

SEMINARI: STORIE DI VITA GASTRONOMICA: IL TERRITORIO, I PRODOTTI GLI IMPRENDITORI E LE PERSONE

Il ciclo di incontri, curato dai professori Filippo Arfini e Paolo Tegoni, rispettivamente Presidente del corso di Laurea Magistrale in "Gestione dei sistemi alimentari di qualità e della gastronomia" e Presidente dell'Associazione Gastronomi Professionisti, intende promuovere i prodotti e i produttori alimentari della Provincia di Parma.

1 incontro, 14 ottobre 2020 Territorio, cucina e passione: Agriturismo Il Cielo di Strela ottobre 2020 <https://vimeo.com/475439802/09c7ea6386>

2 incontro, 28 ottobre 2020 Salumificio Terre ducali
<https://vimeo.com/478812113/c6ca3d22d2>

3 incontro, 11 novembre 2020 L'agricoltura bio nel cortile di casa: Azienda Agricola Podere Stuard <https://vimeo.com/479857695/db20c87b88>

4 incontro, 25 novembre 2020 La cucina per vivere meglio: Ristorante Mangia La Foglia Bio <https://vimeo.com/488960513/baa3d1119a>

5 incontro, 9 dicembre 2020 L'arte del benessere dopo il pasto: Liquorificio Colombo
<https://vimeo.com/489465698/337eb9720f>

6 incontro, 3 marzo 2021 La qualità della storia dei nostri contadini: Azienda Agricola Cà Mezzadri <https://vimeo.com/524793437/0c1333f5d1>

7 incontro, 17 marzo 2021 Qualità, creatività ed eleganza, il ristorante che non ti aspetti: Ristorante la Forchetta" <https://vimeo.com/530721395/9657541021>

8 incontro, 31 marzo 2021 Quando il Prosciutto di Parma diventa arte: Casa Graziano Prosciutto Artigianale" <https://vimeo.com/534438275/15faef055b>

9 incontro, 14 aprile 2021 Sostenibilità e qualità nei vini DOC di Parma: Cantina Vigna Cunial

10 incontro, 28 aprile 2021 La storia e il territorio nel piatto: Ristorante Antica Corte Pallavicina <https://vimeo.com/546352125/894c9a8112>

11 incontro 12 maggio 2021, Castelli e formaggi, quando l'agricoltura è territorio: Caseificio Brugnoli

12 incontro, 26 maggio 2021 La tradizione salsamentaria della Bassa: Azienda Agricola Bre' Del Gallo