Programma eventi

Primo Arts Festival

Architettura del Cibo

FOODESIGN

ShowDays del Cibo Italiano

03 Maggio 04 2019

Beni Culturali Arti Contemporanee Food

PALAZZO MARCHESALE DEL TUFO - PIAZZA SAN GIORGIO - MATINO

Primo Arts Festival
Architettura del Cibo
FOODESIGN
Beni Culturali Arti Contemporanee Food
Show Days del Cibo Italiano
03 Maggio 04 2019

MACMa Museum & Art Gallery
Expo CULTUR
ECCELLENZA DELLE PRODUZIONI
Teatro MUSIC
i RACCONTI DEL CIBO PROSE
Arti DESIGN
PASSATO PRESENTE
CREATIVITA' ARTE DESIGN& CRAFT UNIVERSO FOOD
Seminari CULTUR
DIETA MEDITERRANEA GUSTO SALUTE LONGEVITA' BIODIVERSITA'
Jazz MUSIC
JAZZ
Vernissage
gli SPAZI DEL CIBO FOTOGRAFIA COLLECTION
Cinema CULTUR
i CORTI DELLA CINEMATOGRAFIA DEL CIBO
Degustazione Gourmet
CENA D'EPOCA SHOW COOKING FOODESIGN

Events

9.30
17.00

Palazzo Marchesale del Tufo

PROGRAMMA
CULTURA

INAUGURAZIONE

Piazza San Giorgio

03 Maggio 04 2019

FOODESIGN

Show Days del **Cibo Italiano**

Il Gusto incontrerà la **Creatività**, a cura dei presìdi preposti, lungo un percorso appositamente dedicato ai principali protagonisti dell'EXPO le **Aziende** e i **Partners** del settore "***food***", in concomitanza si svolgeranno Seminari di degustazione e sulla Dieta Mediterranea, Degustazioni Gourmet e Showcooking a cura di Grandi chef italiani, vernissage con "i Grandi Temi del ArtDesignCraft del Cibo", inoltre ritorna il Grande appuntamento della musica Jazz negli scenari del patrimonio culturale, cinema e manifesto internazionale del Cibo, ancora Poesia Teatro e narrazioni dell'"Universo Cibo", esibizioni ed ensamble di artisti. Sotto i riflettori per l'**Edizione Primaverile del Festival** ci sarà soprattutto quel "**buon vivere all'italiana**" tra meravigliose Dimore Storiche Arti e il buon Cibo, che attrae visitatori da ogni dove, un'occasione importante per valorizzare e mettere a sistema le tante e straordinarie eccellenze locali e un investimento per l'identità dei nostri Luoghi in maniera integrata e intelligente valorizzando l'intreccio identitario tra cibo, arte e Luoghi principali attrattori Culturali.

Così l'evento è incentrato sui " **Prodotti d'Autore** ", ma anche e soprattutto quelli realizzati con le migliori materie prime dai massimi talenti locali e nazionali delle ARTI del Food dell'Architettura del Cibo e del Design.

PROGRAMMA
CULTURA

Show Days del Cibo Italiano

03 04 MAGGIO

9.30 Palazzo Marchesale del Tufo
Piazza San Giorgio

Seminari Focus

La Dieta Mediterranea tra cultura, scienza e stili di vita.

Un percorso alimentare, gastronomico, sensoriale e conoscitivo dell'universo "Cibo" che permette a uomini, donne e bambini di vivere in una dimensione straordinaria, un viaggio a ritroso nel tempo che conduce gli ospiti nelle diverse realtà, dalle tradizioni alle innovazioni del buon cibo, ed inoltre attraverso i profumi, i sapori e proprietà nutritive, un viaggio tra chi produce, trasforma cucina e ama la nostra "maggiore ricchezza". Expo, seminari e laboratori didattici, show cooking, degustazioni e attività per i più piccoli saranno il cuore pulsante dell'Evento e tratteranno la Dieta Mediterranea non solo come un importante stile di vita che concilia gusto e salute, longevità e salvaguardia delle biodiversità, ma grazie alla crescente attenzione internazionale alla qualità dei prodotti, all'agricoltura di prossimità, al turismo enogastronomico e alle eccellenze agroalimentari, apre a delle vere e proprie autostrade di sviluppo economico.

Questo impulso rafforza il tema del nostro progetto di Management e Brand Culturale con l'unicità di un Evento, proponiamo un nuovo modello di "fare cultura", una stretta condivisione tra i Beni Artistici Architettonici, l'Arte Contemporanea e il Food, elementi di straordinaria valenza culturale che insieme creano un format del tutto innovativo.

Aggregare temi differenti intorno al patrimonio storico-artistico, culturale ed enogastronomico italiano, valorizzare i giovani talenti, offrire e presentare un ventaglio di proposte interessanti e complementari, sono tutti obiettivi che la manifestazione intende raggiungere e stimolare.

Scuderia Bianca 9.30 - 11.30

Seminari Focus — **03 MAGGIO**

SALUTI

Jonni Toma *Sindaco di Matino* - **Loredana Capone** *Ass. Ind. Turistica e Culturale Regione Puglia* - **Stefano Minerva** *Pres. della Prov. di Lecce* **Vincenzo Zara** *Rettore Università del Salento* - **Adriana Bozzicolonna** *Presidente F.A.I. Del. Lecce* - **Giancarlo Negro** *Pres. Confindustria Lecce* - **Maurizio Cezzi** *Pres. Confagricoltura Lecce* - **Luigi Derniolo** *Pres. Confartigianato Lecce* - **Maurizio Maglio** *Pres. Confcommercio Lecce* - **Antonio Natale** *Pres. CNA Lecce* - **Rocco De Matteis** *Pres. Ord. Architetti Lecce* - **Vito Primiceri** *Pres. BPP* - **Fiorella Perrone** *Resp. Gambero Rosso Lecce* - **Leo Greco** *Pres. Aprol Lecce* - **Roberto Fatano** *Pres. LAICA* - **Aurelio Filippi Filippi** *Pres. ACI Lecce* - **Paolo Aprile** *Dir. Ist. IPSEO Aldo Moro* - **Roberto Mangia** *Amm.re DISCOVERDE* - **Fabio D'Astore** *Pres. Dante Aligheri* - **Giorgio Aguglia** *Pres. Celestass* - **Giovanni Tartaro** *Amm.re Clinica S. Francesco* - **Antonio Aguglia** *Pres. Ass. TRIACORDA ONLUS Lecce* - **Raffaele Casciaro** *Pres. Sala delle Asse*

" il Ruolo del Paesaggio nella Valorizzazione del Cibo"

INTERVENTI

Introduce

Anna Trono – *Docente di Geografia dl Turismo UniSalento* - ***"Giacimenti Gastronomici - Nuova frontiera del Turismo"***

Michele Maffia – *Docente di Fisiologia UniSalento*

Cinzia Intini – *Biologa Nutrizionista UniSalento* - ***"Dieta Mediterranea e patologie neuro degenerative"***

Eugenio Imbriani – *Docente di Discipline Demoetnoantropologiche UniSalento* - ***"Cibo, calendario, Patrimonio Immateriale" s***

Milena Primavera – *Ricercatrice UniSalento* - ***"Ruolo del cibo, dal passato al presente"***

Scuderia Bianca 11.45 - 13.00

Seminari Focus — **03 MAGGIO**

ARTS e Cibo

INTERVENTI

Introduce

Regina Poso – *Storica dell'Arte* - ***"Gli Spazi del Cibo: Sale da Pranzo e Refettori"*** -

Raffaele Casciaro – *Doc. di Storia dell'Arte moderna, Museologia. UniSalento* - ***"Santità, Festa, Dannazione: il Cibo nell'Arte"***

Vincenzo Cazzato – *Doc. di Storia dell'Architettura. UniSalento* - ***"Il Giardino in Tavola"***

Scuderia Bianca 10.30 - 13.00

Seminari Focus — **04 MAGGIO**

Il ruolo del sistema produttivo: Alimenti e Salute

INTERVENTI

Giancarlo Negro – *Presidente Confindustria Lecce*

Maurizio Cezzi – *Presidente Confagricoltura Lecce*

Luigi Derniolo – *Presidente Confartigianato Lecce*

Dott. Giovanni Pepe – *Pediatra e Specialista in Celiachia*

Paolo De Rocco – *Nutruzionista - Autore del libro "Le Diete non funzionano"* **Lorenza Daddusio** – *Cucina Mancina - Diete con intolleranze*

Agnese Cimino – *Resp. Lab. Pasticceria senza glutine Mandorle e Miele*

Danilo Romano – *Resp. Lab. Offishina*

PROGRAMMA

CULTURA

03 04 MAGGIO

Expo Experience

17.00 Palazzo Marchesale del Tufo

INAUGURAZIONE POMERIDIANA Piazza San Giorgio

Area Museale - 17.00 - 23.00

Un momento d'incontro e confronto tra i produttori di materie prime, con attenzione particolare alle nuove tendenze alimentari e produzione "alternativa". I Percorsi degustativi vanno: dai prodotti della terra a km. Zero, all'Arte dolciaria, alle farine e tutto quello che le mani sapienti ne ricavano, la magia del l'Olio EVO, le conserve e a tutte quelle lavorazioni di gran prestigio alimentare identitarie dei nostri Luoghi, riconosciute in tutto il mondo. Inoltre, a cura delle Aziende partecipanti, delle Associazione di settore e degli Istituti di Formazione, saranno organizzati i laboratori didattici e tematici, per un pubblico più ricercato. Tutto questo sarà ospitato all'interno delle sale del Museo di Arte Contemporanea della Poesia Verbo Visiva. Degustazioni, curiosità, studio, confronto sui i Vini, le Birre, i Distillati, i Liquori; ogni buona bottiglia è soprattutto il risultato di un incontro tra l'uomo e la terra, il frutto del lavoro paziente, amorevole, costante che l'uno dedica all'altra. Le aziende viticole salentine e pugliesi, enoteche e sommelier promuoveranno la cultura del vino, del bere bene e di qualità. Gli appassionati e avventori della birra, invece, potranno gustare in uno spazio appositamente dedicato, le birre artigianali buone e genuine provenienti dai sempre più numerosi birrifici pugliesi e salentini.

Primo Arts Festival
Architettura del Cibo
FOODESIGN
Beni Culturali Arti Contemporanee Food

SALUTI

Jonni Toma *Sindaco di Matino* - **Loredana Capone** *Ass. Ind. Turistica e Culturale Regione Puglia* - **Stefano Minerva** *Pres. della Prov. di Lecce* - **Vincenzo Zara** *Rettore Università del Salento* - **Adriana Bozzicolonna** *Presidente F.A.I. Del. Lecce* - **Giancarlo Negro** *Pres. Confindustria Lecce* - **Maurizio Cezzi** *Pres. Confagricoltura Lecce* - **Luigi Derniolo** *Pres. Confartigianato Lecce* - **Maurizio Maglio** *Pres. Confcommercio Lecce* - **Antonio Natale** *Pres. CNA Lecce* - **Rocco De Matteis** *Pres. Ord. Architetti Lecce* - **Vito Primiceri** *Pres. BPP* - **Fiorella Perrone** *Resp. Gambero Rosso Lecce* - **Leo Greco** *Pres. Aprol Lecce* - **Roberto Fatano** *Pres. LAICA* - **Aurelio Filippi Filippi** *Pres. ACI Lecce* - **Paolo Aprile** *Dir. Ist. IPSEO Aldo Moro* - **Roberto Mangia** *Amm.re DISCOVERDE* - **Fabio D'Astore** *Pres. Dante Aligheri* - **Giorgio Aguglia** *Pres. Celestass* - **Giovanni Tartaro** *Amm.re Clinica S. Francesco* - **Antonio Aguglia** *Pres. Ass. TRIACORDA ONLUS Lecce* - **Raffaele Casciaro** *Pres. Sala delle Asse*

Area Archelogica 17.00 - 23.00

Incontro per conoscere il patrimonio culturale della civiltà contadina della Terra D'Otranto alla scoperta delle cultivar e dei metodi di raccolta dei metodi di trasformazione Percorso sensoriale sul riconoscimento dell'Olio EVO con degustazione di prodotti tipici tradizionali in abbinamento agli extravergini, a cura di APROL LECCE

Area Archelogica 17.00 - 23.00

In un mercato sempre più evoluto le aziende diventano fornitrici di emozioni ed esperienze. Il Vino necessita di un'identità, dalla narrazione alla valorizzazione, dalle regioni vinicole ma anche dai singoli viticoltori produttori resi inconfondibili dall'origine, dalla storia e dalla produzione. Attraverso le "ARTS FESTIVAL", i visitatori potranno lasciarsi sorprendere da un innovativo percorso esperienziale e sperimentare attraverso tutti i sensi le entusiasmanti storie di produttori, vini e zone di coltivazione del vino pugliese, a cura di AIS Associazione Italiana Somelier di Lecce e: Apollonio - Leone De Castris - Cantele - Otri del Salento - Vigne di Sammarco - Torre Ospina - Marulli - L'Astore - Tenute Annibale Albano Carrisi - Marco Carrisi.

Area Museale 19.30 - 20.30 / 20.30 - 21.30

Show Cooking a cura di "MAKANI" percorso che va dalla storia del sushi all'esecuzione materiale di meravigliosi bocconcini, dove tradizione e coreografia si sposano con un gusto inconfondibile.

2MAKANI LIFE RESTAURANT

Area Museale 21.00

Master CLASS a cura di "CANTELE" .Uno sguardo, come prologo i primi anni del Novecento. Da quella clessidra, sospesa su un'Italia color seppia, viene il destino di una famiglia e di un'azienda che porta il nome di Giovanni Battista Cantele.

PROGRAMMA
CULTURA

Teatro narrazioni performance

03 MAGGIO

Da sempre nella lunga storia dello spettacolo c'è stato un forte connubio tra cibo e teatro, narrazioni e prosa. L'idea di ARTS Festival è proporre anche il Cibo con il Teatro, nell'Architettura Storica dei Luoghi che da origine a nuove forme di Prodotto Culturale e Turistico. In contemporanea alle performances in calendario, si terranno in ogni area del Palazzo Marchesale differenti espressioni d'Arte tra cui:

repliche ore 19.00 e ore 21.00 "PUPE DI PANE" - Performance teatrale sul pane e le sue storie. Intorno a una tavola da lavoro, la mattrabbanca, cinque donne compiono un misterioso rituale dando vita a una tradizione che attraversa dialetti e cucine diversi, quella delle pupe di pane, un regalo speciale, un augurio, un talismano per scongiurare le disgrazie e ristabilire un equilibrio con la madre terra.

ore 20,00 "ANATOMIA DI UN CALLIGRAFO" - Un omaggio alla delicatezza di un rituale in cui, corpo, scrittura e racconto si incontrano ad un livello mai più toccato. La parola tiene le redini del gioco e l'inchiostro che cola è lunico padrone della scena. Ispirato alla corrente poetica del ZUIHITSU.

ore 21,00 "CENA D'AUTORE: A TAVOLA CON I MESSAPI TRA ANTICO E MODERNO". Un nuovo format per narrare a tavola la Cultura del Cibo.

Pupe di Pane *performance teatrale*

Ideazione, testi e interpretazione: *Angelica Dipace, Benedetta Pati, Giulia Piccinni, Antonella Sabetta, Carmen Ines Tarantino*
Regia: *Tonio De Nitto*
Costumi: *Lilian Indraccolo*
Coordinamento del progetto: *Franco Ungaro*
Produzione: *AMA – Accademia Mediterranea dell'Attore*

LUCILLA VARIO
E OS
AMIGOS DO BOSSANOVA

04 MAGGIO
ORE 21,30

03 - 04 MAGGIO

Jazz

Largo spazio sarà dedicato alle Performance.
Ritorna il Grande appuntamento della musica con GIOVANI TALENTI E ARTISTI NOTI, negli scenari del Patrimonio Culturale nel ricordare che il 30 Aprile 2019 solo qualche giorno prima ricorre "l'International Jazz Day Unesco", nata nel 2012 con l'intento non solo di celebrare la più sofisticata forma d'improvvisazione musicale, ma anche di sottolineare l'importanza storica che il jazz ha avuto nell'evoluzione dei diritti civili, nonché nel dialogo tra culture lontane e diverse. Un'occasione altrettanto unica per attrarre un turismo ricercato, nel ponte primaverile del Primo Maggio.

PROGRAMMA
CULTURA

Arts Festival
Primo
Architettura del Cibo
FOODESIGN
Beni Culturali Arti Contemporanee Food

Arts Festival Primo

Architettura del Cibo

FOODESIGN

Beni Culturali Arti Contemporanee Food

Arti

03 04 MAGGIO

L'obiettivo del FESTIVAL è quello di produrre Cultura creando connessioni tra artisti, aziende e tutti gli attori del contesto, in un percorso finalizzato alla promozione di un nuovo modo di comunicare l'Arte e il Design.E' un momento di analisi sull'affascinante mondo della cultura umana, lo spazio ideale in cui ammirare opere di ogni genere, dalle più antiche alle più innovative e originali, scoprire l'arte della lavorazione manuale di specifici materiali, incontrare artisti, artigiani e giovani Designers che durante la manifestazione si esibiranno dando vita a creazioni, uniche e irripetibili, in uno spettacolo all'insegna della creatività all'interno di un patrimonio spesso molto specializzato e poco conosciuto. Una concentrazione di creatività, in cui ogni espressione prende forma e trova il suo spazio: dagli oggetti alle immagini, dagli allestimenti effimeri all'arte che dura, per analizzare, diffondere e delineare un quadro d'insieme della realtà locale e nazionale sull'Arte, il Design e i Beni Culturali tra Passato e Futuro, incontrare artisti e artigiani che durante la manifestazione, si esibiranno dando vita a creazioni, uniche e irripetibili.

Tutte le espressioni del cibo, che diventa arte. La Food Art risveglia sempre più interesse, così come aumenta l'attenzione delle persone per la conoscenza, "origine e provenienza del Cibo". Mostre, performance e creazioni che vedono il cibo come tema principale o addirittura come materia della propria sperimentazione. Il cibo invade i palcoscenici, è fotografato come una star, compare come protagonista nelle pellicole cinematografiche, diventa il soggetto di curiosi giochi percettivi e anche la materia prima di vere e proprie performance artistiche. Inoltre verrà allestita una mostra con le riproduzioni delle opere dei più grandi maestri, artisti e poeti che hanno raccontato il cibo dai tempi antichi ad oggi.

Area Archelogica - 17.00 - 23.00

"**i colori della Tavola**" - a cura di ***Silvia Caprioli***. *Artista Artigiana* "**La Stanza del Mare**" - a cura di ***Stefania d'Elia*** . *Artista Artigiana*

"**Spezieria: Tavola sensoriale delle Erbe aromatiche**" - Istallazione a cura di ***M. E. Colopi - M.G. Marra***

"**Il Tempo del Cibo a lavoro**" - a cura di ***Filippo Alessandro Nappi***. *Fotografia contemporanea*

"**Anatomia di un Calligrafo - Atto I°**" - Performance a cura di ***M. Manieri - M.G. Marra***

Area Museale - 17.00 - 23.00

"**Tavola Immaginaria**" - istallazione a cura di ***M.G. Marra***

"**la fucina delle Idee: architettura del Cibo**" - Istallazioni a cura ***M.G. Marra***

"**il Cibo nell'Arte** " - Itinerario iconografico dal Rinascimento al Contemporaneo.

"**La Tavola secondo - Le Origini**" - 2017 - Istallazione a cura ***G. Lamorgese***

"**La tradizione del bianco a Tavola**" -

"**Cloaca Maxima**" - istallazione fotografica a cura di ***Pablo Peron e M. Manieri***

"**Food Stelife**" - Itinerario fotografico a cura di ***P. Peron - F. Convertito - R.Apos - O.Ferriero***

"**Anatomia di un Calligrafo - Atto II°**" - Video istallazione a cura di ***M. Manieri***

PROGRAMMA

CULTURA

Arts Festival Primo

Architettura del Cibo

FOODESIGN

Beni Culturali Arti Contemporanee Food

Vivremo una notte nel Gran Salone del Palazzo Marchesale del Tufo, illuminato dalle sole luci soffuse, una vera e propria Cena d'Autore a cura di Chef e Ristoratori talentuosi impegnati a deliziare un numero selezionato di partecipanti, dove ogni portata sarà firmata dalla creatività e maestria di uno chef differente. Ambientazione, cibo, atmosfere e stili si incroceranno nel meraviglioso mondo dell'antico con quello ricercato del contemporaneo. I Partners aderenti al progetto, le associazioni di Settore e l'Istituto Alberghierio "Aldo Moro" di S. Cesarea Terme, saranno i protagonisti della Cena d'Autore, proponendo un vero e proprio percorso conoscitivo del Cibo tra le Tavole Messapiche e la contemporaneità. Con parte del ricavato ottenuto dal biglietto di partecipazione, aderiamo al Progetto di beneficenza "eSCO: Scuola a Casa e in Ospedale" voluto dall'Associazione Tria Corda Onlus per l'Ospedale Pediatrico di Lecce.

Menu'

-- Antipasto --

Carpaccio di seppia bianca arrostita, roastbeef alle erbe aromatiche e misticanza di verdure.

-- Primo --

Risotto alle barbabietole rosse, polvere di rosmarino e fonduta di pecorino semistagionato.

-- Secondo --

Filetto di maialino in crosta di sesamo con mousse di patate all'olio Evo.

-- Dessert --

Pasticciotto con crema alla menta e salsa di carrube.

Il legame tra "Beni Culturali, Arti Contemporanee e Architettura del FoodDesign" sarà il cuore di ARTS Festival e permetterà di evidenziare come il patrimonio delle Arti e del Food faccia parte del Giacimento Culturale e dell'Identità dei Luoghi. Il Gusto incontrerà il genius creativo, lungo spazi appositamente dedicati all'Expo percorsi espositivi, esperenziali e narrativi a cura delle aziende produttrici, focus e seminari didattici, dieta mediterranea, arte e cibo Show Cooking, vernissage "Gli spazi del cibo tra antico e contemporaneo", arti e creatività, performances tra musica teatro, cinema, esibizioni di artisti. Con l'unicità di una Rassegna, proponiamo un nuovo modello di fare cultura, una stretta condivisione tra i beni artistici architettonici e culturali, l'arte contemporanea e il Food. Elementi di straordinaria valenza che insieme rafforzano il tema nel nostro progetto di Management e Brand culturale. Nel prezzo del biglietto di partecipazione è compresa la fruizione di ogni singola attività sopra elencata.

Regione PUGLIA

Provincia di LECCE

Città di MATINO

CONFINDUSTRIA LECCE

FAI DELEGAZIONE DI LECCE

ASSOCIAZIONE BORGHI AUTENTICI D'ITALIA

GALLERIE TEATRO TARTARO SHOPPING | CINEMA | EVENTI | DESIGN

GAMBERO ROSSO ITALIA FOOD & WINE ACADEMY

UNIVERSITÀ DEL SALENTO

DA SOCIETÀ DANTE ALIGHIERI COMITATO DI CASARANO

2 MAKANI LIFE RESTAURANT

TRIACORDA

SALA DELLE ASSE

super mac CONAD SUPERSTORE

"TEATRO" TARTARO CINEMA SALA CONGRESSI

SCHOLA SARMENTI

Centro di Diagnostica per immagini S.r.l. San Michele

Ordine degli Architetti Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Lecce

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LECCE

Confagricoltura Lecce

Agriturist Lecce

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA LECCE

Confartigianato LECCE

BPP Banca Popolare Pugliese

IPSEO "ALDO MORO" Santa Cesarea Terme

TRIACORDA

LAICA LIBERA ASSOCIAZIONE DELLE IMPRESE E DELLE PROFESSIONI DEL SALENTO

FATANO 1880

Clinica San Francesco Galatina dal 1971

INTER FRUTTA

Club Calatina - Maglie Terra d'Otranto

MAGGIO SALENTINO

APROL LECCE

MEDIA PARTNER:

TELERAMA

CANTELE

sipario social coworking

arts&food MACMa Museum & Art Gallery

Beni Culturali Arti Contemporanee Food

Primo

Arts Festival

Architettura del Cibo

Show Days del Cibo Italiano

FOODESIGN

03 Maggio

04 2019

PALAZZO MARCHESALE DEL TUFO - PIAZZA SAN GIORGIO - MATINO

Beni Culturali Arti Contemporanee Food

Primo Arts Festival

Architettura del Cibo

Show Days del Cibo Italiano

FOODESIGN

03 Maggio

04 2019

PALAZZO MARCHESALE DEL TUFO - PIAZZA SAN GIORGIO - MATINO