



FOOD EXPO VERSILIA, LA RASSEGNA CHE RACCONTA LE ECCELLENZE ENO GASTRONOMICHE DEL TERRITORIO

DALLE DUNE DEL PARCO DI MIGLIARINO S.ROSSORE, AL MARE
E ALL'ENTROTERRA DELLA VERSILIA, FINO ALLE ALPI APUANE

Dal 22 al 24 aprile Principino Eventi, Viareggio

Oltre 40 aziende agroalimentari del territorio in esposizione, **20 tra convegni, interviste e talk** con degustazione, **10 show cooking, 5 laboratori per bambini** e altro ancora.

Questi i numeri della prima edizione del **Food Expo Versilia** in programma al Centro Congressi **Principino Eventi a Viareggio dal 22 al 24 aprile** .

Una **vetrina di eccellenza** dedicata alla cultura enogastronomica e alle produzioni locali rivolta a tutti: dalle famiglie, al pubblico appassionato, dai professionisti di terra e di bordo e agli operatori del settore ricettivo con l'obiettivo di far **conoscere le eccellenze del territorio e quindi stimolare un'offerta enogastronomica distintiva e di qualità**.

L'evento è organizzato da Slow Food Versilia con il Comune di Viareggio. Main partner iCARE e iCARE Refezione scolastica. Con il patrocinio di Ambito Versilia, Unione dei Comuni, Comuni di Camaiore, Pietrasanta, Seravezza, Stazzema, Massarosa, Forte dei Marmi, Provincia di Lucca, Regione Toscana, CIA, Confagricoltura, Slow Food Toscana, Parco di Migliarino S.Rossore, Parco delle Alpi Apuane



All'ingresso, un vero e proprio red carpet per valorizzare il lavoro, l'impegno e le pratiche di eccellenza di chi ogni giorno ci permette di godere di un cibo buono, di qualità e giusto nel rispetto dell'ambiente e della sua biodiversità. I **produttori** accompagneranno il visitatore in un percorso alla scoperta di sapori e saperi del territorio. Gli **chef stellati Cristiano Tomei e Valentino Cassanelli** ispirati dalla bellezza e dalla ricchezza della Versilia, così come i tanti **ristoratori selezionati** e presenti nella **guida alle Osterie d'Italia Slow Food**, saranno invece i portavoce della conoscenza e del sapiente uso delle materie prime locali e loro tecniche di lavorazione.

Tante le occasioni per approfondire i temi della manifestazione: **Silvio Barbero** (Vice Presidente Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e co-fondatore di Arcigola e successivamente del movimento Slow Food) spiegherà come i cambiamenti climatici impongono nuovi modelli di produzione, distribuzione e consumo del cibo. Nei **talk con degustazione** si parlerà di **territorio perduto**, di **biodiversità nelle ricette** della tradizione, di come **scegliere le migliori fonti di carboidrati**, della qualità dell'acqua dall'analisi della sua etichetta, il packaging, il riciclo e riuso dei materiali. Ci lasceremo stupire dalla **territorialità della birra**, dai prodotti di **eccellenza dei Parchi** di Migliarino S.Rossore e delle Alpi Apuane e approfondiremo la conoscenza delle **nuove tendenze alimentari, l'importanza per i giovani di bere consapevolmente** e molto altro ancora.

L'accoglienza ed il servizio saranno svolti con il supporto degli studenti e dalle studentesse dell'**Istituto Alberghiero "G.Marconi" di Viareggio** dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Il Comune di Viareggio, grazie ad iCARE refezione scolastica, presenterà un **documentario dedicato al ciclo di preparazione dei pasti nelle mense** scolastiche di Viareggio ed insieme alla Cittadella della pesca il progetto "**A scuola con gusto**" inviterà i bambini e le bambine a conoscere il **pesce nei nostri mari**.

Non solo, con la **Fondazione T.I.A.M.O** annuncerà il progetto "Coltiviamo, da cosa nasce cosa, tra natura e animali" volti a migliorare la salute ed il benessere della persona attraverso attività di agricoltura sociale e pet therapy.

"Backstage", il ciclo di **dialoghi a tu per tu con i produttori**, ci condurrà alla scoperta di storie di vita e di sapori. Paolo Varrella, eccellenza italiana nella coltivazione in mare, svelerà che cosa ha a che fare il guscio di un'ostrica con la CO2, i **tre giovanissimi imprenditori** Carolina Leonardi (allevatrice e casara), Sara Gelli (apicultrice) Marco Salarpi (coltivatore) racconteranno perché hanno deciso di scommettere tutto su passione e territorio e **Luca Calvani** attore e conduttore televisivo e **testimonial della manifestazione**, nei cinema con il suo primo film da regista "Il cacio con le pere", racconterà il progetto de "Le Gusciane" e di come è nata la sua passione per il gin, e del suo Helichrysum, un gin Toscano, che produce con l'acqua di Pracchia e l'elicriso delle Apuane.

Il **Live painting** con l'artista **Elisabetta Rogai** che ha inventato l'"**EnoArte**": la pittura con il vino al posto dei colori chiuderà la rassegna accompagnata da una degustazione servita con il supporto di **FISAR** delegazione Versilia



La manifestazione è ad ingresso libero dalle 10:00 alle 20:00. Online su foodexpoversilia.it è possibile prenotare la partecipazione ad alcuni talk con degustazione a pagamento

Main sponsor: iCARE, iCARE Refezione scolastica

Sponsor: Acqua S.Bernardo, LUBE, Ivano Gardening

Partner tecnici: FISAR, FIB e Specialmente Barman, ISI Marconi Viareggio, Centro Educazione del Gusto, L'Imbuto Ristorante, Lux Lucis Ristorante, il Buonomore ristorante, Pesce Briaco wine restaurant, Osteria la Brocca, Osteria Quinto Quarto Osteria, Trattoria Peposo, Ristorante Sotto la Loggia, Osteria il Vignaccio, Principino Eventi, Hotel Esplanade, Ristorante Puccini 20, FIAB Versilia BiciAmici, Associazione dei Carabinieri di Viareggio.

Media Partner: Radio Bruno, Bogus Lab,

Slow Food Versilia - versilia@network.slowfood.it

Ufficio stampa del Comune di Viareggio - stampa@comune.viareggio.lu.it