

Presentazione - Programma

# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del *Food & Spirits*



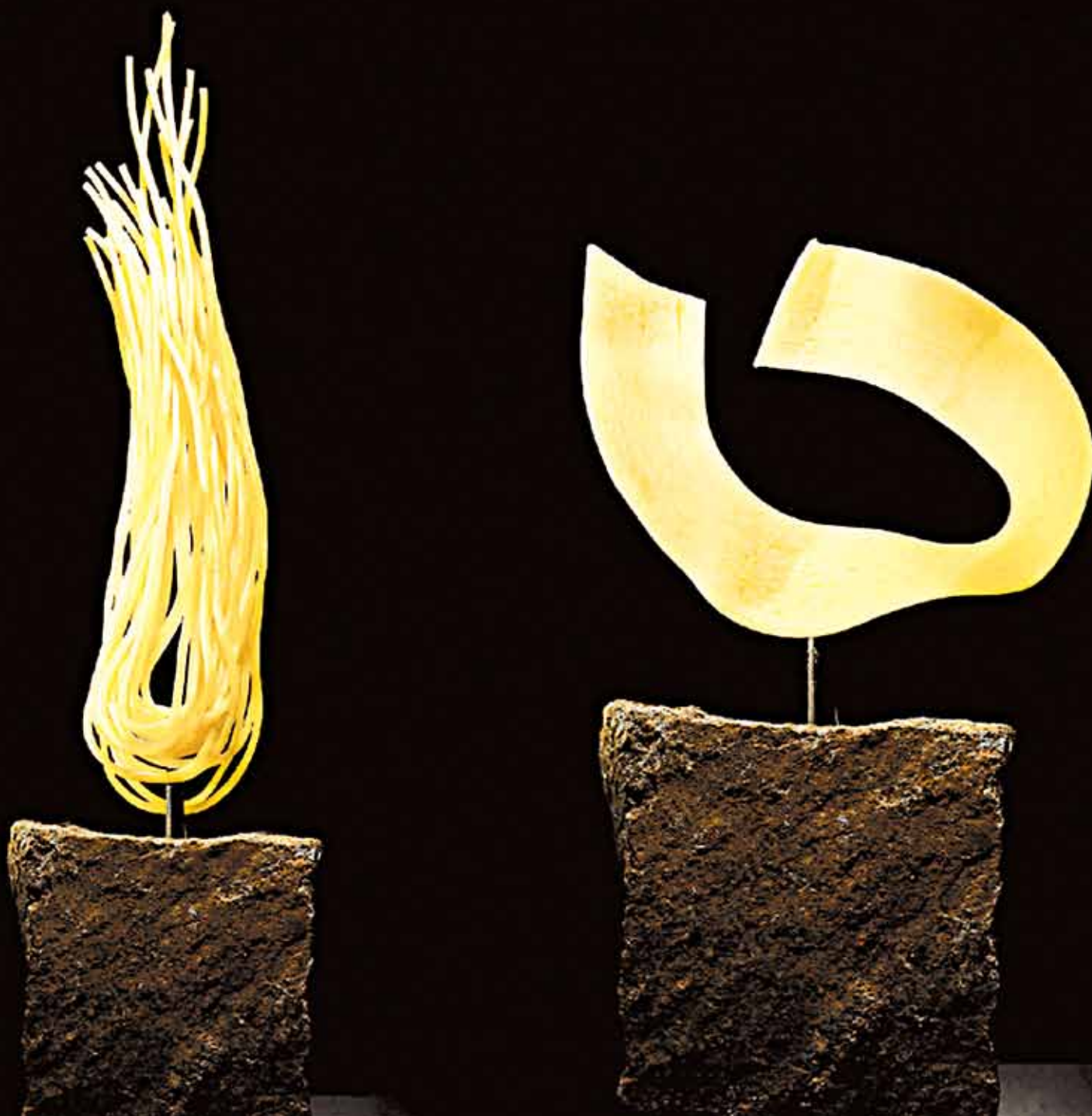
06 07 08

ShowDays

Luglio 2023



# Presentazione





# ArtsFood Festival

## Filosofia, Cultura e Arti del Food & Spirits

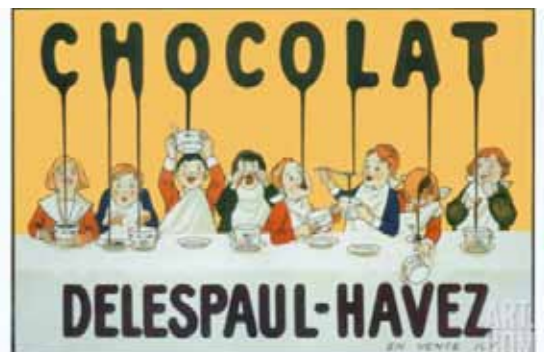
### FINALITA'

Le attività oggetto del presente Progetto si articolano in attività integrate e hanno l'unico obiettivo di proporre e promuovere modelli di valorizzazione degli attrattori culturali e ambientali pubblici e privati della Città di Galatina, attraverso la sensibilizzazione, ideazione, realizzazione e organizzazione di azioni/eventi esperenziali, aventi lo scopo di riqualificare funzioni degli attrattori medesimi, quest'ultimi sono contenitori ideali per raccontare e promuovere le principali filiere produttive identitarie dei Luoghi, in questa edizione tratteremo *"La Filosofia, la Cultura, l'Arte del Sistema Eno-Agroalimentare e Food"*. Si persegue, inoltre, la necessità di contribuire a consolidare il legame tra la ricerca storica del Prodotto della terra identitario, il Luogo, la sperimentazione dei linguaggi artistici nel Food, con l'obiettivo di accrescere la consapevolezza sulle risorse culturali del territorio e la sostenibilità, l'attrattività dei beni o di interesse, in termini di sviluppo, conoscenza e turismo. Inoltre punteremo sulla promozione della sostenibilità ambientale ed eno-agroalimentare, della bio-diversità, delle produzioni km zero, orientate alla produzione di strumenti didattici e narrativi. Il Progetto si configura come una rete policentrica delle peculiarità eno-agroalimentari del territorio soprattutto su quelle di Galatina dove sono riconducibili due Prodotti Agroalimentari Tradizionali: **la Cicoria e la Patata Sieglinde**; quest'ultima è ora un prodotto DOP. Il vero protagonista sarà il territorio di Galatina già riconosciuta come "Città d'Arte, del Vino, del Pasticciotto", che attraverso percorsi ludico-didattici e sensoperceptivi destinati a più target e in particolare alle nuove generazioni.

### SOGGETTO PROPONENTE

#### PASQUALEGRATO brand evolution project

- E' il soggetto che promuove l'evento culturale esercitando un ruolo di indirizzo culturale, sociale, economico e gestionale, assumendo ogni responsabilità delle scelte operate sia in fase di progettazione che di realizzazione dell'evento culturale, garantendo il rispetto delle finalità e la corretta attuazione delle azioni così come illustrate nel progetto di ArtsFood&Spirits Festival in programma il 06/07/08 Luglio 2023, curando direzione artistica, responsabilità organizzativa, amministrativa e tecnica delle attività connesse all'evento;
- Creerà un circuito di partnership Pubbliche e Private dove potranno partecipare alle azioni/iniziative dell'evento con lo scopo di implementare la conoscenza dei contenuti del progetto creando azioni di marketing del territorio.



# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del Food & Spirits

## PROGETTO EVENTO

ArtsFood&Spirits Festival è un nuovo format dedicato ai Beni Culturali, Arte e Creatività dei produttori del sistema Eno-Agro-Food Contemporaneo, all'Architettura del Food&Design, l'arte Contemporanea Performativa, in questa occasione ospitato nella splendida cornice dei Palazzi Storici della Città di Galatina, pensato come un luogo-fucina attraverso il quale favorire lo scambio e la diffusione di idee, storia, tradizioni e cultura del territorio, con un unico comune denominatore "**La filosofia, la cultura, l'arte nell'UNIVERSO FOOD**".

In un'era in cui le più importanti Città del mondo competono per risorse, turismo e business, abbiamo elaborato un Progetto di Marketing Territoriale con un nuovo Brand in grado di attirare l'attenzione sulle ricchezze offerte dai "**Territori**", mettendo insieme le risorse che trasformano un "**Luogo**" in un **prodotto unico**, competitivo e con un forte attrattore identitario.

Il cambiamento di tendenza sulla promozione delle Città è frutto della consapevolezza che il territorio e i suoi prodotti sono risorse da valorizzare e in quest'ottica si rivela fondamentale instaurare nuovi modelli di relazione e promozione, per descrivere il fenomeno conosciuto come "**economia della bellezza**". Il legame tra "Beni Culturali, Contemporaneità delle Arti, Architettura del Food&Design" sarà il cuore di ArtsFood&Spirits Festival e permetterà di evidenziare come il patrimonio delle Arti del FOOD fa parte del giacimento culturale e dell'identità dei Luoghi. Grazie ad un'importante Rete di Partnership Istituzionali e tra i principali Rappresentanti Istituzionale Pubblici e Privati, nasce questo format innovativo dal quale emergerà tutta la potenza dei nostri "luoghi" e delle "Creatività".

### - Area Expo ARTSWine FESTIVAL.

Il gusto incontrerà il Genius Creativo a cura dei presidi italiani, lungo gli spazi appositamente dedicati all'"**Expo ArtsFood&Spirits Festival**" percorsi espositivi, esperenziali e narrativi a cura delle:

- Aziende produttrici dei settori Eno-Agroalimentare/Vitivinicolo e le nuove tendenze Produttive;
- Arti Contemporanee Performative nel mondo del FOOD;
- Editoriali e Fotografici, ArtisticoArtigianali che esprimono e immortalano momenti e dettagli del rapporto tra terra, arte, tradizione e modernità.

Per l'edizione 2023 sarà dedicata una area a "**SPIRITS EXPERIENCE**", percorsi degustativi, conoscitivi e formativi sul buon e saper bere i Vini, i distillati artigianali, dalle ottime Birre artigianali, ai GIN, alle grappe utilizzando i moderni criteri di lavorazione sostenibile e consumo consapevole e tutte quelle produzioni di gran prestigio del FOOD identitarie dei nostri Luoghi riconosciute in tutto il mondo. Inoltre, a cura delle Aziende partecipanti, delle Associazione di settore e degli Istituti di Formazione, saranno organizzati i laboratori didattici e tematici per il pubblico fruitore.





Un evento ricco, incentrato sui “**prodotti d'autore**” realizzati dai massimi talenti locali e nazionali delle Arti e del Food, per un racconto a tutto tondo di quel “**vivere LENTO**” che attrae visitatori da ogni parte del mondo, visto il periodo di intensità turistica. Con l'unicità di una Rassegna, proponiamo un nuovo modello di “ ”, una stretta condivisione tra i Beni Artistici Architettonici, l'Arte Contemporanea e il Food, elementi di straordinaria valenza culturale che insieme rafforzano il tema del nostro progetto di Management e Brand Culturale.

Animeranno gli incontri le testimonianze di giornalisti, esperti, opinion leader, valorizzando una proposta espositiva radicalmente diversa perché pensata e realizzata insieme a chi, tutti i giorni, vive la moderna dimensione della Società. I visitatori potranno così godere di un'ampia selezione di Produzioni e di Attività uniche. Un network di partner aziendali e di menti creative include teorici, artisti, architetti, fotografi, designers, che si impegnano nella sensibilizzazione verso la cultura contemporanea attraverso il prodotto identitario, trovando nel PALAZZI CULTURALI DI GALATINA un contesto espositivo multifunzionale. L'Evento sarà uno spazio aperto pensato per tutti, da visitare e da vivere attraverso gli appuntamenti che lo rappresenteranno. Le location si dipingeranno con colori d'altri tempi in una atmosfera ricercata tra fiaccole, candelieri e costumi. In ogni ambiente dei Palazzi verrà destinata un'attività e l'Arte del Prodotto, le tavole imbandite ad “ARTE design e craft” con degustazione gourmet, a cura degli operatori selezionati tra i migliori dei settori, veri protagonisti dell'Evento.

I temi offriranno idee, momenti di scambio, confronto e discussione tra il pubblico e gli ospiti esperti del settore, un'occasione per fare il punto sulla situazione attuale e le prospettive future. Il progetto consiste nella creazione e realizzazione della prima edizione, di una manifestazione di straordinaria unicità all'interno di un Contenitore di incredibile valenza culturale, da visitare e da vivere attraverso aree di esposizione, ristorazione, agrofood, mercatini, arte e creatività, nonché con straordinari momenti educativi e di spettacolo.



# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del Food & Spirits

## CONTENUTI ARTISTICI

La multiforme relazione fra le Arti e il Cibo sarà ripercorsa e analizzata nel PALAZZI STORICI DI GALATINA, allestita negli spazi interni ed esterni della città e metterà a fuoco la pluralità di linguaggi visuali e plastici, oggettuali e ambientali che fino ad oggi hanno ruotato intorno al cibo, alla nutrizione e al convivio. Una panoramica sugli intrecci estetici e progettuali che hanno riguardato i riti del nutrirsi, dallo storico al contemporaneo, di tutti i livelli di espressività, creatività e comunicazione espressi in tutte le aree culturali, documentare gli sviluppi e le soluzioni adottate per relazionarsi al cibo, dagli strumenti di cucina alla tavola imbandita, dalle articolazioni pubbliche di bar e ristoranti ai mutamenti avvenuti in rapporto al viaggio per strada, in aereo e nello spazio. Il tutto apparirà intrecciato alle testimonianze di artisti, scrittori, film makers, grafici, musicisti, fotografi, architetti e designers che, dall'Impressionismo e dal Divisionismo alle Avanguardie storiche, dalla Pop Art alle ricerche più attuali, hanno contribuito allo sviluppo della visione e del consumo del cibo.

**"ArtsFood&Spirits Festival"** coinvolge tutti i media e linguaggi: dalla pittura alla scultura, dal video all'installazione, dalla fotografia alla pubblicità, dal design all'architettura, dal cinema alla musica e alla letteratura. Le arti, e non l'arte, sono messe in relazione con il cibo comprendendo, e non poteva esser altrimenti i Beni Culturali, il design, l'arredamento d'interni, la cultura pop. Nelle arti il cibo può assumere un valore rappresentativo, cioè raffigurare qualcosa d'altro oltre a se stesso, che include anche tutto quello che gli sta intorno. Quindi le immagini e le rappresentazioni del cibo possono anche significare e includere "altro", sia sul piano rituale sia su quello simbolico.





# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del Food & Spirits

## OBIETTIVI

Un percorso sensoriale e conoscitivo dell'universo "FOOD" che permette a uomini, donne e bambini di vivere in una dimensione straordinaria, un viaggio a ritroso nel tempo che conduce gli ospiti nelle diverse realtà, dalle tradizioni alle innovazioni dell'Arte del buon Cibo, ed inoltre attraverso i profumi, i sapori e proprietà nutritive, un viaggio tra chi produce, trasforma, crea e ama la nostra "maggiore ricchezza".

Expo, Convegni, seminari e laboratori didattici, show cooking, degustazioni e attività per i più giovani, le Arti creative della Contemporaneità del FOOD, il Giacimento Culturale delle Dimore Storiche e delle Cantine saranno il cuore pulsante e grazie alla crescente attenzione internazionale alla qualità dei Brand dei Luoghi, apre a delle vere e proprie autostrade di sviluppo Culturale ed economico.

Attraverso questo impulso che rafforza il tema del nostro progetto di Management e Brand Culturale e con l'unicità di un Evento, proponiamo un nuovo modello di "fare cultura", una stretta condivisione tra i Beni Artistici Architettonici, l'Arte Contemporanea e il Food, elementi di straordinaria valenza culturale che insieme creano un format del tutto innovativo.

Aggregare e rafforzare temi differenti intorno al patrimonio storico-artistico, culturale ed enoagroalimentare territoriale, valorizzare i giovani talenti, offrire e presentare un ventaglio di proposte interessanti e complementari, rafforzare la valorizzazione dell'identità del Prodotto tipico Enoagroalimentare sono tutti obiettivi che la manifestazione intende raggiungere e stimolare.



# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del Food & Spirits



## MONITORAGGIO EFFICACIA DELL'EVENTO

### **Metodologia**

Al fine di monitorare il grado di soddisfazione dell'evento, saranno svolte interviste nel corso della serata, a tale scopo verrà somministrato un questionario ad hoc ai partecipanti (fruitori e operatori) destinato alla rilevazione dei dati in modalità face to face direttamente, su temi di indagine quali:

- conoscenza dell'offerta di un nuovo Brand Culturale;
- grado di soddisfazione degli operatori che utilizzano canali Marketing alternativi;
- motivazioni commerciali delle Filiere di settore attraverso la "Cultura";
- principali target di clientela di riferimento (famiglie, single, coppie, terza età.);
- identikit degli operatori partecipanti all'evento (Aziende, etc);
- strategie di promo-commercializzazione adottate;
- aspettative e grado di soddisfazione nei confronti dell'evento;
- eventuali suggerimenti e richieste per le prossime edizioni.

Attività di condivisione dei risultati degli studi con gli stakeholders del territorio

Il progetto prevede la realizzazione di una presentazione dei risultati del monitoraggio.

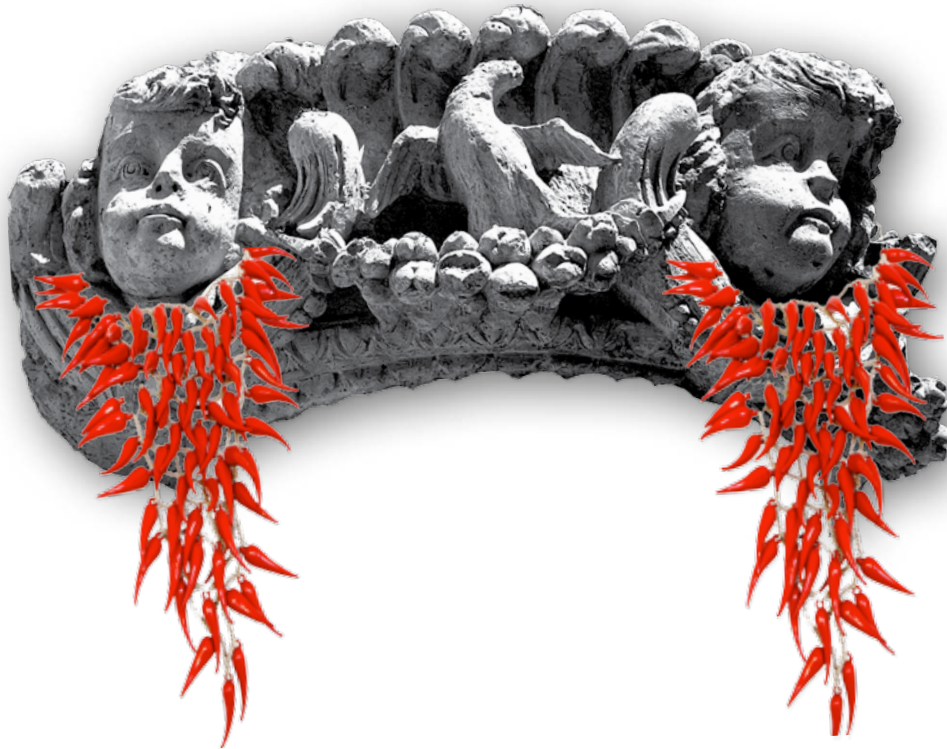
### **L'obiettivo di questa azione è:**

- fornire agli operatori del settore una lettura sistematica e strategica dei risultati delle indagini, per una comprensione del "mercato della Cultura" finalizzata a logiche di sviluppo del sistema di offerta locale;
- condividere sul territorio sentimenti e aspettative sulle tendenze in atto;
- incentivare la sinergia tra le imprese e territorio.



# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del Food & Spirits



## LOCATION

I Palazzi, le Piazze, saranno sedi di un “laboratorio/circuito integrato” di sperimentazione, studio e ricerca dedicato alla creatività contemporanea. Pensato come un luogo-fucina attraverso il quale favorire lo scambio e la diffusione di idee, storia, tradizioni e cultura del territorio. Un network di partner aziendali e di menti creative include esperti operatori, teorici, artisti, che si impegnano nella sensibilizzazione verso la cultura contemporanea, trovando nei Beni Culturali interessati un contesto espositivo multifunzionale.



# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del Food & Spirits

## -Partnership - Sponsor - 2023

Essere **Partner** del “**ArtsFood&SpiritsFestival**” con un programma esclusivo di partnership a fronte di un contributo a sostegno delle attività previste, significa comprendere il ruolo fondamentale delle “**ARTI del Food**” nelle società contemporanee e le risorse che possono derivarne in relazione alla propria struttura e cultura aziendale accedendo a una serie di vantaggi esclusivi per una fruizione privilegiata degli spazi e degli eventi del Festival. La collaborazione offre importanti opportunità in termini di marketing e di responsabilità sociale d’impresa, grazie al lavoro di un team interno di curatori e di esperti di marketing culturale. L’**EVENTO** offre all’azienda partner la possibilità di elaborare attività di comunicazione per programmi innovativi ed eventi esclusivi destinati a creare plusvalore culturale, sociale e commerciale attorno al proprio Brand. Il Programma è articolato su diversi livelli di partecipazione, ad ognuno dei quali corrispondono specifici pacchetti di benefit, personalizzabili in modo flessibile e modulare in funzione degli obiettivi di marketing dell’azienda. La collaborazione tra l’**EVENTO** e le Aziende può avvenire attraverso sponsorizzazioni e contributi assicurando una serie di opportunità volte a garantire visibilità all’Azienda nell’ambito valorizzandone gli intenti culturali e di comunicazione.

### PATROCINATO PROMOSSO SPONSORIZZATO



# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del Food & Spirits

## PROGRAMMA

**Martedì 04 Luglio 2023 - Conferenza Stampa**

*PRESENTAZIONE Istituzionale*

PALAZZO ADORNO - SEDE della Provincia di Lecce

## PROGRAMMA

11.00

*PRESENTAZIONE Istituzionale*

**Moderatore:**

**Pasquale Grato**

*Organizzatore "ARTS FOOD&SRIRITS Festival 2023"*

**Interventi:**

**Rappresentante della Regione** *Turismo/Cultura*

**Stefano Minerva** *Presidente Provincia di Lecce*

**Fabio Vergine** *Sindaco Comune di Galatina*

**Grazia Anselmi** *Assessore al Turismo Comune di Galatina*

**Nicola Delle Donne** *Presidente reggente CONFINDUSTRIA Lecce*

**Amedea Francesca Nielli** *Presidente CONFINDUSTRIA Lecce Gruppo Giovani Imprenditori*

**Alessandro Stomeo** *Vice Presidente CONFINDUSTRIA Lecce Gruppo Giovani Imprenditori - SalenTOEat*

**Gino L. Di Mitri** *Critico d'Arte*

**Ute Bruno** *Artista Fotografo*

**Attilio Caroli** *Gruppo Caroli Hotel*

**Ester Fracasso** *Puglia Idea Event Management*





# EXPO

# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del Food & Spirits



## PROGRAMMA

### APERTURA EXPO EXPERIENCE PERMANENTE

**06/07/08 Luglio 2023 Ore 18,00 - 24,00**

- **Ex Complesso Monastico delle Clarisse, Palazzo Gorgoni, Palazzo Orsini:**  
- ATTIVITA' DI ESPOSIZIONE, INSTALLAZIONI E PERFORMANCE ARTISTICHE A CURA DI ARTISTI, PERFORMER, SCULTURI, FOTOGRAFI, INSTALLAZIONI.

L'obiettivo del FESTIVAL è quello di produrre Cultura creando connessioni tra artisti, aziende e tutti gli attori del contesto, in un percorso finalizzato alla promozione di un nuovo modo di comunicare l'Arte e il Design del FOOD. E' un momento di analisi sull'affascinante mondo della cultura umana, lo spazio ideale in cui ammirare opere di ogni genere, dalle più antiche alle più innovative e originali, scoprire l'arte della lavorazione manuale di specifici materiali, incontrare artisti, artigiani e giovani Designers che durante la manifestazione si esibiranno dando vita a creazioni, uniche e irripetibili, in uno spettacolo all'insegna della creatività all'interno di un patrimonio spesso molto specializzato e poco conosciuto. Una concentrazione di creatività, in cui ogni espressione prende forma e trova il suo spazio: dagli oggetti alle immagini, dagli allestimenti effimeri all'arte che dura, per analizzare, diffondere e delineare un quadro d'insieme della realtà locale e nazionale sull'Arte, il Design e i Beni Culturali tra Passato e Futuro, incontrare artisti e artigiani che durante la manifestazione, si esibiranno dando vita a creazioni, uniche e irripetibili. Tutte le espressioni del cibo, che diventa arte. La Food Art risveglia sempre più interesse, così come aumenta l'attenzione delle persone per la conoscenza, "origine e provenienza del Cibo". Mostre, performance e creazioni che vedono il cibo come tema principale o addirittura come materia della propria sperimentazione. Il cibo invade i palcoscenici, è fotografato come una star, compare come protagonista nelle pellicole cinematografiche, diventa il soggetto di curiosi giochi percettivi e anche la materia prima di vere e proprie performance artistiche. Inoltre verrà allestita una mostra con le riproduzioni delle opere dei più grandi maestri, artisti e poeti che hanno raccontato il cibo dai tempi antichi ad oggi.

ArtsFood&Spirits Festival si pone l'obiettivo di essere parte attiva della Città di Galatina, per esaltarne la storia, la missione e per essere volano di una offerta culturale contemporanea che sappia presentare azioni performative internazionali. Un muoversi verso la sofferenza, con la medicina dell'emozione performativa, dove la presenza degli spettatori è attiva e funzionale alla performance. Saper creare un indotto virtuoso di sana visibilità culturale per una migliore conoscenza dei luoghi della Città di Galatina, protagonista in termini culturali e di capacità di sviluppare volani per una offerta artistica di qualità con presenze internazionali, con artisti provenienti da tutto l'indotto dei circuiti internazionali della performance d'arte. Un incontro di culture e di artisti provenienti da esperienze diverse, tutti proiettati verso le esigenze dell'uomo e il rapporto con "l'Universo FOOD" della società contemporanea, una forte attenzione ai temi ecologici e di sostenibilità per ciò che ci circonda. saranno assegnate: una sezione video art, una mostra sulle sperimentazioni visive di ultima generazione.

**08 Luglio 2023 Ore 20.30**

- **GIGIRIGLIACO GALLERY - Via Adige, 73013 Galatina**  
Incontro con MYSTERIOUS di Antonio Galluzzi  
*a cura di Ilaria Caravaglio*



**EXPO**

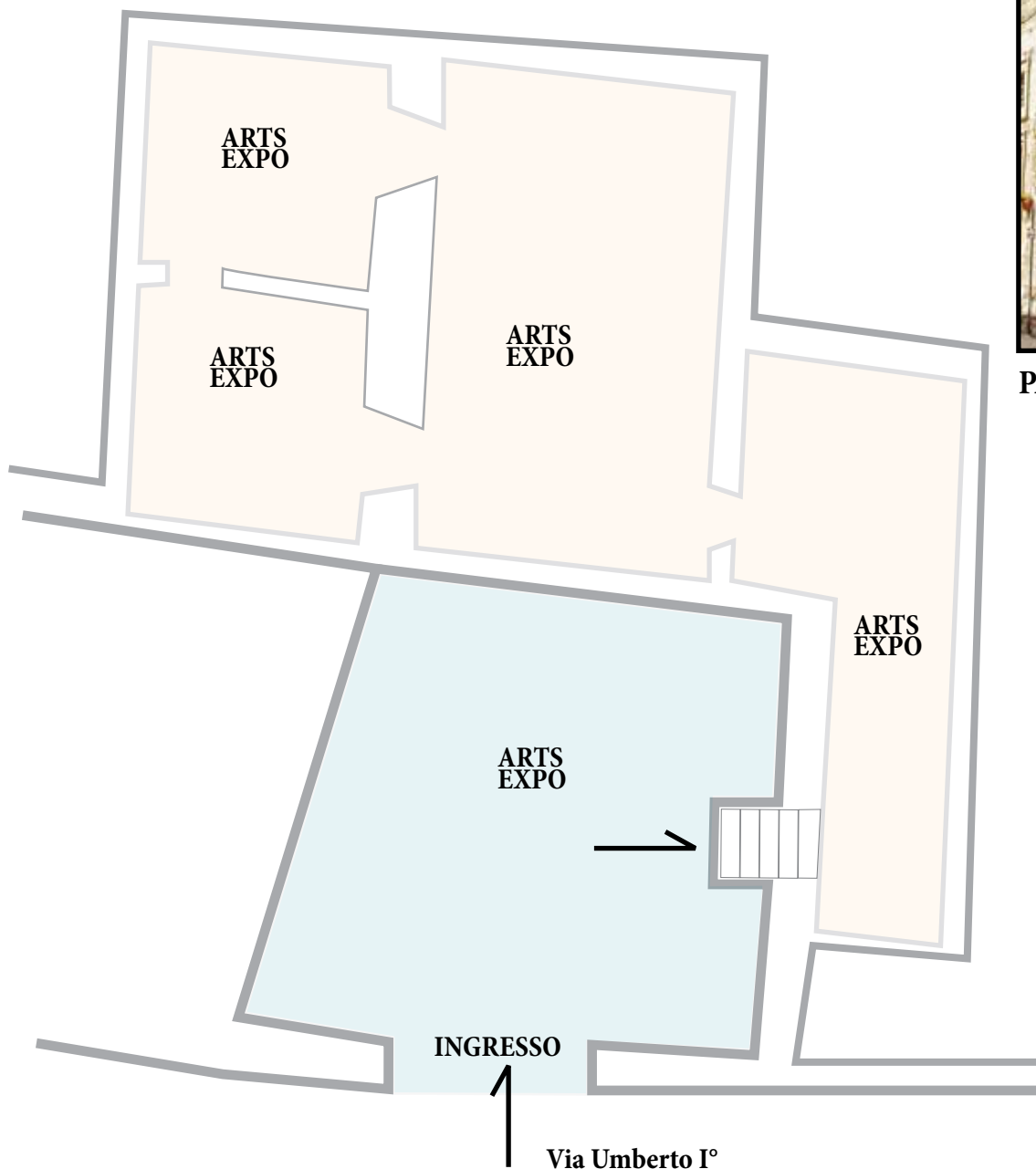
**PROGRAMMA**

# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del *Food & Spirits*



**PALAZZO GORGONI**



## **ARTS PERFORMING**

- GIOVANNI BATTIMIELLO
- SALVATORE DONATIELLO
- ELI ACHESON
- IVANA GALLI
- GIACOMO MONTANARO
- PIETRO DE SCISCIOLLO
- MARCO MARIANO

*INSTALLAZIONI - PITTURA - FOTOGRAFIA*  
*ART PERFORMING*  
*INSTALLAZIONI ARTI VISIVE*  
*INSTALLAZIONI FOTOGRAFIA*  
*INSTALLAZIONI -ART PERFORMING*  
*INSTALLAZIONI -ART PERFORMING*  
*SCULTURA*



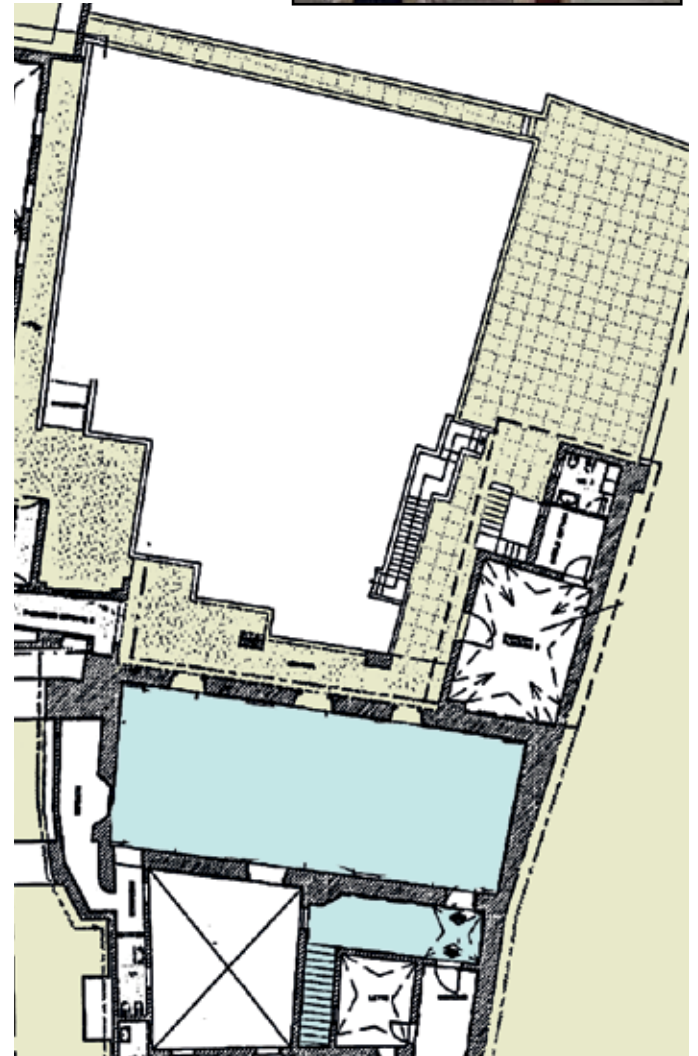


**EXPO**

# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti del Food & Spirits

**PROGRAMMA**



PIANO PRIMO

INGRESSO P.TERRA



P.TTA GALLUCCIO

## ARTS PERFORMING

- LELLO LOPEZ
- UTE BRUNO
- ASS. "AMICI DI NICO"
- PANTALEO MUSARO'
- GENNARO SORRENTINO
- MENA RUSCIANO
- PAOLA RISOLI

*INSTALLAZIONI ARTI VISIVE*  
*INSTALLAZIONI FOTOGRAFIA*  
*INSTALLAZIONI FOTOGRAFIA*  
*VIDEO INSTALLAZIONI - FOTOGRAFIA*  
*INSTALLAZIONI ARTI VISIVE*  
*INSTALLAZIONI -ART PERFORMING*  
*INSTALLAZIONI ARTI VISIVE - FOTOGRAFIA*

**EXPO**

# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del *Food & Spirits*

**PROGRAMMA**

## ARTS PERFORMING





# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del Food & Spirits

## PROGRAMMA

**Venerdì 06 Luglio 2023 - ore 19.00 Inaugurazione**

Corteo di Inaugurazione presso le sedi di svolgimento delle attività

In ogni Location per tutto il periodo delle attività ci saranno performance di accompagnamento musicale durante lo svolgimento dell'iniziativa

## Location

Galatina custodisce numerose location storiche come palazzi e ville antiche disponibili. Organizzare un evento in una location storica significa esclusività, atmosfera ed eleganza che lasceranno gli ospiti visitatori a bocca aperta.

### **Piazzetta ORSINI:**

sarà la cornice ideale per ospitare a cielo aperto gli incontri istituzionali, presentazioni, concerti e performance.



**06/Luglio**

# Oscar Farinetti

*Presenta  
il suo nuovo libro*

**Giovedì 06 Luglio 2023  
ore 20.15 - Piazzetta ORSINI**

**“È nata prima la  
gallina...forse”**

*52 storie sull'ottimismo e il suo contrario,  
sulla gente, il cibo, il vino, la vita e l'amore.*  
(Slow Food Editore)



# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del *Food & Spirits*

## PROGRAMMA

### APERTURA EXPO EXPERIENCE 06/07/08 Luglio

- Ex Complesso Monastico delle Clarisse, Palazzo Gorgoni, Palazzo Orsini:  
- PERCORSO DEGUSTATIVO E NARRATIVO DI DISTILLATI A CURA DI AZIENDE PRODUTTRICI;

## EXPO FOOD&SPIRITS EXPERIENCE 2023

Per l'Edizione 2023 di **ArtsFood&Spirits Festival** tratteremo il fenomeno del beverage alcolico, che dopo quello legato alle birre artigianali che ha segnato l'ultimo ventennio, tratteremo il mondo della distillazione. I segnali ci sono tutti. Negli Stati Uniti, spesso il Paese che battezza le nuove tendenze, le microdistillerie sono passate dalle 184 unità del 2010 alle previste oltre 2200 nel 2020. Pertanto dai nuovi segnali del mercato vogliamo proporre un percorso sensoriale del buo Cibo, i buoni Vini, i Distillati, i Liquori, uno spaccato sulle nuove tendenze e percorso esperenziale e degustativo del "GIN", gli Elisir, Cocktailleries, i Caffè e Torrefazioni con produzioni Bio e Sostenibilità.

Gli appassionati e avventori delle Birre Artigianali, invece, potranno gustare in uno spazio appositamente dedicato, le birre artigianali buone e genuine provenienti dai sempre più numerosi birrifici pugliesi e salentini. A Corredo della buona Cultura Info/Formativa verranno realizzati laboratori didattici, incontri e confronti sulla Cultura e Filosofia del Buon Bere Responsabilmente.

**Ore 19,00 MASTERCLASS**

a cura di **"GECO GIN"**



# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del Food & Spirits

## PROGRAMMA

### APERTURA EXPO EXPERIENCE PERMANENTE

CHIOSTRO Ex Complesso Monastico delle Clarisse

07/Luglio 2023

Ore 20,30

### PRESENTAZIONE PROGETTO

a cura di Ester Fracasso



Il progetto delle "Mamme dei Vicoli" nasce dall'idea di riscattare le donne che vivono nei centri storici dei nostri paesi e città, diventati la nuova periferia sociale. Si è scelto come mezzo di riscatto il cibo, che unisce e racconta. Infatti il ruolo delle "mamme" non è solo quello di occuparsi della diffusione delle antiche ricette, ma anche, soprattutto, di raccontare i "sentimenti" familiari e di luoghi che mutano. L'espressione "a sentimento" che usano alcune mamme dei vicoli per definire il q.b. (quanto basta) nelle ricette che realizzano, è diventata un leitmotiv per raccontare storie e "sentimenti" di una società in continuo cambiamento ma radicata ancora, per fortuna, al sentire.

segue



### Calandra Teatro - RACCUNTI

di Patrizia Miggiano e Antonio Giuri

Con Luigi Giungato, Federico Della Ducata, Anna Rita Vizzi, Patrizia Miggiano, Pierpaolo De Lumè

Musiche originali Federico Della Ducata

Regia Giuseppe Miggiano

**"RacCUNTI"**, è uno spettacolo che, con aneddoti e storie divertenti, parla di un Salento che non c'è più, ma che ci appartiene profondamente. La tradizione dell'olio e del vino, la "corte" come punto di aggregazione sociale, il rapporto confidenziale con Dio e i Santi, tanti aneddoti della cultura contadina sono i pretesti per raccontare la nostra terra.



# ArtsFood Festival

Filosofia, Cultura e Arti  
del Food & Spirits

## PROGRAMMA

### JUNGLE ARTS

CHIOSTRO Ex Complesso Monastico delle Clarisse

08/Luglio 2023

Ore 20.30

Riflessioni su



“BERE BENE RESPONSABILMENTE”

*a cura del Comune di Galtina e SalentoEat, su Sensibilizzazione, Prevenzione e Sicurezza di un consumo responsabile di alcol.*

A seguire

*musica, poesia dei Ragazzi a cura dell'Associazione Giorè “Giovani Realtà”*



L'associazione di promozione sociale Giovani Realtà (acronimo GioRé) ha aderito all' ARTS FOOD FESTIVAL perché ne ha riconosciuto il valore di promozione e valorizzazione della Città e dei suoi prodotti in un'ottica di apertura alle arti ed all'interazione tra loro, con la convinzione che fare rete è essenziale per la crescita del territorio. L'importanza che l'evento dà alle giovani generazioni, affrontando anche temi rilevanti, ha fatto da tres d'union tra l'evento e Giovani Realtà che da 27 anni promuove la cultura e la musica, coltivando talenti, senza tralasciare gli aspetti sociali del contesto, sia locale che internazionale, in cui viviamo.





PATROCINATO



REGIONE PUGLIA



PROVINCIA DI  
LECCE



COMUNE DI  
GALATINA



UNIVERSITÀ  
DEL SALENTO



CONFINDUSTRIA LECCE

# Arts Food Festival

Città di  
Galatina  
Show Days

**06 07 08**

**Luglio 2023**

Filosofia  
Cultura  
e Arti

del

# Food & Spirits



artsfestival.eu

info@artsfestival.eu

PROMOSSO E SPONSORIZZATO



Agenzia Nord Gallipoli  
Luciano Colazza



CAROLI Hotels

CAMER  
PETROLEUM EUROPA



EUROFOOD  
IL SEGRETO DEI PROFESSIONISTI.



SALENTO EAT

