DOMENICA 6 SETTEMBRE

11:30-13:00 Auditorium Sant’Ilario /Piacenza città della conservazione del cibo: il racconto di una capitale del cibo conservato dai monasteri dell’anno 1000 fino agli ultimi ritrovati tecnologici.  Con Giampietro Comolli, agronomo, economista, enologo e giornalista, Giancarlo Gonizzi, storico, gastronomo e direttore dei Musei del Cibo della provincia di Parma, Giorgia Spigno, professore associato in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell’Università Cattolica del Sacro Cuore, Emanuele Pisaroni, presidente del Consorzio Piacenza Alimentare. Modera Tinto Nicola Prudente. A seguire verrà offerta una piccola degustazione di salumi tipici piacentini, giardiniera di Piacenza e un calice di Gutturnio in collaborazione con il Consorzio Piacenza Alimentare

15:00-15:45 Auditorium Sant’Ilario /Presentazione del libro “La dieta della mente felice” di Stefano Erzegovesi, Edizioni Vallardi. Come mangiare bene per combattere lo stress, l’ansia e la depressione e, soprattutto, per essere lucidi, concentrati e pacifici. Conduce Emanuela Dallatana, ideatrice del Gola Gola Food&People Festival.

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

16:00-17:00 Auditorium Sant’Ilario /Verdi Piacentino: tra terra, tavola e teatro -In collaborazione con il Conservatorio Nicolini, lo storico Stefano Pronti, ex direttore del Museo di Piacenza, il dottor Franco Sprega, Associazione Terre Traverse e la dottoressa Alessandra Toscani, Art Project Manager And Arts Studio. Un talk show musicale per realizzare, con parole e musica, un ritratto inedito del grande Maestro. Modera Giampietro Comolli. A seguire una degustazione della Torta di Verdi del forno La Sosta.

17:00-18:00 Palazzo Gotico / “La sostenibilità a tavola e l’impatto sul Pianeta: cosa metti nel tuo piatto?” Conversazione a più voci con la dottoressa Miriam Bisagni, responsabile del progetto PiaceCiboSano, il dottor Stefano Erzegovesi del San Raffaele, responsabile del dipartimento disturbi alimentari, lo chef stellato Giancarlo Morelli, membro del Comitato Scientifico di RS360 e Cristian Lertora, chef del ristorante K-ZEROConduce Tinto Nicola Prudente.

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

18:15 -19:00 Auditorium Sant’Ilario /Presentazione del libro “I conti dell’Oste” di Tommaso Melilli, Edizioni Einaudi. Conduce Giorgio Lambri, giornalista. Un libro che racconta la cucina delle trattorie e di chi ci lavora.

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

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

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

**EVENTI COLLATERALI DOMENICA 6 SETTEMBRE**

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

**VISITE GUIDATE**

**DOMENICA 6 SETTEMBRE**

15:30 piazza Duomo, partenza da Santa Maria in Campagna - visita guidata “andar per cupole” presso il Piccolo museo della Poesia all’interno della chiesa di San Cristoforo in via Genocchi, 17   verrà effettuato un breve reading di poesie a tema enogastronomico

SABATO 5  E

DOMENICA 6 SETTEMBRE

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