



## Il cibo è arte: l'arte del cibo

Nell'anno nazionale del Cibo Italiano, proclamato dai ministri Franceschini e Martina, il Foodies Festival 2018 giunge alla sua quinta edizione in perfetta sintonia ed in linea con la definizione del MIBACT e del Ministero dell'Agricoltura che dedicano il 2018 "all'Enogastronomia ed alla promozione dei prodotti dell'Agricoltura come veicoli di promozione turistica e culturale dell'Italia nel mondo". Il Foodies Festival 2018 presenterà i suoi spettacoli del cibo dal 28 Aprile al 1 Maggio dove proporrà forum, show cooking, incontri B2B e degustazioni dedicate al cibo, all'arte ed ai paesaggi raccontando la storia e la bellezza che proprio il cibo riassume nei suoi sapori. Il Foodies Festival 2018 organizzato dal Comune di Rosignano Marittimo e Centro Commerciale Naturale di Caastiglioncello avrà come tema "Il Cibo è Arte: l'Arte del Cibo" poiché da sempre, il cibo ha ricoperto un ruolo molto speciale nelle opere d'arte di tutte le epoche; partendo dalle scene di caccia dei graffiti preistorici, passando dai mosaici pompeiani e bizantini, fino alle opere più famose del Rinascimento, il cibo ha sempre occupato un posto di rilievo, destinato a comunicare all'osservatore la natura del quadro. Sarà questo uno dei temi trattati all'interno della manifestazione e attraverso ospiti ed esperti cercherà di rispondere a tutte quelle curiosità che da sempre uniscono gli uomini di tutto il mondo al cibo in quanto fonte di energia e vitalità.

Quest'anno il Foodies Festival sarà arricchito dalla presenza dei partners del Progetto Food&Wine Market Place a valere del programma Interreg Italia-Francia Marittimo 2014-2020, individuando una vera e propria vetrina Europea dei prodotti d'eccellenza e di nicchia dei territori collaboratori (CCI Bastia Haute Corse, Var, Sardegna e, naturalmente il Comune di Rosignano Marittimo) aggiungendo un valore di interazione, scambio e conoscenza tra cibi e tradizioni culinarie trasversali in un'Europa sempre più unita e partecipe alle diversità culturali legate anche al mondo dell'enogastronomia. Sarà un vero e proprio crogiuolo di identità che riunite in una mostra mercato di prodotti agroalimentari di qualità esalterà tutti quei sapori che ogni nazione europea ed ogni regione italiana portano dentro di sé come valore aggiunto della storia di ognuno di noi. Si evidenzia che durante il Foodies Festival 2018 i produttori di olio dei territori partner avranno l'opportunità di incontrare le rappresentanze dell'Associazione Città dell'Olio. Gli incontri dedicati alle tematiche sociali, come l'abbattimento degli sprechi alimentari e il recupero degli avanzi in quanto potenziali ricchezze da riutilizzare nella cucina di tutti i giorni, completeranno il contesto di informazione che Foodies Festival ha assunto no dalla prima edizione, come missione verso il pubblico sempre più coinvolto. Il Foodies Festival 2018, che si svolge a Castiglioncello, all'interno del parco del Castello Pasquinie e a Portovecchio, ha il Patrocinio di Regione Toscana, Vetrina Toscana, Camera di Commercio di Livorno mentre il progetto Food & Wine Market Place è conanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma Interreg Italia - Francia Marittimo 2014-2020 e si avvale della collaborazione della Associazione Nazionale Città dell'Olio.

### LO SPETTACOLO DEL CIBO

gli chef

Nicola Gronchi - Bistrot Restaurant - Forte dei Marmi - Stella Michelin



Beatrice Segoni - Ristorante Konnubio, Firenze

Mirko Rossi - Ristorante il Doretto, Cecina

Omar Barsacchi - Osteria la Magona, Bolgheri

Catola Ilan - Locanda Garzelli, Quercianella - Resp. Cucina Scuola Italiana di Turismo

Mirko Pedroni - Ristorante Da Mirko, Cecina

Daniele Pescatore - Le follie di Romualdo, Firenze

Julian Biondi - bar manager, Mad Soul & Spirits, Firenze

chef Roberto Di Franco - ristorante Volver, Rosignano

chef Paolo Leoci - Accademia dei Tipici - Città dell'Olio

#### LO SPETTACOLO DEL CIBO

ore 17,30

#### SHOW COOKING

#### IL CIBO E' ARTE - L'ARTE DELLA PASTA

Presenta Federico Quaranta Rai Due

Le diverse interpretazioni di un'opera d'arte gastronomica

Nicola Gronchi - Bistrot Restaurant - Forte dei Marmi - Stella Michelin

Daniele Pescatore - Le follie di Romualdo, Firenze

Beatrice Segoni - Ristorante Konnubio, Firenze

'Nuovi abbinamenti per il cibo' a cura di

Julian Biondi - bar manager, Mad Soul & Spirits, Firenze.

Presenti altri chef e produttori transfrontalieri

#### LUNEDI' 30 APRILE

=====

ore 10,00 Apertura Mercato eno/gastronomico

#### IL CIBO DEI BIMBI



Sarà disponibile area bambini

presso l'area ludica attrezzata La Virgola - ore 15-17

giochi, lettura spettacolo con laboratorio

max 25 bambini - a cura della Cooperativa Il Cosmo.

ore 10,00 - 12,00

EVENTO B2B

incontro / mercato tra dealer, produttori, negozianti e ristoratori

a cura di Interreg FOOD&WINE - Market Place

ore 17,30 Forum

IL CIBO DENTRO AL MUSEO - Il cibo è arte

Esperienza di taste archaeology - Il cibo in epoca romana

conduce la giornalista Cinzia Gorla

partecipano la Dott.ssa Edina Regoli direttrice Museo Archeologico di Rosignano Marittimo

Licia Montagnani Assessora alla Cultura del Comune di Rosignano Marittimo, Luciano Zazzeri chef stella Michelin

Francesca Pacini casa editrice Pacini Editore

a cura del Museo Archeologico di Rosignano M.mo

ore 18,30 Forum

L'OLIO SULLA PASTA

Città dell'Olio / Marcello Bonechi, Coordinatore Regionale Toscana

Airo / Filippo Falugiani, Presidente

IGP Toscano / Fabrizio Filippi, Presidente

Degustazione guidata con lo chef

Matteo Gambi - Ristorante Rinuccio 1180 Antinori - San Casciano

ore 20:30



## TASTE ARCHAEOLOGY

### ALLA TAVOLA DI TRIMALCIONE

a cura di Edina Regoli con gli chef Gabriella Pizzi e Mirko Rossi

e la collaborazione dell'Associazione Amici di M. A. R.C.O.

Spettacolazione a cura di Alessio Pizzech con la partecipazione di Francesco Landucci e Sabina Manetti

presso Museo Archeologico a Rosignano M.mo

info e prenotazioni allo 0586 724288 dalle ore 9,00 alle ore 13,00

### MARTEDI 01 MAGGIO

=====

ore 10,00 Apertura Mercato eno/gastronomico

ore 12,00

### FORUM ALIMENTAZIONE

introduzione e mediazione a cura di Dott.ssa Emma Balsimelli

#### “SENZA SPRECO”

Da una spesa consapevole la gestione corretta e senza sprechi degli avanzi in cucina.

Presentazione delle buone pratiche e delle iniziative realizzate sui territori del progetto Food&Wine

#### “ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI: SCONOSCIUTI A TAVOLA”

#### “ALLERGENIO Aggiunge un pAsto a tavola”

il posto che manca al menù di un intollerante o un allergico alimentare

e trasforma un obbligo di legge, in clienti soddisfatti e tutelati!

a cura di ALLERGENIO, Start UP dell'Università degli Studi di Firenze che si occupa

del Reg. UE. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni degli allergeni sugli alimenti ai consumatori.

Dove c'è un OBBLIGO di legge da rispettare, c'è un DIRITTO alla salute da tutelare.

ore 15,30



## CACCIUCCOSO

IL PANINO CACCIUCCATO A CURA DEI RAGAZZI DEL CA'MORO

ovvero come in un panino si racchiude un territorio

LO SPETTACOLO DEL CIBO

ore 17,30

SHOW COOKING

IL RAGU PERFETTO

Le diverse interpretazioni di un'opera d'arte gastronomica

presenta Vincenzo Pagano - Scatti di Gusto

chef Roberto Di Franco - ristorante Volver, Rosignano

chef Paolo Leoci - Accademia dei Tipici - Città dell'Olio

con ospiti i rappresentanti di

Consorzio Carne Chianina DOP

CIA confederazione italiana agricoltura

approfondimento sull'importanza degli ingredienti di eccellenza

ore 19,00

IL BACCHINO BRIA'O

l'iconograa del vino dagli egizi a Instagra con i vini naturali della cantina Incontri

degustazione culturale

a cura di 'Beautiful Vino' presso 'La Limonaia' - [www.beautifulvino.com](http://www.beautifulvino.com)

SHOW COOKING DEL TERRITORIO (e/o VAR)

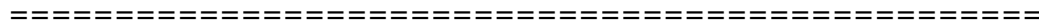
sarà messo a disposizione il palco dove gli chef dei ristoranti locali potranno presentare la propria attività.

(su prenotazione, tempo a disposizione un'ora)

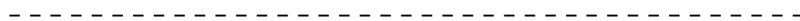
=====



FUORI FOODIES



Bar Portovecchio



sabato 28 dalle ore 19:30

Opening Party

DEGUSTAZIONE TENUTA DI CANNETO

Music Bar > ore 17:00 DJ MATTEINO

Music Bar > ore 22:00

domenica 29

DEGUSTAZIONE SU ENTU

Rhythm Code

Music Bar > ore 17:00

Music Bar > ore 22:00

lunedì 30

PUSH THE BEAT

Music Bar > ore 17:00