

Il Foodies Festival di Castiglioncello ai nastri di partenza

☒ Tutto pronto a Castiglioncello per il “Foodies Festival - Lo spettacolo del cibo”, la rassegna promossa dal Comune di Rosignano e dedicata all’enogastronomia e all’arte culinaria. E ci saranno anche le Città dell’Olio con la presenza del direttore dell’Associazione nazionale **Antonio Balenzano** all’inaugurazione prevista sabato 28 aprile alle 17.00 e la partecipazione del coordinatore regionale delle Città dell’Olio della Toscana **Marcello Bonechi** al forum “L’olio sulla pasta” lunedì 30 aprile alle 18.30.

Il Foodies Festival regalerà a tutti quattro giorni di full immersion nel cibo con il mercato gastronomico, forum tematici, show cooking e degustazioni, libri e mostre dedicate a cibo, arte e paesaggi, per raccontare la storia e la bellezza che il cibo riassume nei sapori del territorio. Al festival saranno presenti oltre 100 espositori selezionati nel mercato del cibo di qualità, si potranno vedere all’opera chef di eccellenza e super-stellati in 4 cooking show, sono previsti story telling con tv e giornalisti di settore, il “cibo dei bimbi”, giochi con il cibo per far crescere la cultura alimentare tra i bambini. Inoltre sabato 28 e domenica 29 aprile sul palco di Foodies salirà il giornalista e conduttore Federico Quaranta (“La prova del cuoco”, “Linea Verde”), applaudito la scorsa edizione e di nuovo ospite del territorio. Il festival sarà arricchito dalla presenza dei partners del Progetto Interreg “Food&Wine Marketplace” (Camera di Commercio dell’Alta Corsica di Bastia, Camera di Commercio e Unione Patronale del Var, Associazione Casa della città Leopolda di Pisa, Confcommercio del Nord Sardegna e Comune di Rosignano Marittimo) che in questa sede promuoveranno “MarketPlace”, vetrina europea dei prodotti d’eccellenza e di nicchia dei territori partners del progetto (finanziato nel Programma Italia-Francia Marittimo 2014-2020), aggiungendo un valore di scambio e conoscenza di cibi e tradizioni culinarie tra regioni europee. Un tema del festival sarà il ruolo del cibo nelle opere d’arte di tutte le epoche, dai graffiti preistorici ai mosaici pompeiani e bizantini, fino alle opere più famose del Rinascimento. In questo contesto sarà proposta “A cena con Trimalcione” al Museo Archeologico di Palazzo Bombardieri, rievocazione dei fasti del banchetto romano di Petronio e celebrazione del binomio tra cultura e gastronomia. Sarà affrontato anche l’aspetto sociale del cibo, con incontri dedicati all’abbattimento degli sprechi alimentari e al recupero degli avanzi come potenziali ricchezze da riutilizzare nella cucina di tutti i giorni.

Leggi il [programma](#) completo