



COMUNE DI PIACENZA



**PIACENZA**  
**7•8•9 GIUGNO 2019**



**GOLA**  
**GOLA**

*Food and People*

*Festival*

**PIACENZA**



**PROGRAMMA**



---

Partner istituzionali



---

Main Partner



---

Premium Partner



---

Media partner



Canale 33



---

Con il patrocinio di





COMUNE DI PIACENZA

«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](mailto: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](mailto: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](mailto:michele.rastelli@areaitalia.com)

---

**COORDINAMENTO VOLONTARI**

[volontari@golagolafestival.it](mailto: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](http://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'informativa completa. Tale informativa è reperibile anche sul sito internet [www.golagolafestival.it](http://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](mailto: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).

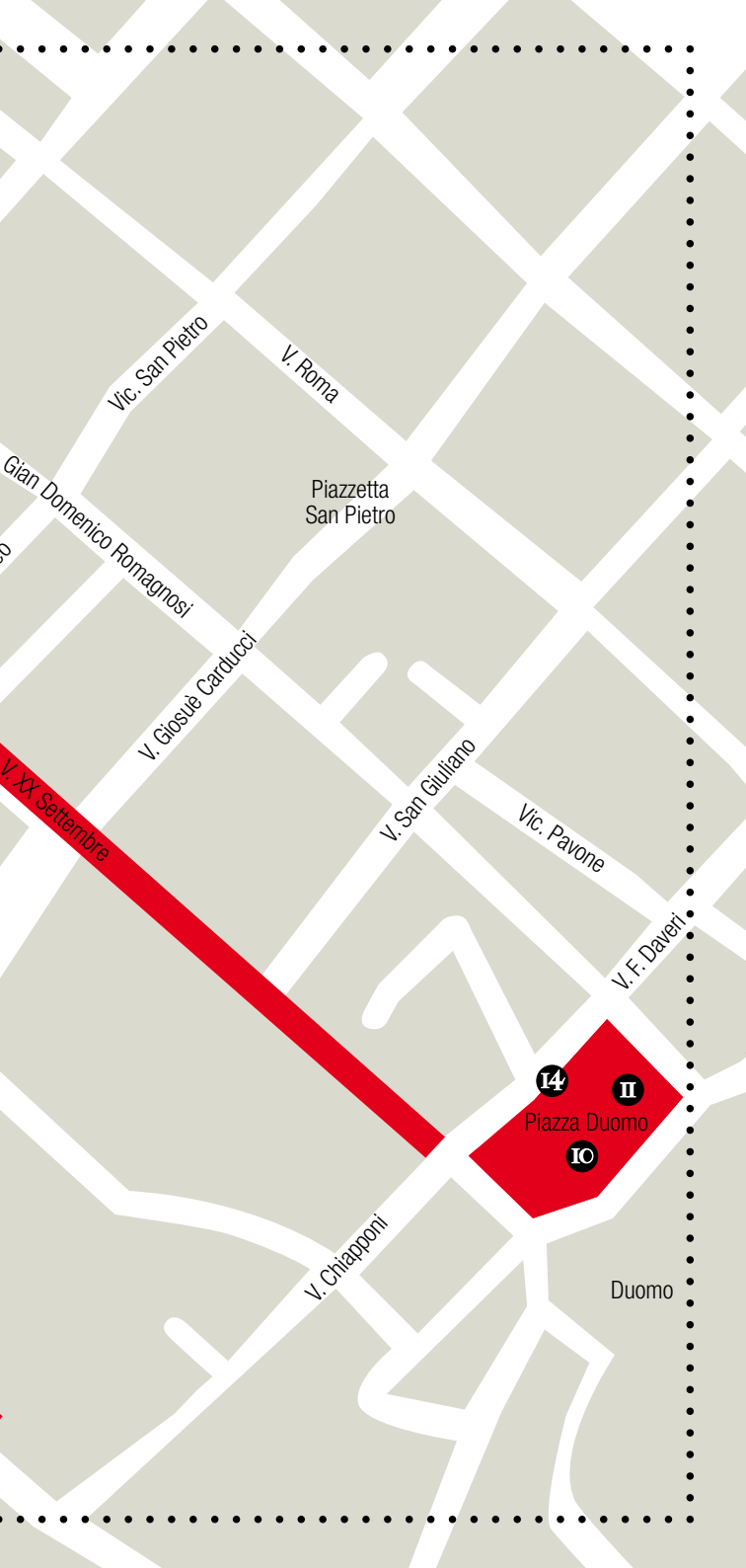
**VANTAGGI** La card dà diritto a una serie di vantaggi (sconti, agevolazioni, gadget, assaggi, fino a esaurimento scorte) presso gli esercizi commerciali e le aziende aderenti, i cui indirizzi sono indicati nel flyer allegato alla card.

**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**





Vic. San Pietro

V. Roma

Piazzetta San Pietro

Gian Domenico Romagnosi

V. Giosuè Carducci

V. San Giuliano

Vic. Pavone

V. XX Settembre

V. F. Daveri

14

II

IO

Piazza Duomo

V. Chiapponi

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

---

**i** *Infopoint*

**WC** *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

**Letture per tutti i gusti.** Leggere bene per mangiare meglio.

*In collaborazione con la libreria Feltrinelli*

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.

**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

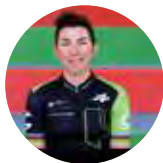
**ospite: Csaba dalla Zorza** ("Cortesie per gli ospiti", RealTime). A cura di Tinto



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**

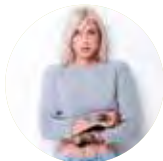
con il contributo e il sostegno di Confindustria Piacenza



22.30-23.30

**FRIGO VIP: un personaggio famoso  
di fronte al suo frigo. Gusti, tentazioni,  
salute e mille curiosità****ospite: Ema 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**  **smeg**  
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, OSTRERIA 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'antispresco: Mais&Fish**

con Veronica Plotini, vincitrice dell'edizione 2019 di Chef Antispresco, organizzato da RicibiAmo, sezione "Futuro chef antispresco". 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 Illva 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 frutti**

Musei Civici di Palazzo Farnese in collaborazione con Cooltour  
Età: 5-10

18.00-19.00

**Mani in pasta – Il pane**

a cura di Eataly

Età: 5-11

---

**sabato 8 giugno**

---

10.30-12.00

**Mani in pasta – I Pissarei**

con 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 colorata**

a cura di Eataly

Età 5-11

15.00-16.30

**Latte, formaggio, burro e yogurt:  
pratiche antiche per lavorare il latte**

Museo 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 mediterranea

Museo 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 Farnese

Musei 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](mailto: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

---

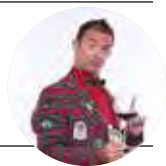
21.00-22.00

**Dove: Palco "Food Network"**

### **30 anni, fotomodello**

monologo comico di Gianluca Impastato

---



22.00

**Dove: Piazza Duomo**

### **Food & Music**

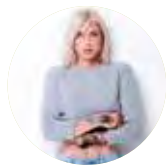
buona musica, buon cibo e tanti modi per incontrarsi

---

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**

**Creoso 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 abbinata 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](mailto: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.piacenzawinecastletour.com](http://www.piacenzawinecastletour.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



**Close to cl**  
**Since 1850**

Milano - Brescia - Padova - Parma - Firenze -

CREDIT SUISSE



ients.  
6.

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 L'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: Saponi&Dintorni.*

 **CONAD**  
Persone oltre le cose

# THE WORLD'S FAVOURITE ITALIAN LIQUEUR



ODISARONNO  
ARONNODI  
NODISARONNO  
DISARONNO  
ONNODISA  
ODISARONNO  
ARONNODI

[www.disaronno.com](http://www.disaronno.com)  
DRINK RESPONSIBLY

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



GRANDE ALBERGO  
PIACENZA

*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





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



RISTORANTE DEL DUCATO

PIACENZA

# INCH

OSPITALITÀ PER PASSIONE NEL

## GRANDE ALB

Via Cittadella 14, 29121 Piacenza, 052

## BEST WESTERN H

Via Reggio 51/A, 43126 Parma, 05

## HOTEL SAN MARCO

Via Emilia Ovest 42, 43010 Ponte Taro(PR)

## BEST WESTERN C

Via Pasteur 121/C, 42122 Reggio Emil

## HOLIDAY INN EX

Via Naviglio Alto 50, 43122 Parma, 05

## HOLIDAY INN EXPRE

Via Meuccio Ruini 7, 42100 Reggio Emilia, 0

## HOTEL M

Via Roma 4/A, 42049 Sant'Ilario D'Enza

## RESIDENCE PAL

Via Trento 37, 43122 Parma, 43122, 0521



PIACENZA



PARMA



PARMA



PONTE TARO (PR)

# otels

IL CUORE DELLA FOOD VALLEY

## BERGO ROMA

0523 323201, [info@grandealbergoroma.it](mailto:info@grandealbergoroma.it)

## HOTEL FARNESE

0521 994247, [info@farnesehotel.it](mailto:info@farnesehotel.it)

## OTEL & FORMULA CLUB

(RE), 0521 615072, [info@hotelsanmarcoclub.it](mailto:info@hotelsanmarcoclub.it)

## CLASSIC HOTEL

(RE), 0522 355411, [info@classic-hotel.it](mailto:info@classic-hotel.it)

## HI EXPRESS PARMA

0521 270593, [info@parma.hiexpress.it](mailto:info@parma.hiexpress.it)

## HI EXPRESS REGGIO EMILIA

0522 507122, [Info@reggioemilia.hiexpress.it](mailto:Info@reggioemilia.hiexpress.it)

## FORUM

(RE), 0522 671480, [info@forumhotel.it](mailto:info@forumhotel.it)

## PALAZZO TOSCANI

0521 952642, [info@residencepalazzotoscani.it](mailto:info@residencepalazzotoscani.it)





# SANI

## TRASPORTI

[www.sanitrasporti.it](http://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 - Marzolara (PR) Tel. 0525.557510



# Più sviluppo

● SERVIZI

● FORMAZIONE

● FINANZIAMENTI  
E BANDI

● CONVENZIONI

● CONSULENZA

## Confcommercio Piacenza

Strada Bobbiese 2, 29122 Piacenza

Tel: 0523 461811

Mail: [affarigenerali@unionecommerciantipc.it](mailto:affarigenerali@unionecommerciantipc.it)

🌐 [WWW.UNIONECOMMERCIAITPC.IT](http://WWW.UNIONECOMMERCIAITPC.IT)

📘 Confcommercio Piacenza



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

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 eguali nel mondo.

Per questo motivo **siamo diventati**  
**il Consorzio Export Agroalimentare**  
**più grande d'Italia.**



*Dal 1980*  
portiamo i  
*sapori di Piacenza*  
nel mondo





# 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](http://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](mailto:steriltom@steriltom.com)

[www.steriltom.com](http://www.steriltom.com)

★★★★★  
CHEF  
*Burger*

**carnitalia**

Ricette originali realizzate con  
carne 100% Italiana di Fassona Piemontese  
abbinata ad ingredienti di prima scelta

• SENZA GLUTINE •

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



[www.carnitalia.com](http://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](http://www.facebook.com/metronottevigilanza.it)

[www.metronottevigilanza.it](http://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.lapizzapiuno.it](http://www.lapizzapiuno.it)



**ORIGINAL ITALIAN  
PIZZA & FOCACCIA**

areitalia.com

**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 pernosterai 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](http://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: marcorak@virgilio.it

[www.comune.piacenza.it/benvenuti/citta/cosavedere/musei/museo-di-palazzo-costa-fondazione-horak](http://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](http://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 e domenica su prenotazione

Per informazioni: tel.0523 311116

E-mail: [info@lafondazione.com](mailto:info@lafondazione.com)

[www.lafondazione.com/antiquarium/antiquarium.htm](http://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](mailto:info@istitutogazzola.it)

[www.istitutogazzola.it/museo.asp](http://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](http://www.comune.piacenza.it/benvenuti/citta/cosavedere/musei/museo-della-civiltà-contadini-di-piacenza-g-raineri)

**Dove: Strada Agazzana, 35**

## Supporter



## Sponsor tecnici



CONSORZIO PROMO PIACENZA EMILIA  
Promo-commercializzazione del territorio



il tuo fornitore di fiducia



## 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



---

Sponsor



---

Charity partner



---

Official Carrier



---

Organizzazione



