percorso mirato alla scoperta dei capolavori presenti a Palazzo Farnese, con un focus sulle nature morte presenti nelle collezioni civiche.

Nei tre giorni saranno osservati i seguenti orari di apertura: 9.00-13.00 e 15.00-19.00.

Visite guidate alla Galleria Ricci Oddi

Via San Siro, 13

Quando: 8-9 giugno, ore 11.00

sabato e domenica, alle ore 11.00 sarà possibile visitare le meraviglie della Galleria Ricci Oddi: un percorso guidato, studiato apposta per il festival, alla scoperta dei suoi capolavori, più e meno noti.

Le visite si possono prenotare all'Infopoint del Festival, in Piazza Cavalli, e hanno un costo a persona di 5 euro.

Il biglietto è acquistabile direttamente alla Galleria

A spasso tra i negozi di Piacenza

Un giro tra i negozi del centro che propongono eventi pensati per il pubblico del Festival

Quando: 7-8-9 giugno

Dove: **Unocaffé, Corso Vittorio Emanuele II, 32/A**
Cre moso come lo immagini: degustazione di caffè
 evento a pagamento

Quando: 7-8-9 giugno, a partire dalle 11.00

Dove: **Bar Repetti & Jolin, Via XX Settembre, 124**
Parigi incontra Piacenza: degustazioni di
champagne abbinate a prodotti piacentini
 evento a pagamento

Quando: 7 e 8 giugno dalle 19.00

Dove: **Bar della Borsa, Galleria della Borsa 28/C**
Musica e distillati
 con l'acoustic sound di Betty Palumbo.
 Evento libero, con consumazioni a pagamento

Quando: sabato 8 giugno, dalle 15.00 alle 19.00

Dove: **Yogorino, Corso Vittorio Emanuele II, 95**
Degustazione di miele della Val Tidone
 a cura dell'Azienda Agricola Il Fucorè di Elisabetta Tagliabue
 (Borgonovo Val Tidone, PC). Evento gratuito

Quando: sabato 8 giugno, ore 20.00

Dove: **Bookbank Libri di altri tempi, Via San Giovanni, 4**
La birra dal retrogusto sociale
 incontro tra libri e degustazioni con il microbirrifico Articioc
 Coop. Sociale. Evento su prenotazione, posti limitati.
 Per info e iscrizioni info@bookbankpiacenza.it

La via del Vino

Via Sopramuro

sabato 8 giugno

A partire dalle 17.00

Percorso di...Vino: alla scoperta dei vini
piacentini, in una via che si veste per
l'occasione con le etichette storiche dell'Aicev
(Associazione Italiana Collezionisti Etichette del
Vino)

quattro tappe, quattro vini, quattro degustazioni, per gustare appieno i sapori di Piacenza.

Wine&Castle tour

partenza Piazza Cittadella

sabato 8 giugno

9.30

Dove: **partenza Piazza Cittadella, Piacenza**
Visita al borgo di Rivalta

visita al suggestivo borgo fortificato di Rivalta e l'imponente castello medioevale. Un'occasione imperdibile per ammirare stanze con arredi originali cinquecenteschi e per abbracciare con lo sguardo, dall'alto della torre, il panorama sulla vasta pianura e i colli circostanti.

Visita a una cantina locale per un'esperienza che coinvolgerà tutti i sensi, degustando vini piacentini, salumi e formaggi DOP. Rientro a Piacenza alle ore 13.30. Costo a persona 59.00 euro Guida dedicata a bordo per tutta la durata del tour

9.30

Dove: **partenza Piazza Cittadella, Piacenza**
Visita al borgo medioevale di Castell'Arquato

Visita al borgo medioevale di Castell'Arquato in grado di affascinare chi lo scorge da lontano e chi lo esplora da vicino aggirandosi fra i suoi viottoli. Ammira la Collegiata, il Palazzo del Podestà e la Rocca Viscontea.

Scopri la cultura e i segreti della produzione del vino in una cantina locale, dove potrai degustare tre tipologie di vino accompagnate ad assaggi di salume e formaggi DOP. Rientro a Piacenza alle ore 13.30.

Costo a persona 59.00 euro.

Guida dedicata a bordo per tutta la durata del tour

Info e prenotazioni

Formula All-Inclusive: tutti i servizi del tour sono compresi nel prezzo del biglietto. Guida Multilingue: Italiano/Inglese. Partenza garantita: la partenza è garantita anche con un solo partecipante.

Prenotazioni: www.piacenzawinecastle.com

CaffExpo

**Bar della Borsa
Galleria Borsa, 28**

Venerdì 7 giugno

18.00

Il gusto della sostenibilità: il sapore del territorio e della sua tutela

evento a cura di APS Piacecibosano, Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile OPERA - UCSC.

In collaborazione con Confesercenti Piacenza.

Intervengono: Miriam Bisagni, Ettore Capri, Lucrezia Lamastra, Gloria Luzzani, Maria Zucchinelli

Food&Music in piazza

Piazza Duomo

Quando: 7-8-9 giugno

Per tre giorni la piazza si riempie di tutti i sapori dell'estate: buon cibo, buona musica e tanti modi di incontrarsi.

Accanto al Salotto del Festival e allo spazio Kids-Lab, si potrà mangiare, bere e degustare nei tavoli allestiti per l'occasione dai commercianti della piazza.

A partire dalle 22.00 di venerdì e di sabato, la musica accompagnerà le serate sotto il Duomo



I sapori della terra

Un percorso gustoso e affascinante tra sapori e prodotti capaci di sorprendere

Portici del Gotico

Nel Mercato il territorio si presenta e offre i suoi prodotti al pubblico. Un viaggio lungo la strada dei sapori che rendono l'Emilia terra di gusti, tradizioni, innovazioni, sapienza antica e ingegno, sperimentazione, attenzione e sostenibilità.

Per raccontare la complessità e la ricchezza di questa terra padana, allargando lo sguardo alle province, che, da Lombardia, Piemonte, Liguria e Toscana, racchiudono idealmente, completano e spesso contaminano le produzioni nostrane

Venerdì 7 giugno: 12.00-24.00

Sabato 8 giugno: 11.00-24.00

Domenica 9 giugno: 11.00-20.00



Esperienze di gusto

Per mangiare in strada
con un gusto incredibile

Piazzale Plebiscito

Un'offerta di elevata qualità capace di rappresentare al meglio il "cibo di strada", tradizione secolare che ha visto negli ultimi anni un successo crescente.

Una scelta pensata per tutti i gusti, in un meraviglioso ristorante a cielo aperto.

Venerdì 7 giugno: 12.00-24.00

Sabato 8 giugno: 11.00-24.00

Domenica 9 giugno: 11.00-21.30

DILLO IN MODO NUOVO.

CREATIVITÀ PER TUTTI I GUSTI



areaitalia.com



IDENTITY



PACKAGING



DIGITAL



ADVERTISING



EVENTS



VIDEO

areaitalia
AGENZIA DI PUBBLICITÀ

CREDIT SUISSE 

CREDIT SUISSE 

**Close to clients.
Since 1856.**

Milano - Brescia - Padova - Parma - Firenze - Roma

Differenziare i rifiuti
ti rende **giovane**
e fa bene a **Piacenza!**



Magari non ringiovanisce,
ma **Piacenza ringrazia!**

Plastica e barattolame insieme? **Sì!**
Ora la campana è una sola.



COMUNE DI PIACENZA



**IL TEMPO È PREZIOSO.
MA QUELLO CHE SA CREARE
LO È ANCORA DI PIÙ.**

Grana Padano Riserva è stagionato oltre 20 mesi
e ha caratteristiche di assoluta eccellenza,
attestate da una seconda marchiatura a fuoco.

Con il suo gusto ricco di profumi e sfumature aromatiche complesse,
Grana Padano Riserva è ideale per le occasioni speciali
e soddisfa anche i palati più esigenti.



Consorzio Tutela Grana Padano

LE TRADIZIONI DI IERI
DIVENTANO
SAPORI DI OGGI.



Del proprio territorio, ogni socio Conad ha imparato a conoscere vocazione e tradizione, ricette e storia. Ai prodotti d'eccellenza di tutt'Italia Conad ha dato un nome e un cognome: Sapori&Dintorni.



THE
**WORLD'S
FAVOURITE
ITALIAN
LIQUEUR**

ODISARONN
ARONNODI
NODISARON
ISARONNO
ONNODISA
ODISARON
ARONNODI



www.disaronno.com
DRINK RESPONSIBLY



*Lounge Bar La Terrazza del Roma
Aperto tutti i giorni fino alle 24:00*

*Tutti i venerdì
da Maggio a Settembre
aperitivo con musica dal vivo
nella suggestiva terrazza
panoramica*



*Ristorante del Ducato
Ospitalità, Passione e Territorio.*

*Gusta l'eccellenza piacentina
in centro a Piacenza*

Aperto tutti i giorni a pranzo e a cena

INCHotels

Grande Albergo Roma
via Cittadella 14 PC - tel. 0523 323201




RISTORANTE DEL DUCATO
PIACENZA

INCHotels

OSPITALITÀ PER PASSIONE NELL CUORE DELLA FOOD VALLEY

GRANDE ALBERGO ROMA

Via Cittadella 14, 29121 Piacenza, 05223 323201, info@grandealbergoroma.it

BEST WESTERN I HOTEL FARNESE

Via Reggio 51/A, 43126 Parma, 0521 994247, info@farnesehotel.it

HOTEL SAN MARCO & FORMULA CLUB

Via Emilia Ovest 42, 43010 Ponte Taro(PR), 0521 615072, info@hotelsanmarcoclub.it

BEST WESTERN I CLASSIC HOTEL

Via Pasteur 121/C, 42122 Reggio Emilia, 0522 355411, info@classic-hotel.it

HOLIDAY INN EXPRESS PARMA

Via Naviglio Alto 50, 43122 Parma, 05521 270593, info@parma.hiexpress.it

HOLIDAY INN EXPRESS REGGIO EMILIA

Via Meuccio Ruini 7, 42100 Reggio Emilia, 00522 507122, Info@reggioemilia.hiexpress.it

HOTEL I FORUM

Via Roma 4/A, 42049 Sant'Ilario D'Enzaa(RE), 0522 671480, info@forumhotel.it

RESIDENCE PALAZZO TOSCANI

Via Trento 37, 43122 Parma, 43122, 0521 | 952642, info@residencepalazzotoscani.it





SANI

TRASPORTI

www.sanitrasporti.it



Dal 1950
abbiamo fatto
molta strada



Sani è

LOGISTICA DEL POMODORO



SARACCHI STUDIO - PARMA

MAGAZZINI BREVE E LUNGO TERMINE



PACKAGING



**TRASPORTI E GROUPAGE ORGANIZZATO
LINEA DIRETTA GDO**

Via XXV Aprile, 6 - Marzolarà (PR) Tel. 0525.557510

Più sviluppo

-  **SERVIZI**
-  **FORMAZIONE**
-  **FINANZIAMENTI
E BANDI**
-  **CONVENZIONI**
-  **CONSULENZA**



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PIACENZA

Confcommercio Piacenza

Strada Bobbiese 2, 29122 Piacenza

Tel: 0523 461811

Mail: affarigenerali@unionecommercialtipc.it

🌐 WWW.UNIONECOMMERCIALTIPC.IT

📱 Confcommercio Piacenza

CAF

CAF IMPRESE UNCOM PIACENZA
centro autorizzato di assistenza fiscale



CONFINDUSTRIA
PIACENZA

DA OLTRE 70 ANNI
ORGOGLIOSI
DI ESSERE
AL FIANCO DELLE
IMPRESE PIACENTINE

CONFINDUSTRIA
PIACENZA
Intraprendere insieme



Consorzio Piacenza Alimentare



PIACENZA, *la tradizione* DELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA

Piacenza è un territorio tutto da scoprire.
Con questo scopo nasce
il Consorzio Piacenza Alimentare.
Promuoviamo nei mercati internazionali
le aziende che portano avanti
il meglio di questa ricchissima
tradizione enogastronomica.
Un patrimonio che non ha uguali nel mondo.
Per questo motivo **siamo diventati**
il Consorzio Export Agroalimentare
più grande d'Italia.



Dal 1980
portiamo i
sapori di Piacenza
nel mondo



www.consorziopiacenzalimentare.it

PARIETTI AUTOMOBILI

CONCESSIONARIA UFFICIALE
JAGUAR, LAND ROVER E HONDA
PER PIACENZA E PROVINCIA



CONCESSIONARIA

Via XXI Aprile, 81 - 29121 Piacenza
Tel. 0523 388555 - info@pariettiauto.it



CENTRO ASSISTENZA E MAGAZZINO RICAMBI UFFICIALE PER:



Jeep

AUTOSTORE: Via Ippolito Pindemonte - 29122 Piacenza - Tel. 0523 571219

OFFICINA: Via XXI Aprile, 75 - 29121 Piacenza - Tel. 0523 388555

**PARIETTI
AUTOMOBILI**

CONCESSIONARIA DAL 1923

www.pariettiauto.it

seguici su:



STERILTOM di SQUERI

POLPA DI POMODORO
NATURALE E CERTIFICATA

*Special
Pizza*

100% POMODORO ITALIANO



STERILTOM S.r.l. Via Provinciale, 90 - Loc. Casaliggio
29010 Gragnano Trebbiense (PC) - Italy
Tel. +39 0523 788155 - Fax +39 0523 788323
steriltom@steriltom.com

www.steriltom.com

★★★★★
CHEF
Burger

carnitalia

Ricette originali realizzate con
carne 100% Italiana di Fassaona Piemontese
abbinata ad ingredienti di prima scelta
• SENZA GLUTINE •

Garantito da COALVI,
il Consorzio di tutela della Fassaona Piemontese.



www.carnitalia.com



METRONOTTE

VIGILANZA

SERVIZI DI VIGILANZA

per privati, abitazioni, aziende e commercianti

**INSTALLAZIONE IMPIANTI
DI ALLARME E VIDEOSORVEGLIANZA
ANCHE IN COMODATO D'USO**

Pronto intervento delle nostre pattuglie su allarme H24

Attivazione di tutte le procedure di emergenza concordate

Servizio di gestione chiavi

Assistenza tecnica sull'impianto H24

CHIAMACI SENZA IMPEGNO

PER UN PREVENTIVO GRATUITO



0523 01 02

METRONOTTE PIACENZA SRL

Strada Caorsana, 32 - 29122 Piacenza (PC)

Ufficio +39.0523.01.02.03 - Centrale Operativa +39.0523.01.02

Fax +39.0523.606.995 - E-mail: info@metronottevigilanza.it

www.facebook.com/metronottevigilanza.it

www.metronottevigilanza.it

PIZZE E FOCACCE FRESCHE DI ALTA QUALITÀ



Trovi i nostri prodotti nelle migliori insegne della grande distribuzione

Scopri la nostra gamma su

www.lapizzapiuuno.it



**ORIGINAL ITALIAN
PIZZA & FOCACCIA**

LA PIZZA +1 S.p.A

Via Galileo Galilei, 11/13 - 29027 Gariga di Podenzano - PC - Italia

DOVE DORMIRE

Qui troverai un elenco di hotel convenzionati con il festival che ti riserveranno una sorpresa se pernoverai nei giorni 7, 8, 9 giugno 2019

Hotel Main sponsor

GRANDE ALBERGO ROMA****

Indirizzo: Via Cittadella, 14 - 29121 Piacenza
Tel. 0523 323201
www.grandealbergoroma.it
E-mail: info@grandealbergoroma.it
Codice sconto: **GOLA GOLA**

N.B.: il codice sconto si applica unicamente con la prenotazione on line.

Associazione Albergatori Piacenza

BEST WESTERN PARK HOTEL****

Indirizzo: Str. Val Nure, 7 - 29122 Piacenza
Tel. 0523 712600
www.parkhotelpiacenza.it
E-mail: park.pc@bestwestern.it
Codice sconto: **GOLA GOLA**

MH HOTEL PIACENZA FIERA****

Indirizzo: Via Caorsana, 127 - 29122 Piacenza
Tel. 0523 606288
www.magiahotels.it
E-mail: info.piacenzafiera@magiahotels.it
Codice sconto: **GOLA GOLA**

HOTEL CITY***

Indirizzo: Via Emilia Parmense, 54 - 29100 Piacenza
Telefono: 0523 579752
www.hotelcitypc.it
E-mail: info@hotelcitypc.it
Codice sconto: **GOLA GOLA**

EURO HOTEL***

Indirizzo: Via Colombo, 29F - 29100 Piacenza
Tel. 0523 606011
www.hoteleuropiacenza.it
E-mail: info@hoteleuropiacenza.it
Codice sconto: **GOLA GOLA**

STADIO HOTEL****S

Indirizzo: Str. Val Nure, 20 - 29122 Piacenza
Tel. 0523 360020
www.piacenzahotels.it
E-mail: info@stadiohotel.it
Codice sconto: **GOLA GOLA**

HOTEL ASTOR **

Via Tibini, 29 - 29121 Piacenza
Tel. 0523 329296
www.astorhotelpc.it
E-mail: info@hotelastorpc.eu
Codice sconto: **GOLA GOLA**

N.B. Se prenoti per le notti del festival con il codice sconto indicato ti verrà applicata una riduzione sul costo del tuo pernottamento. Il codice sconto vale anche per prenotazioni telefoniche.

DOVE MANGIARE

Qui di seguito troverai i locali che ti riserveranno un menù speciale!

La Dispensa dei balocchi

Largo Pietro Gioia, 3
Tel. 0523 323639

La Pireina "Gnasso"

Via Borghetto, 137
Tel. 0523 338578

Lo Fai

Via Cavalletto, 4
Tel. 0523 1671221

Ristorante Castiglia

Via Giuseppe Verdi, 16
Tel. 0523 691959

Ristorante Vecchia Piacenza

Calle S. Bernardo, 1
Tel. 0523 305462

Tigella Bella

Via Gerolamo Illica, 5
Tel. 366 1628361

INOLTRE, DA FARE A PIACENZA...

Piacenza che scrive

Incontri dedicati agli scrittori piacentini
Maura Quattrini e Davide Demaldè presentano "Lo sgabello di Verdi tra la gente del Castellazzo"
Quando: venerdì 7 giugno, ore 17

Dove: Salone Monumentale della Biblioteca Passerini-Landi, Via Giosuè Carducci, 14

Alley Oop

Freestyle Festival
Quando: dal 7 giugno

Dove: Arena Daturi, Viale Risorgimento

La nostra terra - Parte 2

Mostra fotografica su Piacenza e le sue valli
Quando: fino a domenica 9 giugno

Dove: Palazzo Farnese, Piazza della Cittadella, 29

Pesalibro

Libero scambio di libri usati
Quando: venerdì 7 giugno

Dove: Biblioteca Passerini-Landi, Via Giosuè Carducci, 14

Mercato Contadino

Mercato bisettimanale a cura di Coldiretti Piacenza
Quando: venerdì 7 giugno, dalle 7.00 alle 13.00
Dove: Piazza Sant'Antonino

Pomeriggi da favola

Lecture animate per bambini da 0 a 6 anni
Quando: sabato 8 giugno, ore 17.00
Dove: Biblioteca Giana Anguissola (Biblioteca Passerini-Landi,
Via Giosuè Carducci, 14)

La Fiat va di corsa

Rassegna di eventi (Trofeo Circuito di Piacenza-Castell'Arquato-Vernasca)
Quando: domenica 9 giugno
Dove: Faxal

Fontanesi e i tempi del naturalismo

Visite Guidate
Le guide del Coordinamento Scopripiacenza condurranno i visitatori alla scoperta delle opere in mostra presso la Galleria Ricci Oddi.
Quando: domenica 9 giugno, ore 15.30
Dove: Galleria d'Arte Moderna Ricci Oddi, Via S. Siro, 13

BAF – Bibiena Art Festival

Rassegna del Gruppo Ciampi sulla musica barocca
Antonio De Lorenzi - violino
Paola del Giudice - fortepiano
Quando: domenica 9 giugno, ore 17.30
Dove: Salone d'Onore di Palazzo Anguissola Cimafava,
Via P. Giordani, 2

MUSEI APERTI

Musei Civici di Palazzo Farnese

Apertura straordinaria: 9.00-13.00 e 15.00-19.00.
Per informazioni: tel. 0523 492658
E-mail: musei.farnese@comune.piacenza.it
www.palazzofarnese.piacenza.it
Quando: 7-8-9 giugno
Dove: Piazza della Cittadella, 29

Museo civico di Storia Naturale

Orari: venerdì 7 giugno, 9.30-12.30; sabato e domenica 9.30-12.30 e 15.00-18.00
Per informazioni: tel. 0523 334980
E-mail: museoscienze@comune.piacenza.it
www.msn.piacenza.it
Dove: Via Scalabrini 107, presso ex-macello "Urban Center",
Padiglione G. Perreau

Galleria d'Arte Moderna Ricci Oddi

Orari: 9.30-12.30 e 15.00-18.00
Per informazioni: tel. 0523 320742
E-mail: info@riccioddi.it
http://riccioddi.it
Dove: Via San Siro, 13

Galleria e Collegio Alberoni

Aperto la domenica, gli altri giorni su prenotazione
www.collegioalberoni.it
Dove: Via Emilia Parmense, 77

Museo Ornitologico

Orari: dal lunedì al venerdì 9.00-12.00 e 15.00-18.00, sabato chiuso, domenica 9.00-12.00 e 15.00-18.00
Per informazioni: tel. 0523 591522
E-mail: info@museofoi.it
www.museofoi.it
Dove: Via Caorsana, 94 – Località Le Mose

Kronos – Museo della Cattedrale

Orari: lunedì chiuso, dal martedì al venerdì 9.00-12.00 (cupola chiusa), sabato e domenica 9.00-19.00 (turni di visita alla cupola una volta all'ora dalle 10.00 alle 18.00)
Per informazioni tel: 331 4606435
E-mail: cattedralepiacenza@gmail.com
https://cattedralepiacenza.it
Dove: Via Prevostura, 7

MUSEI DIOCESANI

Museo Capitolare della Basilica di Sant'Antonino

Orari: da lunedì a sabato 8.00-12.00 e 16.00-19.00, domenica 8.30-12.30 e 20.00-21.30
Per informazioni: tel. 0523 320653
E-mail: basilicasantantonino@libero.it
www.sant-antonino.it
Dove: Via Chiostri Sant'Antonino, 6

Museo Scalabrini

Apertura su prenotazione
Per informazioni: tel. 0523-348611
www.scalabrini.org
Dove: Via Francesco Torta, 14

ALTRI MUSEI

Piccolo Museo della Poesia – Incolmabili fenditure

Orari: da mercoledì a sabato 11.00-19.00, domenica su prenotazione
Per informazioni: tel. 345 7175217
E-mail: info@piccolomuseodellapoesia.it
www.comune.piacenza.it/benvenuti/citta/cosavedere/musei/
piccolo-museo-della-poesia-incolmabili-fenditure
Dove: Via Pace, 5

Ente Museo Palazzo Costa – Fondazione Horak

Visite guidate per gruppi su prenotazione
Per informazioni: tel. 338 7451756
E-mail: marcororak@virgilio.it
www.comune.piacenza.it/benvenuti/citta/cosavedere/musei/
museo-di-palazzo-costa-fondazione-horak
Dove: Via Roma, 80

Museo della Stampa Prati – Libertà

Apertura in occasione di esposizioni

Per informazioni: tel. 0523 393939

www.comune.piacenza.it/benvenuti/citta/cosavedere/musei/museo-della-stampa-marcello-prati

Dove: Via Benedettine 22 (presso sede quotidiano Libertà)

Antiquarium Santa Margherita Fondazione di Piacenza e Vigevano

Orari: dal lunedì al venerdì 9.00-13.00 e 15.00-18.00, sabato domenica su prenotazione

Per informazioni: tel.0523 311116

E-mail: info@lafondazione.com

www.lafondazione.com/antiquarium/antiquarium.htm

Dove: Via Sant'Eufemia, 12 (presso Auditorium della Fondazione di Piacenza e Vigevano)

Istituto Gazzola Scuola d'Arte – Pinacoteca

Apertura su prenotazione

Per informazioni: tel. 0523 322754

E-mail: info@istitutogazzola.it

www.istitutogazzola.it/museo.asp

Dove: Via Gazzola 9

Museo della Civiltà Contadina Raineri

Orari: dal lunedì al sabato 08.30-12.30 in periodo scolastico, fuori dal periodo scolastico solo su appuntamento

Per informazioni: tel. 0523 458929

www.comune.piacenza.it/benvenuti/citta/cosavedere/musei/museo-della-civiltà-contadini-di-piacenza-g-raineri

Dove: Strada Agazzana, 35

Supporter



Sponsor tecnici



In collaborazione con



RINGRAZIAMENTI

Il Gola Gola! Piacenza è stato reso possibile grazie alla collaborazione di tanti che hanno creduto all'iniziativa, mettendo a disposizione il loro tempo e le loro energie per realizzare tutti gli eventi e per permettere a ciascuno di poterne fruire. I volontari sono da sempre l'anima di questo festival, chi nei tre giorni non si ferma un momento e chi nei mesi trascorsi ha dedicato parte del proprio tempo nella realizzazione del programma.

Idee, parole, ipotesi: tutto è entrato in circolo e ha preso forma in questo grande progetto che è Gola Gola. In tanti hanno contribuito dando il loro apporto. In particolare, per quanto riguarda il programma culturale, ringraziamo il pittore Stefano Spagnoli.

GRAZIE A:

- Accademia della Cucina Piacentina
- Associazione Italiana Celiachia
- Associazione Vigili del Fuoco in Congedo Piacenza
- Auser
- Conservatorio Nicolini
- Corpo Bandistico "A. Ponchielli"
- Croce Rossa Piacenza
- Galleria Ricci Oddi
- Ial Emilia-Romagna Piacenza
- Istituto Marcora

Partner



STERILTOM SRL di Squeri
MULTI DI POMBINO

Sponsor



Charity partner



Official Carrier



Organizzazione



