



Grosseto, 7 agosto 2018

Comunicato stampa

10-19 AGOSTO 2018 – RISPESCIA (GR) - XXX EDIZIONE

#Festambiente30: un'edizione tutta da mangiare

2018 Anno Nazionale del Cibo Italiano: dal 10 al 19 agosto degustazioni, show cooking e un nuovo padiglione dedicato al patrimonio enogastronomico nostrano.

Festambiente **quest'anno compie trent'anni e lo farà con un'edizione speciale, tutta dedicata al patrimonio enogastronomico italiano, dal 10 al 19 agosto, a Rispeccia (GR), nel Parco Regionale della Maremma.** Dieci giorni in cui il cibo biologico e di qualità sarà il vero protagonista con degustazioni di prodotti tipici, mostre mercato, ristorazione bio e tradizionale e un padiglione interamente dedicato al cibo italiano e alla dieta mediterranea.

Il 2018 è l'Anno nazionale del Cibo italiano, indetto dai Ministeri delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, dei Beni Culturali e del Turismo e Festambiente ha deciso di dedicare la Trentesima Edizione al Cibo Italiano, una tematica pienamente in linea con la filosofia del festival, quella del mangiar bene e del mangiar sano e con il rapporto che sussiste tra ecologia e agricoltura. Festambiente, del resto, è sinonimo di alimentazione e lo ha dimostrato ogni anno con i numerosi spazi dedicati al patrimonio enogastronomico nostrano per tutti i gusti e per tutte le età, ai quali si aggiungerà **il Padiglione del Cibo italiano e della Dieta mediterranea.**

Nato per festeggiare il Trentennale ma anche l'Anno nazionale del Cibo italiano indetto dai Ministeri delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, dei Beni Culturali e del Turismo, il Padiglione del Cibo italiano e della Dieta mediterranea sarà un nuovo spazio nel panorama del festival, dedicato al cibo italiano come patrimonio culturale e identità nazionale, in cui si uniscono tradizione e innovazione. Sarà presente nell'area espositiva di Festambiente e conterrà il meglio dell'agroalimentare italiano, con un'attenzione ai prodotti, tradizionali, tipici e biologici legati ai territori delle nostre Regioni. Uno spunto particolare all'interno del padiglione lo avranno i prodotti tipici e biologici della Maremma, che vedranno in Festambiente una vetrina di particolare rilievo con la presenza delle più significative e rilevanti aziende della filiera agroalimentare di qualità. Tante le degustazioni, gli show cooking, con prodotti del territorio maremmano, ma anche di grandi aziende nazionali, e le presentazioni di libri e progetti in programma. I trent'anni di Festambiente si rivelano così un'ulteriore occasione per valorizzare la biodiversità del patrimonio enogastronomico italiano che lo rende unico al mondo.

Il 10 agosto taglio del nastro con uno show cooking dedicato alla Maremma, condotto dallo chef maremmano Moreno Cardone, Ristorante Uva e Malto, con la partecipazione del caseificio

Il Fiorino e il Consorzio a Tutela del Vino Morellino di Scansano. Moreno Cardone Tornerà il 16 agosto con lo showcooking “Eccellenze di Maremma” con i **Pescatori di Orbetello e Consorzio Tutela Morellino Toscano**.

Tra gli appuntamenti in programma lunedì 13 agosto **Pollica e il Cilento: la patria della Dieta Mediterranea** con **Angelo Gentili** responsabile nazionale Agricoltura Legambiente, **Stefano Pisani** Presidente Città Slow International e Sindaco di Pollica, **Aristide Valente** Presidente Alma Seges, **Valerio Calabrese** Direttore Museo Vivente della Dieta Mediterranea, **Michele Buonomo** Segreteria Nazionale Legambiente.

Martedì 14 agosto **Contro lo spreco alimentare. L'impegno di Unicoop Tirreno per stili di vita consapevoli**, un approfondimento su come affrontare lo spreco alimentare, come evitarlo e come renderlo una risorsa seguendo il virtuoso esempio di Coop. Sarà presentata anche la giovane start – up promossa da Coop My Foody, l'app gratuita dove è possibile trovare le offerte antispreco su prodotti vicini alla scadenza, acquistabili a metà prezzo. **Partecipano Angelo Gentili** Responsabile nazionale Agricoltura Legambiente, **Paolo Bertini** Unicoop Tirreno.

E infine domenica 19 agosto **Il Marchio Parco si presenta**, un appuntamento per conoscere **il Marchio Collettivo di Qualità del Parco della Maremma**, attraverso le storie dei produttori che operano nell'area protetta e contigua e l'assaggio dei loro prodotti, quali vino, birra artigianale, frutta, miele e formaggio. Il Marchio Parco nasce per riconoscere le attività esercitate dagli operatori economici e dagli altri soggetti che intendono valorizzare il territorio del Parco Regionale della Maremma perseguendo ed incentivando lo sviluppo ed il potenziamento del sistema agricolo/produttivo, e valorizzando contestualmente il territorio medesimo tramite il perseguimento di politiche inerenti l'economia ed il turismo sostenibili.

Per biglietti, abbonamenti e programma completo www.festambiente.it

Sono *Partner Espositori* del Padiglione del Cibo Italiano e della Dieta Mediterranea: **Unicoop Tirreno, Alce Nero Spa, Bonifiche Ferraresi Spa, Zucchi Spa, Consorzio del Formaggio Parmigiano – Reggiano, O.L.M.A. s.a.c., Conserve Italia Soc. coop. agricola – Marchio Valfrutta, Coopfond Spa, Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP, Alegra Soc.Coop.Agr., Agr, Agrinsieme Organizzazione Produttori S.C.A.R.L., Romagnoli F.lli Spa, Associazione Nazionale Cooperative Consumatori – COOP, Apo Conerpo.**

Sono *Partner Mostra* del Padiglione del Cibo Italiano e della Dieta Mediterranea: **Rachelli Italia Srl, Ctm Altromercato, La Selva Società Bioagricola., Consorzio Libera Terra Mediterraneo, Consorzio Tutela del Vino Morellino di Scansano, Caseificio Sociale Manciano, Alma Seges Soc. Coop, Almo Nature, NaturaSi.**

Ufficio stampa Circolo Festambiente
LEGAMBIENTE
Tel. 0564.48771 – www.festambiente.it