

**FESTIVAL DE LA CULTURE
ALIMENTAIRE ITALIENNE**

**CUL
TUR
AL**



**25 - 27 MARS 2017
BASTILLE DESIGN CENTER
PARIS**





L'ÉVÈNEMENT ŒNOGASTRONOMIQUE CÉLÈBRE SA QUATRIÈME ÉDITION ENCORE PLUS DENSE

*CULTURAL est le festival culinaire – conçu et promu par CONSORTIUM PARIS – qui pendant **3 jours** transforme Paris en capitale de **l'excellence** du goût italien. Pour sa **quatrième édition**, le festival conserve son objectif principal, promouvoir des producteurs œnogastronomiques et les épauler afin qu'ils trouvent de nouveaux marchés selon une approche ludique et pédagogique. La **qualité des produits** est mise en avant au travers de diverses **dégustations, masterclass, ateliers et tables rondes** qui sensibilisent le consommateur et le mènent vers une alimentation saine et responsable. Le festival permet ainsi de mettre l'accent sur l'importance du travail de ces **producteurs** d'excellence, vrai garants d'une filière de qualité en harmonie avec la **biodiversité**.*

*Le festival s'enrichit au travers de ses différentes éditions, véritable tremplin pour la culture gastronomique **italienne**.*

Mauro Bochicchio

Créateur du Festival

CONCEPT ET OBJECTIFS DU FESTIVAL CULTURAL

EXCELLENCE ŒNOGASTRONOMIQUE, CULTURE ALIMENTAIRE, PROMOTION DE LA QUALITÉ ET DES TECHNIQUES DE PRÉPARATION

*Cultural est un festival dédié à la **culture alimentaire**, qui met en avant sur la scène prestigieuse et internationale de Paris, le meilleur de l'Italie productrice, artisanale et locale en donnant une visibilité et un soutien commercial au patrimoine culturel, alimentaire et environnemental de son territoire.*

*Le festival est ouvert au grand public, il s'agit d'une occasion de rencontre conviviale entre **producteurs, chefs, critiques gastronomiques, designers, acheteurs**, professionnels du secteur et passionnés.*

Promouvoir l'excellence agroalimentaire italienne et son développement économique local signifie apporter une aide vers une diffusion plus large tout en conservant son identité propre.

*L'objectif de CULTURAL n'est pas seulement de promouvoir mais ce projet vise à défendre les **valeurs culturelles** d'une nourriture saine : les bases de **l'alimentation méditerranéenne**, « savoir-manger » reconnu par **l'UNESCO** comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Une alimentation basée sur la qualité et la durabilité, sur le respect de l'écosystème territorial, sur le cycle naturel des saisonnalités des produits et sur la **filière courte**.*





EXPOSANTS & PRODUITS DE LA QUATRIÈME EDITION

TRENTE EXPOSANTS SELECTIONNÉS ET UN TOTAL D'ENVIRON 1200 PRODUITS DE RÉFÉRENCES PROPOSÉS SUR 1000 M2.

La sélection attentive des produits a fait de CULTURAL un festival de référence pour tous ceux à la recherche de produits exclusifs et de qualité. Environ 1200 produits en dégustation et 200 seront disponibles à la vente sur le marché du festival.

Liste des exposants de la quatrième édition:

ELLA • ACQUAPAZZA GOURMET • **L'ORTO DI LUCULLO** • OLIO PREGIO • **I SAPORI DI CORBARA** • PASTIFICIO IL MULINO DI GRAGNANO • **DOMORI-AGRILAND** • CASCINA OSCHIENA • **PASTICCERIA ALFONSO PEPE** • SALUMIFICIO SANTORO • **PASTICCERIA DE VIVO** • ITALIANA VERA • **RAFFINATI** • PASTIFICIO FAELLA • **AZIENDA AGRICOLA DOSSI** • CONSORTIUM SARDYNIA WINE GROUP • **CANTINA CASTIGLIA** • CANTINA IL GRAPPOLO D'ORO • **CANTINA MEANA** • PASTICCERIA PANSÀ • **PALMIERI FARM** • ARTIGIANQUALITY • **AZIENDA AGRICOLA LEUTA** • FATTORIE DEL TRATTURO • **FOSSA DELL'ABBONDANZA** • OLIO FRISINO • **VALLENOSTRA**

LISTE DES CHEFS ÉDITION 2017



Antonio Biafora
Biafora • San Giovanni in Fiore



Nino Rossi
Qafiz • S.Cristina D'aspromonte



Roy Caceres
Metamorfosi • Roma



Cristoforo Trapani
La Magnolia • Forte dei Marmi



Eugenio Boer
Essenza • Milano



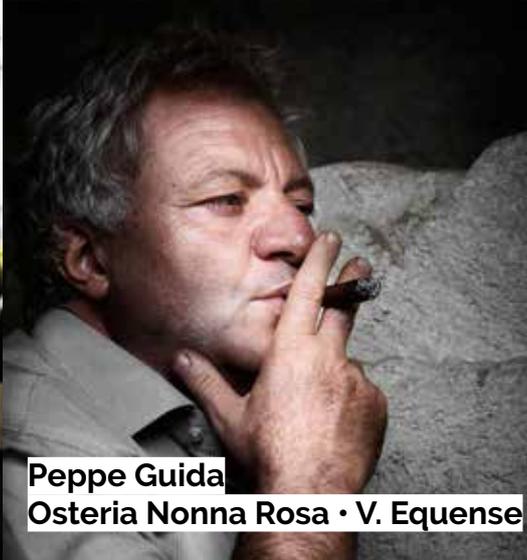
Bruno Verjus
Table • Paris



Jacques Genin
Jacques Genin • Paris



Maurizio Zillo
A mère • Paris



Peppe Guida
Osteria Nonna Rosa • V. Equense



Vanni Mauro
Popine • Paris



Gennaro Nasti
Bijou • Paris



Vitantonio Lombardo
Locanda Severino • Caggiano



Manuel & Christian Costardi
M & C Costardi • Vercelli



Michele Farnesi
Dilia • Paris



Corrado Assenza
Caffé Sicilia • Noto



Gennaro Battiloro
Chef Pizzaiolo



Christophe Saintagne
Papillon • Paris



Roberto Petza
S'Apposentu • Sididi



Denny Imbroisi
Ida • Paris



Leonardo Lacatena
Osteria Dei Sassi • Matera



Angelo Sabatelli
Angelo Sabatelli • Putignano

LE PROGRAMME DU FESTIVAL

SAMEDI 25 MARS 2017

MASTERCLASS

10:15-10:50 *Ouverture Officielle du festival*

11:00-11:20 **Bruno Verjus**, Restaurant Table, Paris • France

11:30-11:50 **Roy Caceres**, Ristorante Metamorfosi, Roma • Italie

12:00 -12:20 **Gennaro Nasti**, Pizzeria Bijou, Paris • France

12:30-12:50 **Angelo Sabatelli**, Ristorante Angelo Sabatelli, Putignano • Italie

14:30-14:50 **Peppe Guida**, Antica Osteria Nonna Rosa, Vico Equense • Italie

15:00-15:20 **Jaques Genin**, Jaques Genin, Paris • France

15:30-15:50 **Corrado Assenza**, Caffè Sicilia, Noto • Italie

16:00-16:20 **Cristoforo Trapani**, Ristorante La Magnolia, Forte dei Marmi • Italie

16:30-16:50 **Mauricio Zillo**, Restaurant A mère, Paris • France

17:00-17:20 **Vanni Mauro**, Pizzeria Popine, Paris • France

20:30-23:30 **Special Dinner Off Festival** (6 chefs pour un dîner d'exception)

DIMANCHE 26 MARS 2017

11:00 - 12:00 *Lab Cheese*

12:30 - 15:00 *Déjeuner à l'italienne (8 € enfants -15 € parents)*

15:30 -16:00 *Ateliers Pizza pour enfants*

16:00- 17:00 *Ateliers Pâtes pour enfants*

20:30- 23:30 **Special Dinner Off Festival** (6 chefs pour un dîner d'exception)

LUNDI 27 MARS 2017

MASTERCLASS

10:30-10:50 **Gennaro Battiloro**, Chef Pizzaiolo • Italie

11:00-11:20 **Denny Imbroisi**, Restaurant Ida, Paris • France

11:30-11:50 **Christophe Saintagne**, Restaurant Papillon, Paris • France

12:00-12:20 **Costardi Bros**, Ristorante Manuel & Christian Costardi, Vercelli • Italie

12:30-12:50 **Eugenio Boer**, Ristorante Essenza, Milano • Italie

14:30-14:50 **Roberto Petza**, Ristorante S'Apposentu, Siddi • Italie

15:00-15:20 **Antonio Biafora**, Ristorante Biafora, San Giovanni in Fiore • Italie

15:30-15:50 **Nino Rossi**, Ristorante Qafiz, Santa Cristina D'aspromonte • Italie

16:00-16:20 **Cristoforo Trapani**, Ristorante La Magnolia, Forte dei Marmi • Italie

16:30-16:50 **Vitantonio Lombardo**, Locanda Severino, Caggiano • Italie

17:00-17:20 **Leonardo Lacatena**, Osteria dei sassi, Matera • Italie

Le festival permet de mettre l'accent sur l'importance du travail des producteurs d'excellence italiens et de partager leurs savoir-faire mais aussi de sensibiliser les visiteurs aux choix des produits de qualité. Dégustations, ateliers, table ronde, masterclass, dîners... pendant les trois jours du festival.

Programme sujet à modification sans préavis.

INFOS PRATIQUES ET PARTENAIRES

LIEU

BASTILLE DESIGN CENTER
74 BD RICHARD LENOIR PARIS 11°

HORAIRES

SAMEDI 25 MARS 10H00 - 18H00
DIMANCHE 26 MARS 11H00 - 18H00
LUNDI 27 MARS 10H00 - 18H00

TARIFS

10 € / ENTREE SIMPLE
20 € / PASS 3 JOURS
ENTREE GRATUITE / ENFANTS -12 ANS

RELATIONS PRESSE & COMMUNICATION FRANCE

FOOD PUBLICIST
VICTOIRE FERRARI TÉL. +33(0)659753480
VICTOIRREFERRARI@HOTMAIL.COM

PARTENAIRES



BRAGARD



PARTENAIRES MEDIA



MYCHEF.TV



CONSORTIUM
PARIS

UN ÉVÉNEMENT
CONSORTIUM PARIS
78, RUE DE LA FÉDÉRATION
75015 • PARIS • FRANCIA
TEL. +33 6 30 44 09 98
WWW.CONSORTIUM-PARIS.COM
INFO@CONSORTIUM-PARIS.COM

WWW.CULTURALFESTIVAL.EU

Paris - Matera - Vienna