Interreg MARITTIMO - IT FR - MARITIME
Fonds européen de développement régional

FOOD & WINE MARKET PLACE
CORSE · VAR · TOSCANA · SARDEGNA · LIGURIA

COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO

Con il Patrocinio di:
REGIONE TOSCANA
Camera di Commercio Maremma e Tirreno

FOODIES FESTIVAL

28-29-30 APRILE 1° MAGGIO
CASTIGLIONCELLO

Foodies Festival Castiglioncello 2018
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 Naturaledi 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 eattraverso 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 sará arricchito dalla presenza dei partners del **Progetto Interreg Italia-Francia Marittimo 2014-2020** che presenteranno il **Food-&-Wine** Market Place, 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.

ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELL'OLIO · ARMUNIA · CENTRO COMMERCIALE NATURALE CASTIGLIONCELLO · airo · Una banca un po' speciale

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 fino 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 cofinanziato 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 Abral Salem - ristorante Les Canailles, Toulon
chef Paolo Leoci - Accademia dei Tipici - Città dell'Olio

FOODIES FESTIVAL

==========

1 - CHIC AND CHEAP EXPO MERCATO

==========

parco castello pasquini - intorno castello
allestimento di banchi e truck
sabato + domenica + lunedì + martedì ore 10:00 - 24:00
a cura di * * * c c n castiglioncello * * *
area castello > prodotti cibo + generici food
...

==========

2 - STREET FOOD

==========

portovecchio
tratto chiuso via aurelia da bar portovecchio a bar oasi
allestimento con banchi e somministrazione cibo
sabato + domenica + lunedì + martedì ore 10:00 - 23:00
...

==========

3 - LO SPETTACOLO DEL CIBO

==========

SABATO 28 APRILE

ore 14,00 Apertura Mercato eno/gastronomico

ore 17,00

INAUGURAZIONE

Foodies Festival apre alla presenza di Autorità e Partner del Food&Wine Market Place
Presentazione del progetto Food&Wine, dei partner e dei produttori ospiti

MOSTRA FOTOGRAFICA

#Art & Foodies
fotografie liberamente inspirate a opere d'arte
realizzate nelle attività commerciali di Castiglioncello
a cura di Saveria Pardini, Lorenzo Papi e Paolo Montechiaro
presso La Limonaia, Parco Castello Pasquini

LO SPETTACOLO DEL CIBO

ore 18,00

SHOW COOKING

TUTTI CI VANNO - il Foodies incontra il territorio

presenta Giorgio Dracopulos
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
Istituto Alberghiero E. Mattei presenterà il piatto dei paesi transfrontalieri
conclude aperitivo con vino degustazione per il pubblico

FOODIES FESTIVAL

DOMENICA 29 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 15,30

IL CIBO SCRITTO

Presentazione del libro
Il Giornalista Roberto Cestari presenta con la partecipazione degli autori
il libro "Dall'atelier alla cucina" di Elisabetta Arrighi
In collaborazione con lo chef Emanuele Vallini

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

FOODIES FESTIVAL

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

FOODIES FESTIVAL

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 Abral Salem - ristorante Les Canailles, Toulon
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'iconografia 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

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
ore 22:00 > FABIO NEURAL B2B MATTEINO

martedì 01
Closing Party
Music Bar > ore 16:00 DJ MATTEINO

Ristorante La Stazione

---

tutti le notti no-stop
La Pasta e Basta

mostra permanente
artista Exit Enter - writer

Profumo di Vane

Scolapasta & Fud

Fresco, freschissimo
assaggi di piatti della tradizione livornese con il pesce pescato dai pescatori della zona.
Ristorante aperto tutti giorni pranzo e cena - FUD aperto solo a pranzo

Domenica 29 Aprile dalle ore 16,00
la Boutique dei Bambini

---

presenta
FANTASIE DI CARTA
creazioni di giochi, personaggi e oggetti con la carta - disegno creativo

28 /29 /30 Aprile e 1 Maggio ore 10,00/13,00 - 16,00/20,00
North Sails Store
Castiglioncello ospitera' Pesce Fresco
Installazione di Stefano Pilato,
artista labronico che da vita ai suoi "pezzi"
riciclando il materiale che il mare restituisce alle spiagge.
Sarà presente l'artista.

28 /29 /30 Aprile e 1 Maggio
Bagni Etruria
Asporto di Mare
Bocconi di tonno in cartoccio + bicchiere di Vernaccia di San Gimignano
(cantina La Casa Rossa)

ASTRAGALO - Domenica 29 Aprile a pranzo
Beer loves fish at the Astragalo club
Menù degustazione in collaborazione con il Piccolo Birrificio Clandistino
info e prenotazioni +39 0586 759134 - info@astragalowedding.it