domenica 15 novembre

ore 12.00 • Circolo Arci Cucine del Popolo
via Ludwig Van Beethoven, 78, Massenzatico
in collaborazione con Circolo Arci Cucine del Popolo

Storia di una ricetta reggiana: il cuore di buc alla comunista

interviene **Alberto Capatti**

La storia di una ricetta simbolo del territorio diventa l'occasione per riflettere sul legame tra cucina popolare, identità locale e convivialità. Le ricette si rivelano preziosi documenti della storia sociale e culturale.

segue pranzo conviviale su prenotazione tel. 3473729676

mercoledì 18 novembre

ore 18.30 • Biblioteca San Pellegrino-Marco Gerra

Natale tra le righe

reading-spettacolo di **Degustibook**

Letture, musica e narrazione accompagnano il pubblico in un viaggio tra i sapori e i ricordi del Natale nella letteratura. Un percorso che riscopre il cibo come memoria, condivisione e racconto.

venerdì 20 novembre

ore 17.00 • Biblioteca Panizzi
realizzato dall'Osservatorio Cirfood District

Cibo 2050. Il futuro del cibo e della nutrizione

con **Daniela Fabbi**, direttore Comunicazione e Marketing Cirfood; **Lorenzo Minin**, Marketing & Digital Communication Manager Cirfood e **Responsabili** dell'Osservatorio Cirfood District

Quali saranno i cibi del futuro e come cambierà la nostra alimentazione? L'incontro esplora le trasformazioni legate a sostenibilità, salute, innovazione e tecnologia, immaginando il rapporto tra uomo, cibo e pianeta nei prossimi decenni.

sabato 21 novembre

ore 10.30 • Biblioteca delle Arti

Moda, immagine, identità e desideri alimentari

con **Annamaria Gibin** in dialogo con **Adriano Bertolini**

Moda, pubblicità e piattaforme digitali influenzano il rapporto con il corpo e l'alimentazione. L'incontro propone una riflessione sul ruolo dei media nella costruzione di desideri, abitudini e modelli di bellezza.

ore 11.00 • Biblioteca Panizzi
in collaborazione con Circolo Arci Cucine del Popolo

presentazione del libro

Cucine del popolo. Il piacere della libertà, la libertà del piacere

con **Gianandrea Ferrari** e **Arturo Bertoldi**

Il volume ripercorre oltre vent'anni di esperienza delle Cucine del Popolo, mostrando come il cibo sia diventato occasione di ricerca, partecipazione e riflessione culturale attraverso documenti e testimonianze.

sabato 28 novembre

ore 11.00 • Biblioteca Panizzi
in collaborazione con Accademia Italiana della Cucina

Dalla mano all'algoritmo: quale futuro per la cucina?

con **Anna Marmiroli**, storica dell'alimentazione

L'incontro guarda alle trasformazioni della cucina nell'epoca dell'automazione e dell'intelligenza artificiale, interrogandosi sul futuro della creatività, della manualità e della convivialità.

ore 16.00 • Biblioteca Panizzi

Proiezione del docufilm

Le mondine di Rio Saliceto. Dall'Emilia al Piemonte storie di lavoro, dignità e speranza

regia di Massimo Manini

con **Daniele Petri**, sindaco di Rio Saliceto
e **Cecilia Anceschi**, storica

Il documentario ripercorre la storia delle mondine di Rio Saliceto attraverso preziose testimonianze dirette e immagini di repertorio, offrendo uno sguardo autentico sulla dura realtà del lavoro nelle risaie. Produzione del Comune di Rio Saliceto con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna e della Provincia di Reggio Emilia.

sabato 5 dicembre

ore 11.00 • Biblioteca Panizzi

Un frutto, un sorriso e molto altro

con **Maria Giuseppina Muzzarelli**, Università di Bologna
introduce e coordina **Antonella Campanini**

L'incontro riflette sui significati culturali, simbolici e sociali che legano donne e alimentazione, mettendo in luce pratiche, rappresentazioni e ruoli attraverso esempi storici.

ore 16.00 • Biblioteca delle Arti

Leggere bene, mangiare bene, vivere meglio. Una specie di reading

con **Salviamo il Salvabile**, Gruppo di Lettura Altamente Performativo

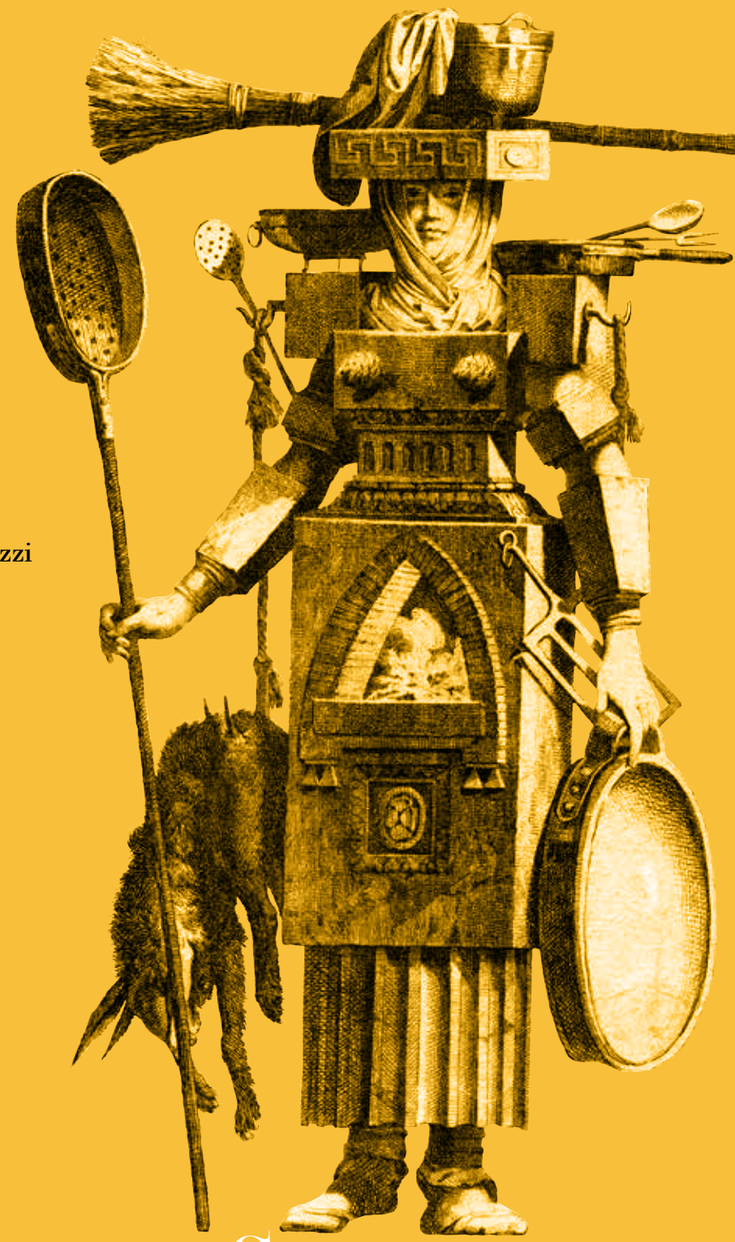
Un reading che intreccia letteratura, arte, filosofia e gastronomia per mettere in dialogo nutrimento e lettura. Attraverso testi e suggestioni, propone una riflessione sul consumo, sul desiderio e sugli stili di vita contemporanei.



COMUNE DI REGGIO NELL'EMILIA

Reggio Emilia città delle persone

Biblioteca Panizzi e Decentrate



Sapere e tavola gli eventi

tutti gli eventi sono a ingresso libero
se non diversamente specificato

info www.bibliotecapanizzi.it

iren · CIRFOOD Feed the future · ADELSYSTEM a PULS company

settembre | dicembre 2026

Dopo il primo ciclo di appuntamenti, “Sapere e tavola” prosegue con una nuova stagione di incontri che accompagna il percorso della mostra e ne amplia prospettive e temi.

Conversazioni, presentazioni, letture, spettacoli e momenti di approfondimento invitano il pubblico a esplorare il cibo nelle sue molteplici dimensioni: storica, artistica, sociale e contemporanea.

Un’occasione per continuare a riflettere sul gusto come patrimonio culturale condiviso e strumento per comprendere il mondo di oggi.

sabato 26 settembre

ore 11.00 • Biblioteca Panizzi

in collaborazione con Accademia Italiana della Cucina

Tavola e sapere: itinerari artusiani

con **Anna Marmiroli**, storica dell’alimentazione

Partendo da *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, l’incontro ripercorre gli itinerari geografici, culturali e gastronomici che hanno contribuito alla formazione dell’identità culinaria italiana. Le ricette di Artusi diventano il filo conduttore di un viaggio tra regioni, tradizioni e memoria.

sabato 3 ottobre

ore 10.30 • Biblioteca delle Arti

Il gusto della provincia: Moda a Parma

con **Elena Fava**, Università di Parma

Tra il 1968 e il 1980 *Moda a Parma* promosse la moda locale come espressione dell’identità culturale e produttiva del territorio. L’incontro ripercorre questa esperienza per riflettere sul ruolo delle competenze locali nella costruzione di modelli culturali riconosciuti anche oltre i confini nazionali.

ore 11.00 • Biblioteca Panizzi

Visita guidata alla mostra

sabato 10 ottobre

ore 10.30 • Biblioteca delle Arti

Menù da calendario: la rappresentazione dei mesi nel Medioevo

con **Giorgio Milanesi,** Università di Parma

Le raffigurazioni medievali dei mesi, con lavori agricoli e segni zodiacali, raccontano un mondo scandito dal ritmo delle stagioni. L’incontro propone una lettura del rapporto tra tempo, cibo e rappresentazione nella cultura europea.

ore 11.00 • Biblioteca Panizzi

Cibo e visione: design, fotografia e intelligenza artificiale nella costruzione dell’immaginario gastronomico

con **Roberto Savio**, fotografo

A partire da alcuni dei suoi progetti, l’autore esplora come design, fotografia e intelligenza artificiale influenzino il racconto del cibo. Packaging, pubblicità e social media contribuiscono a costruire nuovi immaginari gastronomici e il nostro rapporto con l’alimentazione.



sabato 17 ottobre

ore 10.30 • Biblioteca delle Arti

presentazione della collana editoriale

Il conviviale. Arti, storie, culture dei cibi e delle mense

con **Tommaso Lucchetti**, Università di Parma

Attraverso una selezione di volumi della collana “Il conviviale”, l’incontro esplora il cibo come fenomeno culturale, tra arte, storia, antropologia e convivialità, offrendo nuove chiavi di lettura delle società.

ore 11.00 • Biblioteca Panizzi

in collaborazione con Accademia Italiana della Cucina e Associazione per il musicista Alberto Franchetti

Mangiare il futuro: il Futurismo tra avanguardia artistica e sperimentazione gastronomica

con **Anna Marmiroli**, storica dell’alimentazione, **Laura Gasparini**, Ass. per il musicista Alberto Franchetti

L’incontro racconta la cucina futurista come laboratorio di sperimentazione artistica e conviviale, attraverso testi, esperimenti e provocazioni. Sarà approfondita anche la figura di Alberto Franchetti e il suo rapporto con la gastronomia futurista.

lunedì 26 ottobre

ore 18.00 • Biblioteca San Pellegrino-Marco Gerra

Avanzo a chi?

presentazione del libro con l’autrice **Donatella Boccalari**

A partire dal libro di Donatella Boccalari, l’incontro affronta il tema della riduzione dello spreco alimentare attraverso il recupero creativo degli avanzi. Un’occasione per riflettere sul valore del cibo e sulla cura delle risorse.
Al termine dell’incontro è previsto il firma-copie con l’autrice e la possibilità di acquistare il volume.

sabato 7 novembre

ore 10.30 • Biblioteca delle Arti

Porci comodi e Pesci al vento

Un libro di grasso e un libro di magro di Ivanna Rossi e Valerio Miselli

con **Ivanna Rossi** in dialogo con **Adriano Bertolini**

Maiale, baccalà e stoccafisso diventano il punto di partenza per raccontare tradizioni alimentari, commerci, religione e memoria. Un viaggio ricco di curiosità e aneddoti per scoprire come il cibo racconti la storia dei territori.

ore 11.00 • Biblioteca Panizzi

Visita guidata alla mostra

venerdì 13 novembre

ore 20.45 • Biblioteca Rosta Nuova

in collaborazione con CAI-Reggio Emilia

Escursionismo enogastronomico

con **Carlo Possa**, camminatore

Camminare significa anche capire i paesaggi, i prodotti, le tradizioni. L’incontro propone un viaggio tra percorsi escursionistici che mostrano come il cibo possa diventare strumento di scoperta e conoscenza del territorio.

da venerdì 13 a sabato 21 novembre

Spazio 49, via Roma 49

in collaborazione con Circolo Arci Cucine del Popolo e Spazio 49

L’immagine delle cucine del popolo

La mostra raccoglie manifesti, fotografie, menu e altri materiali realizzati nel corso delle attività delle Cucine del Popolo. Un percorso che racconta vent’anni di esperienze, incontri e riflessioni sul valore culturale e sociale del cibo.

sabato 14 novembre

ore 10.30 • Biblioteca delle Arti

La dieta delle illusioni: cosa nasconde il marketing alimentare

con **Tiziano Ferretti** in dialogo con **Adriano Bertolini**

Pubblicità, confezioni e strategie di comunicazione influenzano il nostro modo di scegliere il cibo. L’incontro riflette sul rapporto tra industria alimentare, consumo e salute, interrogandosi su quanto le nostre decisioni siano davvero consapevoli.

ore 11.00 • Biblioteca Panizzi

in collaborazione con Società Dante Alighieri – Sezione di Reggio Emilia

Uno... zabaione musicale: musica, cibo e convivio fra Medioevo e Rinascimento

con **Silvia Perucchetti**, musicologa

Sfogliando manuali gastronomici, cronache, diari e ricette per cantori, si racconta il connubio tra musica e banchetto: un colorato affresco in cui la performance è una gustosa protagonista dei riti della tavola.

