



# Foodies Festival: è l'anno della POP Edition!

Dal 25 al 28 aprile, grazie all'impegno del **CCN Castiglioncello** e con il patrocinio del **Comune di Rosignano Marittimo**, nel suo assessorato al Turismo e Commercio, con il sostegno di **REA SPA, Armunia e Vetrina Toscana**, torna l'appuntamento a Castiglioncello con il **foodies festival**, rassegna gastronomica che spegne la sua sesta candelina con una ventata di novità all'insegna della **POP Edition!**

Il **foodies festival** nel suo essere talvolta un po' imperfetto è da sempre una manifestazione di carattere popolare, ad ingresso gratuito e prettamente dedicato ad un pubblico vasto composto da intere famiglie e comitive di amici.

La linea POP delle proposte gastronomiche si evidenzia quest'anno in una ricerca ancora più concreta di quei valori cardine della cucina popolare: cultura e trazione. Elementi che troveremo costanti nell'intera manifestazione.

## NOVITA'

La sesta edizione del foodies festival si svolgerà tutta intorno al Castello Pasquini dove continuerà la collaborazione con l'associazione **Streetfood Italia** e dove saranno presenti **oltre 70 banchi** composti da truck food e stand che proporranno agli avventori la consueta alternanza tra produttori e ristoratori, un mix perfetto per coloro che cercano lo sfizioso piatto di street food da assaggiare oppure la gustosa prelibatezza da portare a casa.

Per un maggiore contatto con il pubblico gli chef si esibiranno sia all'interno di un apposito stand ( **Stand Foodies Festival** ) dove i cooking show contribuiranno ad una raccolta fondi per le associazioni del territorio, **sia sul palco del bellissimo anfiteatro del Castello Pasquini** dove nella quattro giorni della manifestazione si affronteranno temi sensibili e popolari come quelli legati alla produzione del formaggio, oppure al campanilismo culinario tra Livorno e Pisa.

La manifestazione si concluderà con **un tributo al grande chef Luciano Zazzeri**: gli chef amici cucineranno sul palco dell'anfiteatro alcuni piatti simbolo in un incontro che celebrerà la cucina semplice e genuina tra chiacchiere e piacevoli ricordi.

# GLI APPUNTAMENTI CON GLI CHEF

## Giovedì 25 Aprile

### show cooking - ore 17:30 - Anfiteatro Castello Pasquini

“I pastori, il latte, il formaggio e... l’olio extra vergine di oliva”

Le attualità delle eccellenze.

**ANGELA SABA** - Saba Formaggi - formaggi a latte crudo

**BEATRICE MASSAZZA** - Santissima Annunziata - olio extra vergine di oliva biologico

Fonte San Pierino - azienda agricola biologica.

#### *I protagonisti*

##### **SABA FORMAGGI**

Angela Saba “la pastora moderna” che nella sua azienda di Massa Marittima (Grosseto), in collaborazione con l’ Università di Pisa, ha realizzato il primo Pecorino a ridotto contenuto di colesterolo.

##### **OLIO SANTISSIMA ANNUNZIATA**

Il Frantoio di Santissima Annunziata nasce negli anni '60 sulla collina di San Vincenzo quando il padre decise di creare all'interno dell'azienda un frantoio per le sue olive e per quelle di tutto il paese. Oggi all'interno ci sono macchine frantoio “Alfa Laval” da 5 Q.li h per lavorare con temperature controllate, max 27 gradi centigradi così da poter ottenere un ottimo prodotto. Tutto viene certificato biologico, igp e agriqualità.

##### **FONTE SAN PIERINO**

La famiglia Camuso produce e coltiva verdure di ottima qualità con l'intento di proporre cibi sani e genuini per far riscoprire i prodotti coltivati in modo naturale e sano, rispettando la stagionalità e l'ambiente: i prodotti infatti vengono raccolti solo al momento della loro completa maturazione per esaltarne il profumo e il sapore. Coltiva anche alberi da frutta di qualità "dimenticate" come la mela Zitella e la Gelata, la pera Spadoncina e la Curato, la pesca Sanguigna e Sant'Anna Balducci, il fico Turco. La scelta di queste varietà di frutti vuole tutelare la nostra storia e salvaguardare la cultura italiana. "Frutti del passato per un futuro sostenibile". Tutta la produzione è biologica e certificata Agricert

## **Ore 18.30 Grandi Chef per tutti**

### **Stand Foodies Festival**

**Ilan Catola - Chef, docente e coordinatore della Scuola italiana Turismo**

TOMAHWOK DI CINGHIALE DOLCE FORTE

### **Bio chef**

Dopo una decennale esperienza in vari ristoranti tra Le Canarie, Londra e la Toscana oggi è docente di varie scuole di alta cucina come Scuola Italiana Turismo e l'Università del gusto Lorenzo De Medici di Firenze. Tiene corsi presso eataly firenze e collabora come chef Electrolux.

*Sarà possibile degustare il piatto alla cifra di €5 ed il ricavato andrà devoluto in beneficenza.*

## **Venerdì 26 aprile**

### **Ore 18.30 Grandi Chef per tutti.**

### **Stand Foodies Festival**

**Elisa Masoni, Ristorante la Quercia di Castelletti - AIC**

CECINA CON MOUSSE DI BACCALA', GOCCE DI AGLIO FERMENTATO, E ALGA FRITTA.

### **Bio chef**

Diploma artistico indirizzo scultura

Eredita la passione per la cucina data dal nonno materno. Tale passione l'ha portata a non iniziare gli studi di architettura e a cercare una via per intraprendere questo mestiere, all'inizio con stage poi con l'assunzione alla Limonaia di Villa Rospigliosi a Prato dove si è fermata per 10 anni partendo dalla pasticceria arrivando a diventare executive chef.

Successivamente approda sempre come executive Chef al ristorante la Quercia di Castelletti Signa dove tutt'ora risiede.

*Sarà possibile degustare il piatto alla cifra di € 5, il ricavato andrà devoluto all'associazione adolescenti e cancro.*

## SABATO 27 APRILE

**Ore 13.00 Grandi Chef per tutti**

**Stand Foodies Festival**

**Gianluca Somigli / Cooking in Florence**

L'ERBA IN CUCINA - LA CANNETTIERA

RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO ALL'ITALIANA A BASE DI CANAPA

prodotto fornito da soc. agr. **Erba del Chianti srl**

**Bio chef**

Si avvicina al mondo della cucina sin da piccolo grazie ai nonni che avevano un ristorante a Milano. Dopo varie esperienze in più ristoranti fiorentini inizia a girovagare per mezzo mondo. Barcellona, Londra ( lavorato con Marcus Wearing) Sidney . Dopodiché torna in Europa e raggiunta la città di Antibes prende **la stella Michelin** al fianco dello chef **Yorik Tieche**. Oggi è Socio di cooking in florence. Spazio per eventi privati / personal chef / scuola di cucina / catering .

*Sarà possibile degustare il piatto alla cifra di € 5, il ricavato andrà devoluto alla associazione adolescenti e cancro*

**ore 17:30 "LIVORNO vs. PISA"**

**Anfiteatro Castello Pasquini**

**I CAMPANILI NELLA TAVOLA DELLE RICETTE DEI LIBRI DI PAOLO CIOLLI**

*Paolo Ciolli, cuoco livornese e scrittore incontra*

lo chef **Pietro Vattiata** del ristorante 'Diavoli' di Pisa

presenta Giorgio Dracopulos

Ospite Mario Cardinali - Direttore de "il Vernacoliere"

## DOMENICA 28 APRILE

**Ore 13.00 Grandi Chef per tutti.**

**Stand Foodies Festival**

**Giacomo Piazzesi, ristorante Olivia - Firenze**

FRITTO ALL'EXTRAVERGINE

**BIO chef**

Il suo primo approccio con la cucina avviene in Australia precisamente a Melbourne da lì, *dopo varie esperienze rientra in Italia ed ha la fortuna di entrare nella cucina del Caffè dell'Oro alla corte dello Chef Peter Brunel.*

Nel 2017 diventa Chef del ristorante Olivia di Firenze, format particolare e unico come concept restaurant legato all'olio e.v.o. della nota e storica azienda toscana Frantoio di Santa Téa situata a Reggello.

Un connubio azzeccato e riuscito, che ha concesso a Giacomo Piazzesi di sviluppare e dar libero sfogo alla sua creatività legata ad uno dei prodotti tipici del suo territorio di origine, l'olio extravergine di oliva, una delle perle del Valdarno terra tra le altre cose di fagiolo zolfino, cece rosa, prosciutto del Pratomagno e altre specialità tipiche e distintive.

*Sarà possibile degustare il piatto alla cifra di € 5, il ricavato andrà devoluto all'associazione Francesca Sono Io.*

## **ore 17:30 Anfiteatro Castello Pasquini**

### **EVENTO SPECIALE IN MEMORIA DI LUCIANO ZAZZERI**

Per il giorno conclusivo della manifestazione gli organizzatori del foodies hanno messo in programma un momento di ringraziamento e riconoscimento allo chef e amico Luciano Zazzeri. Si perché se il foodies festival oggi giunge alla sua sesta edizione un particolare tributo va sicuramente allo chef livornese che fu' il primo a credere nel progetto e dare lo stimolo agli stessi organizzatori dello sviluppo della manifestazione. L'evento è organizzato per le ore 17.30 di domenica 28 aprile quando, sul palco dell'anfiteatro del Castello Pasquini, si esibiranno quegli chef amici con cui Zazzeri, aveva fondata l'associazione INSIEME PER, e con cui era solito passare piacevoli serate all'insegna della beneficenza e del buon cibo.

*“Luciano, sempre con noi*

*le ricette, la semplicità e le chiacchiere”*

ospiti:

gli chef dell'associazione insieme per:

**Mirko Rossi** - Rist il Doretto

**Wilma Mattioli** - Bistrot dalla Wilma

**Isabella Lazzerini Denchi** - Rist Scoglietto.

**Cancio** - Rist In Caciaia Livorno

Gli amici

**Omar Barsacchi & Marco Parillo** - rist Osteria la Magona

**Marco Stabile** rist Ora d'Aria - Firenze \* Michelin.

Amico e primo chef a salire sul palco del Foodies Festival insieme a Luciano Zazzeri.

## Ore 19.00 Grandi Chef per tutti

### Stand Foodies Festival

**Mirko favini & Samuele Brogi**

**ristorante Enoteca di Centro - Bolgheri**

BURRO E ACCIUGHE

### BIO

Gli chef più giovani del Foodies!

Mirko Favini classe 1993 & Samuele Brogi classe 1992 ben seguiti dal patron Michele Innocenti dirigono la cucina dell'Enoteca di Centro di Bolgheri. Entrambi vantano lodevoli esperienze al fianco di chef stellati:

### Mirko Favini

Atelier de Joel roubuchon, 1 Stella Michelin. (Londra )

Trinity, 1 Stella Michelin. ( Londra )

### Samuele Brogi

Arnolfo Ristorante, 2 stelle Michelin

*Sarà possibile degustare il piatto alla cifra di € 5, il ricavato andrà devoluto all'associazione Giacomo Onlus.*

## IL FOODIES DEI BAMBINI

### TUTTI I GIORNI

ore 17:00 - 19:00 "il foodies dei bambini" / sale interne del Castello Pasquini

Laboratori POP'n'Food

Laboratori artistici individuali e collettivi per bambini a cura di Biblioteca Comunale, con attenzione al tema del cibo e dintorni con ispirazione

ai maggiori interpreti della corrente artistica Pop Art,

quali Andy Warhol, Keith Haring, Roy Lichtenstein, Yayoi Kusama, Claes Oldenburg, ecc.

C/O STAND DELL'ASSOCIAZIONE **NOI TRE**

**Trucca bimbi, palloncini gonfiabili ed altre divertenti attività.**

## FOODIES LIBRI

**Giovedì 25 aprile**

ore 15:00 - angolo letterario - interviste con gli autori

LIVORNO LA GHIOTTA - Paolo Ciolli - ed. De Batte

**Sabato 27 aprile**

ore 15:00 - angolo letterario - interviste con gli autori

LA BARACCA DELLO ZAZZERI - Patrizia Turini - Ed. Bandecchi e Vivaldi

PER INTERVISTE O ULTERIORI INFORMAZIONI CONTATTARE

[INFO@FOODIESFESTIVAL.INFO](mailto:INFO@FOODIESFESTIVAL.INFO) / + 39 3920857675