

Il Mangiaingiro, Festival enogastronomico itinerante, nasce come un progetto di valorizzazione e riscoperta di territori poco conosciuti ma ricchi di attrattive e possibilità. Il tema enogastronomico viene usato come imput di attrazione e come tramite per introdurre altri aspetti che insieme al cibo ed ai prodotti di eccellenza caratterizzano uno specifico luogo quali il paesaggio, la tipicità dei manufatti, la storia, l'indotto commerciale ed artigianale .

Nello specifico il Comune di Rosignano Marittimo, che ha 7 Frazioni, intende valorizzare e promuovere realtà marine e collinari ricche di tradizioni ,attività , cultura ed attrazioni che spesso sono poco conosciute e sottovalutate dagli stessi abitanti e da turisti italiani ed esteri. Aggiungiamo inoltre che la crisi economica, comune a tutta l'Italia, si avverte con maggiore intensità nei piccoli centri che, a nostro avviso, necessitano più di altri di una nuova spinta di promozione e vitalizzazione .che rianimando strade e piazze darà un impulso commerciale non indifferente e contribuirà a confermare la scelta di chi “ resiste “ nelle piccole botteghe e attività di vicinato in contrapposizione alla grande offerta dei Centri Commerciali della grande distribuzione. Nell'anno di riscoperta dei Borghi e della promozione del Cibo il Mangiaingiro si offre come esempio di vetrina interdisciplinare tra cibo, arte e cultura.

Ecco perché in ogni località la scelta del tema da trattare si rivolge ,da un titolo iniziale comune, ad una specificità propria e peculiare del territorio ospitante presentando il lavoro e l'offerta di Aziende Agricole, Ristoranti, Artigiani e piccole realtà di eccellenza che saranno i protagonisti di una storia non banale e sincera. Abbiamo diviso il Mangiaingiro in 5 tappe con date diverse e scaglionate secondo un'idea che tiene conto di afflussi turistici e tipologia di attrazione per ogni Frazione del nostro Comune , partiremo il 28 Aprile e chiuderemo la rassegna il 29 Luglio in collaborazione con i CCN e le ProLoco del nostro territorio.

Come di consueto il Foodies Festival Castiglioncello sarà l'evento inaugurale e dal 28 Aprile al 1 Maggio proporrà Forum, Show Cooking e degustazioni dedicate a cibo, Arte e paesaggi raccontando la storia e la bellezza che il cibo riassume nei suoi sapori.

Quest'anno il Foodies Festival sarà arricchito dalla presenza dei Partners del Progetto Interreg Food&Wine che in questa sede promuoveranno il MarketPlace come vetrina Europea dei prodotti d'eccellenza e di nicchia dei territori partners (CCI Bastia Haute Corse, Var, Sardegna e, naturalmente il Comune di Rosignano Marittimo) aggiungendo un valore di 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.

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.

Gli incontri dedicati a 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. 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, questo sarà uno dei temi che verranno trattati all'interno della manifestazione che 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.

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 ispirate 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

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

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 Abrial 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)

A Maggio c'è il formaggio 12/13 Maggio Castelnuovo della Misericordia

PROGRAMMA

Sabato 12 Maggio

ore 16,30 apertura stand

ore 17,00 presentazione di libri tematici a cura di Marco Marucelli giornalista enogastronomico

ore 18,00 show cooking - Le colline nel piatto a cura degli chef locali

ore 20,00 cena in piazza

ore 21,30 Intrattenimento musicale con gara di ballo e premio della "Coppia più filante"

Domenica 13 Maggio

ore 10,00 apertura stand

ore 10,30 La sgambata del formaggio - percorso a piedi nei sentieri collinari

ore 12,30 Pranzo in piazza a cura della Chef Teresa Colia e Pro loco Castelnuovo M.dia

ore 17,00 Il Parco Culturale di Camaiano presenta "Le gabbrigiane vanno al mercato"

ore 18,00 show cooking - I piatti di primavera, formaggi e fiori a cura di Gabriella Pizzi, chef ristorante Aia della Vecchia Nibbiaia e Angela Saba produttrice casearia presidio Slow Food

ore 20,00 cena in piazza

ore 21,30 Intrattenimento musicale con musica d'autore Claudio Giuncaioli

Cacciucco senza Trucco 1/2/3 Giugno Rosignano Solvay

PROGRAMMA

Venerdì 1 Giugno

ore 16,30 apertura stand enogastronomici

ore 17,00 apertura dell'"Officina del Cacciucco" a cura dei ristoratori di Rosignano Solvay

ore 20,00 cena in piazza

ore 21,30 Intrattenimento musicale con gara

Sabato 2 Giugno

ore 10,00 apertura stand

ore 12,30 Pranzo in piazza

ore 18,00 show cooking - Il pesce in cucina, sapore e salute

ore 19,00 Museo di storia Naturale di Rosignano Marittimo racconta il progetto del Santuario dei Cetacei

ore 20,00 cena in piazza

ore 21,30 Intrattenimento musicale

Domenica 3 Giugno

ore 10,00 apertura stand

ore 12,30 Pranzo in piazza

ore 18,00 show cooking - Il pesce è povero?

ore 20,00 cena in piazza

ore 21,30 Intrattenimento musicale

Non si frigge mica con l'acqua 23/24 Giugno - Rosignano Marittimo

Sabato 23 Giugno

ore 16,00 apertura stand mercato gastronomico

ore 18,00 presentazione progetto "Pierino e il Lupo" a cura di La casa di Ulisse

ore 19,00 apertura Palafritto presso l'area feste l'Oliveta

ore 21,00 musica in piazza

domenica 24 Giugno

ore 10,00 apertura stand mercato gastronomico

ore 18,00 baby show cooking I bambini diventano chef

ore 19,00 apertura Palafritto presso l'area feste l'Oliveta

ore 21,00 musica in piazza

DE' PIZZA FESTIVAL - Vada
PROGRAMMA DI SINTESI

PRE FESTIVAL

mercoledì 25 LUGLIO 2018
master class Comunicazione della Pizza
riservato professionisti e pizzerie

giovedì 26

master class Produzione della Pizza
riservato professionisti e pizzerie

FESTIVAL

venerdì 27 LUGLIO 2018
ore 18:30 masterclass - formazione
ore 18:30 - apertura stand
ore 19:30 - inaugurazione
ore 19:30 - apertura 'pizza in piazza'
> pizzeria non-stop fino a tarda notte
ore 20:00 - show cooking
LA PIZZA DI VADA
con pizzaioli locali + ospite

sabato 28 LUGLIO 2018

ore 18:00 - apertura stand
ore 19:00 - apertura 'pizza in piazza'
> pizzeria non-stop fino a tarda notte
ore 21:00 - spettacolo
PIZZA FASHION, LA PIZZA E' DI MODA
pizzeria non-stop fino a tarda notte

domenica 29 LUGLIO 2018

ore 18:00 - apertura stand
ore 19:00 - apertura 'pizza in piazza'
> pizzeria non-stop fino a tarda notte
ore 20:00 - show cooking
LA PIZZA DI VADA
con pizzaioli locali + ospite

DOPO FESTIVAL

promozione per pizzerie locali dopo i giorni del festival