

CondiMenti

FESTIVAL DI CIBO E LETTERATURA

CondiMenti - Festival di cibo e letteratura edizione 2018: "Dalle origini al futuro" del cibo.

Gusto e cultura nel magnifico parco della villa seicentesca

IL 22,23 e 24 GIUGNO A VILLA SALINA DI CASTEL MAGGIORE (BO)

Bologna, 20 giugno 2018 –Giunge alla sua 6° edizione **CondiMenti – Festival di cibo e letteratura**, rassegna promossa dall'Unione Reno Galliera e dal Comune di Castel Maggiore dedicata al cibo e alla sua narrazione. Appuntamento **da venerdì 22 a domenica 24 giugno a Castel Maggiore**, nel parco della seicentesca **Villa Salina** che farà da sfondo a un weekend ricco di eventi ed appuntamenti, con letteratura e cibo grandi protagonisti della due giorni: Il programma alterna **presentazioni di libri, cooking show, degustazioni, musica, spettacoli e laboratori per grandi e bambini.**

Anteprima del Festival venerdì 22, in collaborazione con Spostamenti Festival, Porretta Soul Festival e Black In Bo, a partire dalle 20 con **SOUL CITY. Porretta Terme, il festival e la musica**, il libro scritto dal giornalista e speaker radiofonico **Edoardo Fassio**: assieme all'autore sarà **Graziano Uliani**, fondatore e Direttore Artistico dello storico Festival che dal 1988 richiama ogni anno sull'Appennino tosco emiliano migliaia di appassionati di musica soul. Al termine della presentazione spazio alla musica con la **cantante Daria Bianciardi** accompagnata dai **Groove City**, band di casa al Porretta Soul, che vanta numerose collaborazioni con grandi nomi della scena musicale internazionale.

Il **claim** dell'**edizione 2018** è "**Dalle origini al futuro**": un **doppio sguardo** che si mostra da subito, con le prime due presentazioni di libri. Sabato 23, dopo l'**inaugurazione alle ore 17** alla presenza del Sindaco di Castel Maggiore e Presidente dell'Unione Reno Galliera **Belinda Gottardi**, e l'apertura della **mostra "Collio senza confini"** alla presenza dell'artista Claudio Pesci, alle 17.30 sarà infatti ospite **Marco Ceriani**, **giornalista, scrittore** e membro della Commissione sui Novel Food di IPIFF, International Platform of Insects for Food and Feed, piattaforma internazionale per gli insetti come cibo e mangime. Ceriani, autore di diverse pubblicazioni sui nuovi modelli alimentari presenterà il suo ultimo libro, **Né ossa né lische. Guida alle nuove proteine che fanno discutere l'Europa**: uno sguardo sull'**utilizzo alimentare degli insetti**, le nuove "**proteine animali**", che hanno ottenuto il via libera dal 1 gennaio 2018, per poter essere anche sulle tavole degli europei. Assieme a lui sarà Francesco Castellana, Community Manager di **Future Food, start up bolognese** sulla food innovation. Alle 18:30 invece l'omaggio al Padre nobile della cucina italiana con il delizioso **Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi**, libro scritto a più mani da 21 allievi di **Bottega Finzioni**, la scuola di narrazione fondata da Carlo Lucarelli. L'autore de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" veste nel romanzo gli insoliti panni di detective, tra omicidi, tradimenti e misteri e l'immancabile tocco delle sue ricette. Sarà lo chef di **Eataly Ambasciatori** di Bologna **Gianluca Esposito** a interpretare l'estro culinario dell'Artusi con un divertente **cooking show** al termine della presentazione. Ancora la storia della nostra cucina con la presentazione, **alle ore 20**, del libro **Salsamentari. 140 anni di saperi, valori e sapori**, storia dell'antica società bolognese, con immancabile **degustazione di mortadella e salame rosa** a cura della **Salumeria Simoni** di Bologna. **Alle ore 21** grande finale di serata con il **Paolo Cevoli Show**: il comico romagnolo, creatore di una galleria di stralunati personaggi in tv e al cinema, a cominciare dall'Assessore Palmiro Cangini, intratterrà il pubblico di Villa Salina con il suo esilarante **one man show**.

Domenica 24 giugno attesi altri grandi ospiti: alle 12 **Natalia Cattelani**, volto noto degli aficionados del programma "**La prova del cuoco**" di Rai Uno, presenterà il suo ultimo libro **I dolci di casa. Le ricette facili e golose della mia**

Condimenti

FESTIVAL DI CIBO E LETTERATURA

famiglia, un viaggio sul filo della memoria e dei legami che a tavola assumono un sapore unico. Alle 16 la scrittrice Eleonora Buratti presenta il suo singolare libro **La dieta dei mestieri**, un vademecum alimentare per affrontare al meglio la propria professione e prevenire i rischi ad essa legati fin dalla tavola. Alle 17 il giallista Roberto Carboni presenta il suo noir **Per i buoni sentimenti rivolgetevi altrove**. Alle 18 arriva lo **“scièf” a domicilio Marco Giarratana** con il suo **Romanzo con angolo cottura**: il **food blogger**, autore del fortunato blog **“L’uomo senza tonno”**, racconta nella sua **“quasi”** autobiografia il suo percorso di **“cuoco per caso”**, tra cadute e risalite. Alle 18.30 il cantante Riccardo Cesàri presenta il suo disco-libro **#doveravamorimasti** assieme al giallista Matteo Bortolotti. **Alle 19.30 il cooking show** dello chef **Mario Ferrara** della Trattoria Scacomatto di Bologna, con un piatto della memoria letto in chiave tradizionale e in chiave innovativa, accompagnato dalla **degustazione** dei prestigiosi **vini** della storica **Cantina Fiegl del Collio**. Alle 20.30 **Giovanni Serrazanetti, Presidente di Italia Jazz Club** introduce la serata musicale con **“A me me piace ‘o jazz”**, una chiacchierata sul jazz e tutti i motivi per amarlo, prima del concerto a tutto swing con il trombettista **Enrico Farnedi** e i suoi **Rico’s Royal Rascals**: un tuffo esplosivo nel jazz anni Trenta, da Louis Armstrong a Benny Goodman, in collaborazione con Cantina Bentivoglio di Bologna. Spazio ai momenti benessere con la **lezione gratuita di yoga all’aria aperta** (domenica 24 alle 10) e **l’Istituto Erboristico L’Angelica**, sponsor del Festival, che sarà presente nelle due giornate con le sue famose **tisane in versione estiva** ed i consigli della nutrizionista per scegliere i rimedi più adeguati alle esigenze di benessere di ognuno. Spazio anche ai **laboratori per bambini**: **Coop Alleanza 3.0**, tra gli sponsor del festival, propone due laboratori di disegno su stoffa a tema **“futuro”**, per stimolare la fantasia e la consapevolezza dei più piccoli. La giornata di domenica vedrà la presenza della **“Bici dei libri”** a cura della libreria **Lèggere Leggère** di Castel Maggiore, con libri e giochi da tavolo a disposizione dei più piccoli, e il laboratorio **“Peccatucci di gola. Stuzzichini di storie e rime per bimbi golosi”**, letture animate a cura di Elena Musti. Torna nella giornata di domenica anche il premiato **“Forno Brisa” di Bologna** con un **laboratorio aperto a grandi e piccoli dedicato alla pasta madre**, con omaggio finale a tutti i partecipanti. Sarà presente anche **Fondazione ANT** con il suo gazebo della solidarietà dedicato alla raccolta fondi.

Non mancherà ovviamente il **cibo**: a servire pietanze e finger food ci penseranno le postazioni mobili dei **Food truck**, pronte a deliziare i presenti con le loro proposte gastronomiche, tra piadine d’autore, fritti di pesce, borlenghi e polpette gourmet. All’interno della Villa sarà allestito il book corner a cura di Librerie Coop. L’organizzazione e la realizzazione del Festival sono, per il terzo anno consecutivo, a cura di MEC&Partners. Programma e dettagli su www.condimentifestival.it.

CondiMenti - Festival di cibo e letteratura

Villa Salina, Località Primo Maggio, Castel Maggiore (Bo), 22, 23, 24 giugno 2018

Orari: venerdì 22 dalle ore 20 alle 23; sabato 23 dalle ore 17 alle 24; domenica 24 dalle 9:30 alle 23

Info e prenotazioni: 051 4070658 - info@condimentifestival.it

Un evento promosso da: Unione Reno Galliera e Città di Castel Maggiore. Con il patrocinio di: Regione Emilia Romagna

Sponsor: L’Angelica, Coswell, Coop Alleanza 3.0, Veneta Cucine,

Partner: Librerie Coop, Eataly, Filicori, Surrau, Badia a Coltibuono, Alce Nero, Black in Bo, Porretta Soul Festival, Associazione Spostamenti, Fondazione ANT.

Ufficio stampa Mec&Partners: Patrizia Semeraro | patrizia.semeraro@mec-partners.it | 347 6867620

Luciana Apicella | luciana.apicella@mec-partners.it | 335 7534485

