

2025

MONTE
FOOD
FESTIVAL

MFFE

Area Talk e Spettacoli

Area Verde Zinelli, Monticelli Terme

Venerdì 12 settembre

Dalle ore 18.30 Inaugurazione ufficiale dell'evento alla presenza delle autorità. Sarà presente l'assessore regionale all'Agricoltura **Alessio Mammi**, a seguire "Parmigiano Reggiano Show":

Ore 19.00 Panel Gusto & Gusto di Gazzetta di Parma. Interverranno:

- **Gianfranco Beltrami**, Direttore sanitario delle Terme di Monticelli e Centro Antiaging BIOAGE MED

- **Giancarlo Tavani**, titolare del Ristorante "I Due Platani" a Coloreto

Modera **Sandro Piovani**, giornalista della Gazzetta di Parma

Con la partecipazione straordinaria dei **Parma Quality Restaurants**, con il Presidente

Enrico Bergonzi e la premiazione alla carriera di un ristoratore di Montechiarugolo

Ore 20.00 Presentazione del libro "Mi rimetto in gioco" di **Maria Agostino**

Ore 20.30: Intervista del Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano **Nicola Bertinelli** e premiazione del caseificio vincitore del Palio di Montechiarugolo.

Apertura spettacolarizzata di una forma di Parmigiano Reggiano Dop e assaggi per il pubblico.

Ore 21.30 Musica con **Antonio Benassi Band, Culpable e Dj Frambo**

Sabato 13 settembre

Dalle 19.30 Palo Santo Dj

Dalle 20.30 Presentazione del Progetto Funkinson, e a seguire musica con **Dj Eddie e i suoi vinili della Funkinson Selection**

Ore 21.45 Concerto de **La Rappresentante di Lista**

A seguire, chiusura serata con **Dj Fab!o**

Il Parmigiano Reggiano DOP incontra i vini Bordeaux di Libourne

Sala Convegni Hotel delle Rose, via Montepelato Nord 4, Monticelli Terme

Sabato 13 settembre Ore 17.00 Esperienza sensoriale guidata di assaggi di Parmigiano Reggiano abbinato a vini Bordeaux di Libourne, in collaborazione con Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano, APR e AIS. Evento gratuito su prenotazione. Per info e prenotazioni: manifestazioni@comune.montechiarugolo.pr.it

Area Ristoro

Via Marconi, Monticelli Terme

Venerdì 12 e Sabato 13 settembre dalle ore 18.30, apertura delle cucine con ristorazione tradizionale a cura dei circoli e associazioni locali. Novità 2025: proposta vegetale (panino con verdure e hummus di ceci)

2025

MONTE
FOOD
FESTIVAL

MEFF

A Tavola con il Re

Venerdì 12 e Sabato 13 settembre Ristoranti, bar e pizzerie del territorio proporranno "A Tavola con il Re": menù e piatti dedicati al Parmigiano Reggiano DOP.

Il Mercato dei Produttori

Piazza Fornia e dintorni

Venerdì 12 settembre dalle 15.30 alle 20.30

Sabato 13 settembre dalle 10.00 alle 20.30

Area Degustazioni e Cooking Show

Piazza Fornia, eventi a ingresso libero fino a esaurimento posti

Venerdì 12 settembre

Ore 16.30 Zafferano: l'oro in tavola. In questo incontro, insieme a Daniele dell'Azienda Agricola Aromi in Collina, impareremo i segreti della coltura e della raccolta di una delle spezie più preziose, lo Zafferano, ingrediente straordinario per arricchire il sapore dei piatti. I presenti degusteranno una caciotta allo zafferano e pasta con crema di parmigiano e zafferano.

Ore 17.30 La Valcamonica incontra le colline parmensi. Degustazione di una selezione di formaggi della Valcamonica dell'azienda Alta Via accompagnati dallo straordinario miele di montagna di Gianluca Varesi, Apicoltore per passione sulle colline intorno a Bedonia.

Ore 18.30 Malvamici, Malvasia di Parma, l'eccellenza che unisce. La Malvasia di Candia Aromatica è molto più di un vino: è un patrimonio culturale, un simbolo identitario, un racconto del territorio parmense, che si rinnova ad ogni calice. Degustazione guidata di Malvasie selezione di cantine associate al Consorzio Vini Colli di Parma DOC.

Ore 19.30 Aperitivo a km 0. Degustazione del vino La Spergola Scettro Rosè della cantina Soffio DiVino associata a Confagricoltura accompagnato da gustosi crostini croccanti alle acciughe spalmati con burro di acciughe del Cantabrico di Le Acciughine e fette di pane rustico con la squisita Spalla Cotta Cavalli Emanuele. Scettro è uno spumante charmat brut millesimato, che nasce dal vitigno eroico "Spergola", vendemmiato a mano, posto a oltre 500 metri sul livello del mare. Una bollicina fresca e palatabile ideale per essere abbinata agli aperitivi.

Sabato 13 settembre

Ore 10.00 Un dolce inizio: sorprendente caffè. Come si può iniziare una giornata senza un buon caffè? In questo evento degusteremo due tipi di caffè, il primo, un ottimo caffè della conosciutissima azienda Torrcaffè, estratto con un metodo di estrazione diverso dal solito: la percolazione e il secondo, un Canafè, un caffè a base di semi di canapa. Il tutto è accompagnato da biscotti frollini e torta sbrisolona preparata con farina di canapa dell'Azienda Agricola Landini.

Ore 11.00 Il cuoco e il contadino. Cooking show a cura di Antonio Gianquinto del Ristorante Don Antonio associato Parma Quality Restaurants con i prodotti delle aziende agricole associate a Confagricoltura.

2025

MONTE FOOD FESTIVAL

MEFF

Ore 12.00 Tartufo nero di Fragno, delizioso tesoro sotterraneo del nostro

Appennino. Degustazione di questa tipologia di Tartufo, dal profumo intenso e un sapore inconfondibile, che viene raccolto, da tempi immemori, in autunno sull'Appennino dai Tartufini, così vengono chiamati i "cavatori" del parmense. A cura del Consorzio di Tutela del Tartufo Nero di Fragno.

Ore 13.00 I nuovi nati di Casa Mutti. Un gustoso cooking show per dare il benvenuto a tre nuovi deliziosi sughi pronti per pasta a base di pomodoro insieme allo chef Carlo Casoni di Mutti Spa.

Ore 14.00 Aglio, olio e fantasia: la ricetta più semplice e gustosa che ci sia. Chi non sa cimentarsi con successo in una pasta aglio e olio? In occasione di questo cooking show impareremo i segreti per prepararla al meglio con l'aiuto di Vittorio Vitolini, appassionato produttore di Aglio in tutte le sue forme. Il risultato finale sarà ancor più gustoso grazie alla pasta di farina di Canapa dell'Azienda Agricola Landini, all'ottimo olio extravergine di oliva dell'azienda agricola Giulio Del Monte e all'insaporitore naturale alle Acciughe del Cantabrico di Le Acciughine e, per chi non ama il pesce, al Parmigiano Reggiano del Caseificio Lelli Pietro e Giovanni.

Ore 15.00 Dalla natura uno scudo per affrontare l'inverno. In questo incontro scopriremo insieme a Patrizia dell'Azienda Agricola Buonocore Patrizia come affrontare al meglio la stagione fredda grazie alle proprietà curative del miele e del polline, straordinari strumenti che la Natura ci regala per rafforzare il sistema immunitario e combattere i malanni di stagione. Durante l'incontro si degusteranno diverse tipologie di miele e tisane e impareremo a confezionare uno sciroppo casalingo.

Ore 15.30 Storie e Saperi a km 0: il sapore dell'olio. Una degustazione raccontata di due tipologie di olio extravergine di oliva. Insieme a un assaggiatore di olio certificato scopriremo come assaggiare correttamente l'olio e comprenderne la qualità, consigli preziosi per fare la spesa con maggiore consapevolezza. Al termine verrà servita una bruschetta. A cura dell'azienda agricola Giulio Del Monte associata a Confagricoltura.

Ore 16.30 Il cuoco e il contadino. Cooking show a cura di Nico Tamani del Ristorante La Vecchia Fucina associato Parma Quality Restaurants con i prodotti delle aziende agricole associate a Confagricoltura.

Ore 17.30 Il Re dei Formaggi incontra il Nettare Nero della tradizione.

Degustazione raccontata di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano del Caseificio Lelli Pietro Giovanni e Aceto Balsamico Tradizionale Dop di Reggio Emilia di diversi invecchiamenti dell'Acetaia Terre di Matilde di Canossa. Al termine degustazione a sorpresa di Tosone e pancetta Cavalli Emanuele.

Ore 18.30 Cantina Storchi: allevatori di vite e produttori di vino. Degustazione di vini biodinamici della Cantina Storchi, che coltiva la vite su terreni strappati al fiume Enza, ricchi di calcare, ghiaie ed argille nel totale rispetto della biodiversità di quei luoghi, con interventi attenti e delicati allo scopo di preservare e conservare e di rendere alla Terra ciò che la Terra dona.

Ore 19.30 Storie e Saperi a km 0: risotto alle lumache e zafferano. Degustazione di una raffinata ricetta a base di lumache e zafferano a km 0, a cura dell'azienda agricola Podere Maric associata a Confagricoltura.

2025

MONTE
FOOD
FESTIVAL

M.F.F.

Area Esperienze grandi e piccoli

Via Montepelato Sud, Monticelli Terme, ingresso libero

Venerdì 12 settembre

Dalle ore 15.00 Assaggi di Sport. Un pomeriggio in movimento per conoscere nuove discipline e scoprire come iniziare a praticarle. Dalle 15, ogni mezz'ora, una nuova esibizione sportiva a cura degli atleti dell'ASD Sport Center Punto Blu: danza, pilates, judo e kick boxing. Un'esperienza adatta a grandi e piccoli.

Dalle ore 15.00 Assaggi di Volley. Un pomeriggio in movimento per provare lo sport della pallavolo con Punto Blu ASD. Un'esperienza adatta a grandi e piccoli.

Dalle ore 15.00 Energia Ludica. Un'animazione per tutta la famiglia con i giochi di una volta. Il Ludobus è una ludoteca itinerante di giochi della tradizione popolare, creata per insegnare il valore del giocare insieme, ai bambini e agli adulti. I giochi sono pensati e costruiti tutti a mano per stimolare fantasia e creatività.

Sabato 13 settembre

Dalle ore 9.00 Assaggi di Tennis. Un campo da tennis nel centro di Monticelli Terme per provare questo meraviglioso sport con gli istruttori di tennis federali del Tennis Club President di Basilicanova. Un'esperienza adatta a grandi e piccoli.

Dalle ore 10.00 e ore 15.00 Assaggi di Sport. Una giornata in movimento per conoscere nuove discipline e scoprire come iniziare a praticarle. Dalle 10, ogni mezz'ora, una nuova esibizione sportiva a cura degli atleti dell'ASD Sport Center Punto Blu: judo, kick boxing, danza, self defence, ginnastica artistica, pole dance e yoga. Un'esperienza adatta a grandi e piccoli.

Dalle ore 15.00 Assaggi di Volley. Un pomeriggio in movimento per provare lo sport della pallavolo con Punto Blu ASD. Un'esperienza adatta a grandi e piccoli.

Ore 10.30 Lezioni di Pizza. I bambini impareranno a confezionare una piccola pizza con l'aiuto del pizzaiolo della Pizzeria Garage del Gusto, utilizzando gli ingredienti offerti da Conad Superstore Monticelli. Le pizze verranno cotte nel forno della pizzeria. Accesso libero fino a esaurimento posti, dai 6 ai 12 anni.

Ore 15.00 Magici Biscotti. Biscotti di pastafrutta saranno pronti per essere decorati dai bambini con glassa, zuccherini e altri ingredienti offerti da Conad Superstore Monticelli. Accesso libero dai 3 ai 10 anni.

Ore 16.30 Mani in Pasta. I bambini impareranno a preparare la pasta fresca, con gli ingredienti offerti da Conad Superstore Monticelli, a stenderla e tagliarla. Potranno portare a casa le loro creazioni per cucinarle con l'aiuto dei grandi. Accesso libero dai 3 ai 10 anni.

2025

MONTE FOOD FESTIVAL

Ludoteche e Centro Giovani Air Jam

Via Marconi, Monticelli Terme, Ingresso Libero

Venerdì 12 settembre

Dalle ore 16.00 alle ore 19.00 Ludoblò con giochi di legno e tante sorprese. Per bambini di tutte le età.

Punto Giovani a cura dei ragazzi e delle ragazze del Centro Giovani Air Jam.

Sabato 13 settembre

Dalle ore 10.00 alle ore 12.30 Ludoblò con giochi di legno e tante sorprese. Per bambini di tutte le età.

Dalle ore 16.00 alle ore 22.00 Punto Giovani a cura dei ragazzi e delle ragazze del Centro Giovani Air Jam. Giochi da tavolo per tutte le età a cura di Come la sfoglia.

Insolito Festival

Borgo di Montechiarugolo

Sabato 13 settembre ore 15.30 e in replica ore 17.00, Palazzo Civico di Montechiarugolo, Micro Macro porta il suo Insolito Festival con lo spettacolo **M.M.M.O.KA**

MAIN SPONSOR



MEDIA PARTNER



CON IL PATROCINIO
E CONTRIBUTO DI



IN
COLLABORAZIONE
CON



SI RINGRAZIANO

