

Matera, 24 ottobre 2018

Comunicato Stampa

CULTURAL - Festival della cultura alimentare

III Edizione - Matera 5/6/7 ottobre 2018

Cultural, il festival della cultura alimentare nato a Parigi nel 2014 e giunto alla sesta edizione, torna anche quest'anno a Matera, città eletta a Capitale europea della cultura 2019.

L'evento, ideato e organizzato da Consortium Paris con l'obiettivo di promuovere la cultura alimentare italiana nel mondo, si terrà dal **5 al 7 ottobre** presso la suggestiva struttura dell'ex convento **Le Monacelle** sito a due passi da Piazza Duomo.

L'intento è quello di trasformare Matera anche nella capitale del gusto italiano, grazie al contributo di produttori, chef, pizzaioli, panificatori e sommelier che si avvicenderanno sul palco di Cultural fra masterclass, atelier, tavole rotonde e laboratori.

Saranno trenta i produttori chiamati a raccontare i loro prodotti, un viaggio ideale e lungo un territorio - quello italiano - ricco di tipicità e biodiversità.

Ad animare e scandire le tre giornate del festival non ci saranno solo masterclass, ma anche laboratori, wine, beer e oil tasting, atelier gastronomici per bambini e un'intera area dedicata alla pizza, dove valenti maestri pizzaioli sveleranno le tecniche di base per la preparazione di impasti e farciture della pizza.

Questi stessi pizzaioli, insieme agli altri chef ospiti e relatori del festival, si esibiranno poi ai fornelli delle special dinner che animeranno le serate di venerdì, sabato e domenica nel segno del gusto e della convivialità.

I PROTAGONISTI

Il tema di quest'anno, "Valorizzare il vegetale in cucina", sarà interpretato da protagonisti assoluti della nuova cucina italiana come Fumiko Sakai (Il Bikini, Vico Equense); Angelo Sabatelli (Ristorante Angelo Sabatelli, Putignano); Antonietta Santoro (Al becco della civetta, Castelmezzano); Antonio Biafora (Hotel Biafora, San Giovanni in Fiore); Antonio Bufi (Le Giare, Bari); Domingo Schingaro (Due camini, Borgo Egnazia); Gennaro Di Pace (Osteria Porta del Vaglio, Saracena); Marco Marinelli (Masseria del Sale, Manduria); Michele Rotondo (Masseria Petrino, Palagianello); Nino Rossi (Qafiz, Santa Cristina di Aspromonte); Peppe Guida (Antica Osteria Nonna Rosa, Vico Equense); Valentino Tafuri (Tre Voglie, Battipaglia); Vanni Mauro (Nonna Maria, Montecarlo) Vitantonio Lombardo (Ristorante VL, Matera); Felice Lo Basso (Felix Lo Basso, Milano & Memorie di Trani); Andrea Godi (400 gradi, Lecce),

Alessandro Rapisarda (Casa Rapisarda, Numana); Luca Lacalamita (Lu.La pane e dessert, Trani); Vittorio Colleoni (San Martino, Treviglio); Solaika Marrocco (Primo restaurant, Lecce); Stefano Di Gennaro (Quintessenza, Trani);

LA LOCATION

L'Istituto Le Monacelle, nato su iniziativa del frate predicatore cappuccino Matteo del Cilento nel 1594 per ospitare giovani fanciulle in condizioni di povertà, oggi è una fondazione che accoglie iniziative di carattere sociale e culturale. L'incantevole struttura si trova alle spalle di Piazza del Duomo precisamente in via Riscatto, 9 a Matera ospiterà la terza edizione materana di CULTURAL.

I LABORATORI, WINE, BEER & OIL TASTING

Cultura alimentare è educazione dei sensi, informazione, allenamento del palato, perciò dedicheremo un'intera area dove approfondire alcune tematiche in collaborazione con esperti, degustatori e formatori.

ATELIER PER GRANDI E PICCOLI

Si replica anche quest'anno la proposta dei laboratori per grandi e piccoli. A Cultural si impara come mettere le mani in pasta per apprendere i fondamentali della cucina.

LE CENE OFF FESTIVAL

Tutti e tre i giorni del festival si concluderanno con le SPECIAL DINNER, cene a più mani organizzate dagli chef presenti al festival in collaborazione con alcuni ristoranti locali.

Venerdì 5 ottobre:

- Ristorante Regia Corte dell' Hotel Sant'Angelo Luxury, Piazza San Pietro Caveoso - Matera;
- Ristorante La Dispensa di Aquatio Cave Luxury Hotel & Spa, Via Conche, 12 - Matera;

Sabato 6 ottobre:

- Ristorante Dimora Ulmo, Via Pennino, 28 - Matera;
- Ristorante EGO, Via T. Stigliani, 44 - Matera;

Domenica 7 ottobre:

- Ristorante Vitantonio Lombardo, Via Madonna delle Virtù, 13 - Matera;
- Osteria San Francesco, Via del Corso, 80 - Matera.

Tutte le cene avranno inizio alle 20.30.

Per il programma completo di Cultural Matera 2018, info, elenco espositori, accrediti e prenotazioni visitare il sito www.culturalfestival.eu

Partner Ufficiali : San Pellegrino; Fondazione Le Monacelle; Area living Italia, Izzo Forni, Pentole Agnelli, Pordamsa, Arc, Maldarizzi Automotive, Derado, Molino Quaglia farine Petra.

Ringraziamenti: Palazzo Gattini, Ristorante Dimora Ulmo, Ristorante Regia Corte, Osteria San Francesco, Ristorante VL, Ristorante Ego, Ristorante La Dispensa di Aquatio.

Un evento patrocinato da: Comune di Matera, Fondazione Matera Basilicata 2019, CNA, Regione Basilicata Dipartimento Agricoltura, Coldiretti, Apt Basilicata.

Organizzazione:

Consortium Paris

78, rue de la Fédération

75015 Parigi

T. +33 630440998

info@culturalfestival.eu