

**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](mailto: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