



FESTIVAL DELLA CUCINA VENETA

Albignasego (Pd) 5-7 luglio 2019

CULTURA, STORIA, CUCINA, SCIENZA, NUTRIZIONE, SOSTENIBILITÀ, IMPRESA E GUSTO: TUTTI GLI APPUNTAMENTI DEL PRIMO GRANDE EVENTO CHE CELEBRA LA TRADIZIONE DELLA CUCINA VENETA E LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DEL TERRITORIO

Il I° Festival della Cucina Veneta: una manifestazione che porterà la Città di Albignasego e la provincia di Padova ad essere la capitale regionale del **gusto** per tre giorni, a livello culturale, storico, scientifico ed economico.

All'evento che si svolgerà i giorni **5,6,7 luglio 2019** parteciperanno grandi nomi della cucina, della cultura, della politica, dell'informazione e della divulgazione enogastronomica.

Il **Festival della Cucina Veneta** è infatti il primo ed unico evento che si propone di rappresentare l'eccellenza della tradizione gastronomica ed enoculturale della nostra grande regione in maniera organica.

Viviamo in un'epoca storica dove la complessità dello sviluppo economico richiede con forza maggiore una speciale attenzione e tutela delle esigenze del **Territorio del Veneto**. Il nostro obiettivo è quello di portare la Cucina Veneta **all'attenzione della critica gastronomica nazionale** ed internazionale e sviluppare conoscenza delle nostre tradizioni: un appuntamento destinato a diventare un momento rappresentativo per tutta la comunità economica e la società civile della regione.

Abbiamo scelto la Città di Albignasego alle porte di Padova come luogo simbolico del carattere veneto e per la sua centralità geografica. Siamo – infatti – nel bel mezzo di un territorio che per 5 secoli fu il centro della Repubblica Veneta della Serenissima.

Il cuore pulsante dell'evento sarà la centralissima **Piazza del Donatore di sangue**: *location* ideale per appuntamenti di questa dimensione e qualità. Anche **Villa Obizzi** ed il suo **Parco** della Rimembranza saranno a disposizione per i vari *Talks* e *Show cooking* con i più noti chef del Veneto ed alcuni grandi ospiti internazionali.

LA CUCINA VENETA: PRIMA CUCINA 'FUSION' DELLA STORIA

La storia della Repubblica Serenissima è tra le più affascinanti e ricche da narrare. Con la fuga da invasioni e saccheggi dei barbari del V secolo d.C. le genti venete trovarono riparo negli angusti territori lagunari. Nel 451 - data 'mitica' di fondazione - Venezia diventa l'estremo baluardo dell'Impero Romano d'Oriente. Eretta su isolotti protetti dalla barriera naturale della Laguna veneta, sin dagli albori, trovò nel commercio marittimo la propria vocazione. Affrancatasi da Costantinopoli e dalla sfera d'influenza dei Bizantini, il Ducato veneziano divenne autonomo nel 967 d.C. con l'elezione del primo doge Paoluccio Anafesto. Diventerà nei secoli un mirabile esempio di **Metropoli multiculturale**, crocevia di popoli e tradizioni differenti. La Storia di quella che diventerà la Repubblica di San Marco influenzerà in maniera determinante la nostra tradizione culinaria. La Cucina Veneta è – infatti - **uno dei primi esempi di cucina internazionale della storia**. I critici gastronomici utilizzano l'appellativo di *cucina fusion* per descrivere modelli di cucina dove l'integrazione di culture diverse e la contaminazione tra prodotti e tecniche di differenti paesi e tradizioni diventano elemento

UFFICIO STAMPA DEL FESTIVAL DELLA CUCINA VENETA

press@festivalcucinaveneta.it info@festivalcucinaveneta.it

cell. 338 2443627



distintivo e caratterizzante. La storia di Venezia e del Veneto è per definizione un lungo viaggio nel tempo e nello spazio, dove prodotti, profumi e sapori si sono incrociati ed abbracciati innovando abitudini alimentari e sociali, creando **un modello di Cucina unico** al mondo.

GLI ORGANIZZATORI

Cultura & Cucina è un'associazione che si occupa di cultura e diffusione nel settore *Food & Beverage*, nata da un'idea ben precisa. Il Presidente dell'Associazione, l'eccellente chef Paolo Caratossidis – già inventore della avveniristica tecnica di cottura senza gas *Zeocooking* – non nasconde il suo entusiasmo: *“Vogliamo contribuire attivamente a promuovere le vere ricchezze del nostro territorio: i prodotti enogastronomici e le nostre specialità culinarie. Nelle nostre diverse esperienze ci siamo specializzati nell'organizzazione e nella comunicazione di grandi eventi. Il nostro scopo è quello di promuovere sinergie tra territorio, impresa e mondo della cultura coinvolgendo le istituzioni ed i più importanti media regionali ed anche nazionali.”*

I CONVEGNI

Un prestigioso ciclo di 9 convegni ‘ **Cucina e Cultura: talks & lectures** ’ si svolgeranno nella Sala G. Verdi di Villa Obizzi con grandi ospiti ed interpreti del mondo della Cultura, dell'Impresa e delle Istituzioni, coordinati Francesco Medici e da preparatissimi moderatori.

Venerdì 5 luglio:

h. 10 -12 **CUCINA & CULTURA**

Cucina e Cultura: un binomio perfetto per la valorizzazione del Territorio e la promozione dei nostri prodotti tipici.

CONTE GIORGIO CABALLINI DI SASSOFERRATO -Icona del Caffè Espresso, Dersut Caffè

LEANDRO COSTA - Presidente U.c.e.t unione circoli enogastronomici del Triveneto

OTELLO FABRIS - Presidente Associazione Internazionale per gli Studi Folenghiani 'Amici di Merlin Cocai'

Moderata: MASSIMILIANO ZANE - Progettista Culturale

h.14 – 16 **IL PATRIMONIO DEL TERRITORIO: I SUOI PRODOTTI, LA SUA CULTURA**

La salvaguardia e tutela del Territorio/Terroir è il punto di partenza per qualsiasi progetto socio-economico con implicazioni nell'economia

EMANUELE MAZZARO - Direttore Mercato Ittico all'ingrosso di Chioggia

RENZO CAVESTRO - Direttore Confagricoltura

ALBERTO NEGRO - Direttore Veneto Agricoltura

AURELIO BAUCKNEHT - Responsabile Comunicazione del Consorzio Agrario del Nordest

ENRICO ARTUSI -Maestro Pastaio

ADRIANO ZANELLA – Consorzio Riso Delta del Po IGP

Moderata: MAURIZIO DRAGO - Giornalista 'Gastroturista' Argav

UFFICIO STAMPA DEL FESTIVAL DELLA CUCINA VENETA

press@festivalcucinaveneta.it info@festivalcucinaveneta.it

cell. 338 2443627



h. 16 -18 **LA CIVILTÀ' DEL VINO NELLA STORIA DEL VENETO**

Il Veneto è riconosciuto nel mondo per dei vini che sono riusciti ad imporsi con determinazione sul mercato creando un modello straordinario

FRANCO ZANOVELLO -Presidente la Strada del Vino dei Colli Euganei, Ca' Lustra

CRISTINA MASCANZONI KAISER -Docente Cuoa, WineHo Wine Hospitality Academy

GIOVANNI PONCHIA - Direttore Consorzio per la tutela della Doc Vini Gambellara (Vi)

GIUSEPPE ADELARDI – Project Manager Idea Food & Beverage

Modera: LUIGI BRESSAN - Enogastronomo

Sabato 6 Luglio

h 10 – 12 **HERITAGE E UNESCO: IL VALORE DI UNA DESIGNAZIONE INTERNAZIONALE**

Patrimonio materiale e immateriale dell'Umanità. Il valore di una designazione internazionale ed i suoi risvolti socio-economici e culturali

GIORGIO ANDRIAN -Esperto Unesco Urbs Picta

PATRIZIA NARDI - esperta in valorizzazioni culturali e candidature UNESCO

ANNA MARIA PELLEGRINO – Presidente AIFB Associazione Italiana food Blogger

- Docente Università degli Studi di Padova

Modera: MASSIMILIANO ZANE - Progettista Culturale

h 14 – 16 **PER UNA CUCINA SOSTENIBILE E SALUBRE**

Concetti come salvaguardia della salute, lotta allo spreco alimentare, consumo consapevole sono i principi su cui non si potrà più derogare.

PROF. CARLO FORESTA -Fondazione Carlo Foresta Onlus membro Consiglio Superiore di Sanità

EFREM TASSINATO – Founder Rete Wigwam

MASSIMO MORBIATO -Agriopendata

CARMEN GASPARINI -Confraternita del Clinto e comunicatrice Food

Modera: FABRIZIO STELLUTO -Presidente Argav Associazione giornalisti agroalimentari del Veneto

UFFICIO STAMPA DEL FESTIVAL DELLA CUCINA VENETA

press@festivalcucinaveneta.it info@festivalcucinaveneta.it

cell. 338 2443627



h. 16 – 18 **IL MADE IN VENETO ALLA CONQUISTA DEL MONDO**

La capacità di esportazione del Veneto è in netta crescita: i prodotti del settore Food sono il nostro biglietto da visita nel Mondo.

FEDERICO CANER - Assessore al Turismo Regione Veneto

GIANMARCO RUSSO - Direttore Generale Veneto Sviluppo

FRANCESCO FIORE - Founder Circuito di credito commerciale Venetex

GIANCARLO BOSCOLO - Founder Cultiva Royal Rose

Modera: PAOLO CARATOSSIDIS - Presidente Associazione Cultura & Cucina

Domenica 7 luglio

h. 10 – 12 **LA PRIMA CUCINA INTERNAZIONALE**

La Cucina Veneta è uno tra i primi esempi di Cucina Internazionale della storia. Tra storie di mercanti, contaminazioni e cucina fusion.

GIACOMO BULLO - Responsabile Comunicazione ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana

OMAR LAPECIA – Docente Ipsar Beltrame Vittorio Veneto ed esperto *cucina fusion*

PAOLO CARATOSSIDIS - Presidente Associazione Cultura & Cucina

PAOLO BROTTTO - Presidente Consorzio Tutela dell'Asparago Bianco di Bassano DOP

ENZO GAMBIN - Presidente Consorzio tutela olio extravergine di Oliva Veneto AIPO

GIUSEPPE PENGO - Confraternita Carne Equina UNPLI

Modera: VINCENZO LOVINO - Direttore Il Sestante News

h. 14 – 16 **GENERAZIONE M@STERCHEF: LAVORO TRA MITO E RAPPRESENTAZIONE**

Il lavoro in cucina è uno dei più usuranti e sottovalutati della storia. La generazione M@sterchef è all'altezza del mestiere del cuoco?

GREGORI NALON - Lean Food Manager Chef della 'Prova del Cuoco'

FEDERICO MENETTO - Imprenditore gourmet Idea Food & Beverage

NICOLA ATALMI - Direzione CGIL

UFFICIO STAMPA DEL FESTIVAL DELLA CUCINA VENETA

press@festivalcucinaveneta.it info@festivalcucinaveneta.it

cell. 338 2443627



CARLO GIUSTINI - Fondazione Oltre il labirinto Onlus

h. 16 – 18 **LA CUCINA VENETA E' VERAMENTE A RISCHIO?**

Come sta cambiando la Cucina Veneta? E come sarà la cucina del Futuro? Ci sono decine di ricette venete che sono veramente a rischio.

ANTONIO CHEMELLO - Chef Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina

ALESSANDRO MOCELLIN - Academia de la Bona Creansa, linguista

TIZIANA PENCO - Presidente Consorzio tutela Fagiolo di Lamon della Vallata bellunese IGP

Modera: MICAELA FAGGIANI - Giornalista e comunicatrice

SHOWCOOKING

Showcooking con i migliori chef veneti e altri grandi testimonials del mondo della Cucina

Presenta: GIUSY LOCATI - BLUMIRTILLO

Comitato tecnico scientifico: GREGORI NALON - LA PROVA DEL CUOCO

5 luglio

LA CUCINA VENETA DEL PASSATO: UN VIAGGIO ALLE ORIGINI DELLA NOSTRA TRADIZIONE CULINARIA.

CHEF **ALBERT CAROLLO** - RISTORANTE IL LAGO DI POSINA (VI)

CHEF **GREGORI NALON** - LA PROVA DEL CUOCO (VE)

CHEF **MICHELE GIACOMELLO** - IL CANZONIERE DI ARQUA' PETRARCA (PD)

CHEF **CESARONE ANDREA** – VAL POMARO (PD)

Maestro Gelatiere **GUIDO ZANDONA'** – CIOKKOLATTE *il gelato che meriti* (PD)

6 luglio

LA CUCINA VENETA DEL PRESENTE: IL VALORE DEL TERRITORIO NELLE ABITUDINI ALIMENTARI DEL NOSTRO TEMPO

CHEF **GIUSEPPE D'AQUINO** - L'OSELETA (VR)*stella Michelin

CHEF **FABRIZIO PES COSTA** - CONZORZIO MONTASIO DOP

UFFICIO STAMPA DEL FESTIVAL DELLA CUCINA VENETA

press@festivalcucinaveneta.it info@festivalcucinaveneta.it

cell. 338 2443627



CHEF **PAOLO BUSINARO** - VECIO FRITOLIN(VE)

CHEF **ANTONIO MEZZALIRA** - GOLOSI DI NATURA (PD)

OLINTO DURANTI E CHEF **NICHOLAS RAINERI** - MARIO E MERCEDES(PD)

7 luglio

LA CUCINA VENETA DEL FUTURO: COME TRADIZIONE ED INNOVAZIONE POSSONO INTEGRARSI NELLA CUCINA DEL MONDO CHE VERRA'.

CHEF **FRANCESCO BALDISSARUTTI** – PERBELLINI (Isola Rizza, VR) *stella Michelin

CHEF **MARCO SALIN**

CHEF **STEFANO MOCELLIN**

CHEF **OMAR LAPECIA** – IPSSAR BELTRAME

TEATRO

Venerdì 5 luglio:

h. 21 Palco (Piazza del Donatore di Sangue)

Le baruffe chiozzotte di Carlo Goldoni (Piccolo Teatro di Chioggia)

Introduzione dell'Academia de la Bona Creansa e dell'Academia de la Lengua Veneta

FOLKLORE & CONFRATERNITE ENOGASTRONOMICHE

Sabato 6 luglio:

h18.00-20.00

Sala G.Verdi di Villa Obizzi

Incontro pubblico e tavola rotonda sulle confraternite e i circoli enogastronomici operativi in Veneto con la presenza della Regione Veneto

Presentazione del libro “Viaggio tra le confraternite enogastronomiche d’Italia” di Michele Leone (ed. Odoya) con la partecipazione delle confraternite venete

h. 20.00-22.00

Palco (Piazza del Donatore di sangue)

Spettacolo folkloristico: Ruzzantini Pavani gruppo folkloristico dal 1928 e a seguire Festa di Radio Stereo Città

IL DOCUMENTARIO #THISISVENETO

UFFICIO STAMPA DEL FESTIVAL DELLA CUCINA VENETA

press@festivalcucinaveneta.it info@festivalcucinaveneta.it

cell. 338 2443627



In occasione del 1° grande Festival della Cucina Veneta, è stato ideato e sviluppato un programma strutturato ed ambizioso che possa sintetizzare l'eccellenza enogastronomica veneta con particolare attenzione agli elementi culturali, storico-geografici e sociali che caratterizzano l'identità veneta passata/presente/futura.

Abbiamo concepito con il talentuoso videomaker **Matteo Menapace** un progetto documentaristico che si articola nella produzione di 7 video promo teaser di 60/90 secondi ca. che andranno a descrivere 7 luoghi, ricette, storie, umanità legate al Veneto, ai suoi prodotti, alla sua eccezionale storia e cultura. Questi video (girati in tutte e 7 le province venete) serviranno come elemento strategico della comunicazione del Festival e verranno poi utilizzati nella costruzione di un più complesso docufilm che verrà presentato e proiettato in anteprima durante l'evento, e, che si chiamerà #thisisveneto, utilizzando l'hashtag e l'inglese come elemento innovativo ed accattivante, idoneo a descrivere la portentosa declinazione turistica ed internazionale del nostro Veneto.

Questi video verranno diffusi attraverso il *web* ed i *social* per sviluppare condivisioni ed interazioni col grande pubblico (<https://www.facebook.com/festivalcucinaveneta/>)

#THISISVENETO è una grande operazione di 'storytelling': dal Mercato Ittico all'ingrosso di Chioggia e la tradizione dell'asta del pesce all'orecchio, al Bacanal del gnoco a Verona e la maschera di Papà del Gnoco, dalla Confraternita del Bacalà alla Vicentina al Polesine e la sua magia, dal rito della torrefazione del caffè fino ad arrivare a raccontare con immagini il duro mestiere del fornaio.

IL VILLAGGIO DEI SAPORI

All'interno del Festival sono previsti numerosi espositori selezionati e diversificati di prodotti tipici del territorio: formaggi, salumi, pane, vini, birra, distillati, liquori, erbe aromatiche, prodotti d'eccellenza e rarità provenienti da tutto il Veneto.

LABORATORI E WORKSHOP

Ampio spazio a laboratori con appassionati, associazioni e famiglie: dal pane ai formaggi, dalla pasticceria alla macelleria, dal gelato artigianale alle distillazioni, con le degustazioni dei grandi vini veneti e gli abbinamenti possibili. Una vera e propria **esperienza gastronomica totale** offerta al grande pubblico per raccontare la ricchezza del nostro territorio.

MUSICA E CONCERTI

L'evento sarà accompagnato dalla musica dei Djs di Radio StereoCittà, Radio Caffè, Radio Pocket

Sabato 6 luglio: dalle 10 fino a mezzanotte **FESTA DI RADIO STEROCITTA'**

Domenica 7 luglio: Concerto di **HERMAN MEDRANO e KALIBRO** – Simizi Tour 2019

UN MENU' 100% VENETO

Si preannuncia succulento e variegato: saranno servite specialità venete di tutte le 7 province della regione, con particolare attenzione alla stagionalità e alla 'fedeltà' alla ricetta tradizionale. A dirigere la brigata di cucina sarà lo Chef Marco Pesce Vice Presidente di Assocuochi FIC Veneto affiancato dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero 'Jacopo da Montagnana' e dal loro docente il Prof. Denis Carretta.

Il menù di venerdì 5 Luglio è dedicato al pesce e si chiamerà: **'PESSE, LO SPOSALIZIO DEL MARE'** a ricordare il legame indissolubile tra il Veneto/Venezia ed il Mare Adriatico con baccalà (o bacalà) nelle sue due più importanti preparazioni – mantecato e alla vicentina -, sardee in saor, poenta e renga, pastisso del pesse, la 'cassopipa', risotto di nero e seppe, bigoli in salsa, bisatto etc.

Sabato e domenica 6 e 7 Luglio daremo spazio ai **'GRANDI CLASSICI DELLA CUCINA VENETA'** con: gli insaccati, i formaggi delle montagne venete, la carne di cavallo e la straecca, il pastin bellunese, li *Gnòchi*

UFFICIO STAMPA DEL FESTIVAL DELLA CUCINA VENETA

press@festivalcucinaveneta.it info@festivalcucinaveneta.it

cell. 338 2443627



de patate del Vèndri gnocolar, il risotto con i rovinassi, il Fegato alla veneziana - Figà àea Venessiana, la sópa coàda ("zuppa covata") di Treviso etc.

L'Assessore Regionale all'Agricoltura del Veneto Giuseppe Pan è molto soddisfatto: *“Il Veneto è la prima regione italiana per produzioni di qualità. L'agroalimentare è uno dei pilastri della nostra identità e della nostra economia, non solo per la capacità di produrre alimenti a marchio certificato, con 91 eccellenze tra Dop (Denominazione di origine protetta), Igp (Indicazione geografica protetta) e Stg (Specialità tradizionale garantita), ma soprattutto per la componente di trasformazione, di cui la ristorazione è un tassello fondamentale. Dedicare un evento come questo al grande patrimonio culinario veneto credo sia un'opportunità per il Veneto di dimostrare di essere uno dei leader nella buona tavola, e per i visitatori di riscoprire il cibo che è sempre più un prodotto culturale, un brand, un elemento di identità e di orgoglio e un motore di sviluppo economico da valorizzare in tutti i suoi aspetti”.*

I MAIN PARTNERS del Festival il **Caffè Dersut** dell'icona dell'espresso Conte Giorgio Caballini di Sassoferato, al **Mercato Ittico all'Ingrosso di Chioggia** (il più importante d'Italia), la **Regione Veneto** e la **Città di Albignasego**.

Poi il **Circuito di credito commerciale Venetex**, il **Pastificio Artusi**, il **Formaggio Montasio Dop**, l'**Asiago Dop**, **Latteria Soligo**, **Ciokkolatte** 'il gelato che meriti', la birra **Itala Pilsen**, le grappe delle **Distillerie Zanin**, **Comunian Vini**, **Prosecco Ca' del Sole**, il **Forno d'Asolo**, **Delizie del Grano**, **Scudellaro** i ruspanti della Bassa e **Unicarve** tra le carni, il salumificio **De Mori**, **Mastertent**, **Ideastand**, **Tecnosound** per allestimenti e service, **Sanitec** per l'igiene.

Tra i partners e patrocini il **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo**, la **Regione Veneto**, **Unioncamere del Veneto**, **Veneto Agricoltura**, le 7 province venete dell'**Upi**, l'**Unpli Proloco**, L'Istituto regionale Ville Venete, il Parco Regionale del Delta del Po, Confagricoltura, Cia Confederazione italiana agricoltori, Upa Confartigianato, Rete Wigwam, Aipo olivicoltori, Consorzio Riso Delta Po IGP, l'Asparago di Bassano Dop e quello di Badoere Igp.

Le collaborazioni: il **Caffè Pedrocchi**, l'**APPE** associazione provinciale pubblici esercizi, l'**Argav**, l'**Ais** Associazione italiana sommelier, l'**Onaf**, il Piccolo Teatro di Chioggia, l'Accademia de La Bona Creansa, Synthesis formazione, e tantissime Confraternite e circoli enogastronomici.

Come **Mediapartner** principali **Radio Stereo Città** e **Rete Veneta** poi Medianordest, Radio Cafè, Radio Pocket, Radio Sportiva, Cafè Tv 24, VPocket, il Sestante News.

Ampio spazio al mondo della solidarietà con la **Fondazione Oltre il labirinto Onlus** e la **Fondazione Carlo Foresta, Aido e Fidas**.

WEB E SOCIAL

Il Festival è attivissimo anche sul web con un blog costantemente aggiornato con articoli a tema e sui principali social

<https://www.festivalcucinaveneta.it/>

<https://www.facebook.com/festivalcucinaveneta>

UFFICIO STAMPA DEL FESTIVAL DELLA CUCINA VENETA

press@festivalcucinaveneta.it info@festivalcucinaveneta.it

cell. 338 2443627