

**CUL
TURAL
AL**

**Festival internazionale
della cultura
alimentare italiana**

—
wine e beer tasting
show cooking
masterclass
degustazioni
laboratori
special dinner
talk show
corsi di cucina

presso
Alvino 1884
via San Vito, 28
Matera



**CULTURAL
2023**

VI edizione

—
Marzo 11/12/13
Matera
Basilicata

con il patrocinio di:



www.culturalfestival.eu



IL TEMA

Geografia del Gusto

Come ogni anno dal 2014, CULTURAL - il Festival Internazionale della Cultura Alimentare Italiana - affronta tematiche connesse alla salvaguardia della biodiversità e alla promozione della cultura alimentare italiana.

In questa VI edizione, CULTURAL intende percorrere buona parte dell'Italia per delineare un ideale itinerario gastronomico tra le specialità regionali, con il preciso intento di conferire il giusto risalto alle produzioni locali e alle territorialità.

Si profila così un meraviglioso viaggio nel Bel Paese, animato da una selezione di produttori e ospiti - chef stellati, pizzaioli, pasticceri, panificatori, bartender - capaci di valorizzare il proprio territorio in un mix di tradizione e innovazione.

CULTURAL è il palcoscenico ideale della cultura alimentare di eccellenza, l'incontro conviviale degli attori e degli appassionati di un concetto di food rispettoso della tradizione, della biodiversità, dell'uomo e dell'ambiente, con sguardo sempre attento, costantemente volto all'innovazione.

Vi aspettiamo dal 11 al 13 marzo 2023!

Mauro BOCHICCHIO
Ideatore e curatore

IL FESTIVAL Concept Obiettivi e Dinamica

CULTURAL presenta e valorizza il meglio delle espressioni produttive e artigianali italiane. Il suo obiettivo è conferire visibilità e sostegno commerciale alle eccellenze del gusto italiano, patrimonio culturale e alimentare unico al mondo. La sua filosofia è promuovere, sostenere e diffondere i valori culturali di una sana alimentazione.



Tre giorni di Festival, durante i quali buyers, albergatori, ristoratori, chef, e il sempre più ampio mondo dei foodies, potranno incontrare i produttori e degustarne i prodotti, assistere a masterclass, interviste, tavole rotonde moderate da esperti gastronomici e partecipare a laboratori organizzati in collaborazione con grandi cuochi, pizzaioli, panificatori, pasticceri, sommelier, bartender e artigiani del gusto.

La sesta edizione italiana del festival in cifre

- 100** OSPITI
- 70** ESPOSITORI
- 60** MASTERCLASS
- 6** AREE TEMATICHE
- 3** GIORNI
- CENA DI GALA

IL LUOGO

ALVINO 1884

Sede di un antico mulino a vapore, costruito tra il 1884 e il 1885 dall'architetto Leonardo Ridola su commissione della famiglia Alvino, il sito costituisce uno tra i più interessanti esempi di recupero di archeologia industriale del sud Italia.

Dopo una lunga fase di abbandono, il Mulino riapre le porte nel 2019 con una nuova destinazione d'uso e inaugura la stagione di eventi con CULTURAL.

Alvino 1884

Via San Vito, 28
75100 Matera, Italia
www.alvino1884.it



ESPOSITORI

Con 11 edizioni e con il coinvolgimento di oltre 450 produttori, CULTURAL ha contribuito in modo decisivo alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano anche all'estero. CULTURAL sostiene le aziende nel loro percorso di crescita professionale, offrendo loro una vetrina espositiva consolidata, un accompagnamento mirato nello sviluppo strategico e sinergico di nuovi partnership in Italia e all'estero, e l'inserimento in un canale commerciale di settore, attento alla cultura alimentare e alla qualità sostenibile. Oggi il festival è considerato uno dei più influenti sulla scena internazionale nel perseguimento dei suoi obiettivi.



RELATORI

Nel corso degli anni CULTURAL è divenuto uno tra gli appuntamenti più prestigiosi e imperdibile nel panorama enogastronomico, grazie anche alla partecipazione di ospiti prestigiosi.



Vitantonio Lombardo - chef



Donato De Leonardis - chef



Salvatore Salvo - pizzaiolo



Raffaele Lenzi - chef

Chef, pizzaioli, pasticceri, bartender, scrittori, esperti continuano ad animare masterclass, laboratori, tavole rotonde e scuola di cucina. In ben 11 edizioni il Festival ha ospitato oltre 345 ospiti con una programmazione totale di 350 masterclass, 160 laboratori, 100 gran tasting e 45 eventi off festival.

CUCINA D'AUTORE

Rinomati chef stellati provenienti da tutta Italia si alternano sul palchi di CULTURAL con l'obiettivo di divulgare il loro savoir-faire e la loro idea di cucina a un pubblico vario, pronto ad apprendere e coglierne i dettagli, o solo ad assistere a uno spettacolo di alta gastronomia, a un gioco elegante di stile.



Angelo Sabatelli - chef

LABORATORI ARTE BIANCA

Per chi cerca formazione, informazione, scambio e confronto sull'affascinante mondo delle farine, dei lieviti, degli impasti: in programma oltre 20 masteclass dirette da pasticceri, panificatori e pizzaioli.



Salvatore Gatta- pizzaiolo

MIXOLOGY

Ovvero dell'arte del miscelare i cocktail o del bere miscelato. Connubio alchemico tra ingredienti - alcolici e analcolici, sostanze di differente natura e consistenza - selezionati e mescolati dai migliori bartender con movimenti precisi e tecnica esatta di misurazione dei sapori, per raccontare storie e richiamare sensazioni.



Tommaso Scamarcio, Ambassador Compagnia dei Caraibi



L'antico gioco della composizione di un drink si affida alle più ardite sperimentazioni d'avanguardia e arriva in tavola ad accompagnare il cibo, rivelando un inaspettato portafoglio di profumi e sapori, innovativo ed evocativo.

Nello stesso modo, l'affascinante accostamento entra nel festival a rappresentare una tendenza sempre più diffusa in tutta Europa di una nuova cultura del bere, di un nuovo modo di vivere la convivialità.

■ SCUOLA DI CUCINA

CULTURAL è formazione. Anche quest'anno i nostri migliori chef sveleranno i segreti della grande cucina italiana nella esclusiva Scuola di Cucina Cultural.

Dodici corsi pratici e tematici per appassionati di cucina che desiderano dare forma alla loro attitudine. Un progetto realizzato in collaborazione con Ladycucine, specialisti nella realizzazione di ambienti su misura e Samsung, il marchio di elettrodomestici più venduto al mondo.





■ CULTURAL

Bilancio V edizione

Il numero dei visitatori professionali ed appassionati è in crescita di anno in anno. La quinta edizione di CULTURAL ha registrato una crescita del +20%, superando la quota record di 4800 presenze in due giorni.

Triplicata la presenza anche degli ospiti: oltre 100 fra cuochi, pizzaioli, panettieri, pasticceri, sommelier, bartender, esperti gastronomici e giornalisti. Il percorso alla scoperta dei prodotti delle aziende espositrici, selezionate tra le migliori produzioni provenienti da tutta Italia ha permesso ai visitatori di degustare circa 2400 referenze.

Il programma della nuova edizione di CULTURAL prevede oltre **100** ospiti, **60** masterclass, **6** aree tematiche e una previsione di oltre **70** espositori provenienti da tutta Italia.



Partner passata edizione



Col patrocinio e il sostegno di:



Comune di Matera



REGIONE BASILICATA



APT BASILICATA



Contatti

Consortium Paris Sasu

78, rue de la Fédération

75015 Parigi - Francia

Tel. +33 6 30 44 09 98 (Francia)

Tel. +39 348 11 95 657 (Italia)

—

commerciale@culturalfestival.eu

www.culturalfestival.eu