

14 OTTOBRE 2020 - ORE 17

Territorio, cucina e passione: Agriturismo il Cielo di Strela

28 OTTOBRE 2020 - ORE 17

Tradizione e innovazione per salumi di qualità: Salumificio Terre Ducali Parma

11 NOVEMBRE 2020 - ORE 17

L'agricoltura bio nel cortile di casa: Azienda Agricola Podere Stuard

25 NOVEMBRE 2020 - ORE 17

La cucina per vivere meglio: Ristorante Mangia La Foglia Bio

9 DICEMBRE 2020 - ORE 17

L'arte del benessere dopo pasto: Liquorificio Colombo

3 MARZO 2021 - ORE 17

La qualità della storia dei nostri contadini: Azienda Agricola Ca' Mezzadri

17 MARZO 2021 - ORE 17

Qualità, creatività ed eleganza, il ristorante che non ti aspetti: Ristorante La Forchetta

31 MARZO 2021 - ORE 17

Quando il Prosciutto di Parma diventa arte: Prosciuttificio Casa Graziano

14 APRILE 2021 - ORE 17

Sostenibilità e qualità nei vini DOC di Parma: Cantina Vigna Cunial

28 APRILE 2021 - ORE 17

La storia e il territorio nel piatto: Ristorante Antica Corte Pallavicina

12 MAGGIO 2021 - ORE 17

Castelli e formaggi, quando l'agricoltura è territorio: Caseificio Brugnoli

26 MAGGIO 2021 - ORE 17

La tradizione salsamentaria della Bassa: Azienda Agricola Bre' Del Gallo

Gli incontri si svolgeranno online su piattaforma Teams.
Per info e iscrizioni: advancedstudies@unipr.it
Iniziativa finanziata nell'ambito del Progetto "Sostenibilità alimentare: da problema globale a opportunità di sviluppo socioeconomico regionale" di cui alla DGR n. 1358/2019.

STORIE DI VITA GASTRONOMICA

IL TERRITORIO, I PRODOTTI, LE IMPRESE E LE PERSONE

Coordinamento: Prof. Filippo Arfini, Dott. Paolo Tegoni
Laurea Magistrale in Gestione dei sistemi alimentari della qualità e della gastronomia