

Condi-menti 2019, torna il Festival che unisce cibo, vino, arte e benessere

scritto da Manuela Di Luccio | 27/06/2019



Da venerdì 28 a domenica 30 giugno, presso Villa Salina di Castelmaggiore alle porte di Bologna, torna l'evento enogastronomico che include anche letteratura, teatro e arte. Una tre giorni da non perdere tra chef importanti, show cooking e relax

La 7° edizione di **Condimenti 2019**, il [festival di cibo e letteratura](#) che ogni anno si svolge all'ombra degli alberi di **Villa Salina di Castelmaggiore (Bologna)**, si inaugurerà venerdì 28 giugno.

Quella di venerdì sarà una preview, con la proiezione del film "**Bohemian Rapsody**", mentre la due giorni vera e propria inizierà sabato 29 dalle 17, tra presentazioni letterarie e street food.

L'inaugurazione ufficiale avverrà alla presenza del **Sindaco di Castelmaggiore Belinda Gottardi**.

Il programma di **Condimenti 2019** conferma la crescita di questo festival nato in un paese di provincia, proprio alle porte del capoluogo emiliano, ma che con gli anni ha saputo ritagliarsi un proprio spazio e un proprio pubblico, perlopiù amante della **svago "colto"**. Infatti, pur in un

contesto leggero, **Condi-menti** da sempre ha focalizzato la propria attenzione su autori e temi d'attualità e buon cibo.

Condimenti 2019: date e programma del Festival di Castel Maggiore

Si inizia sabato 29 con **Natalia Cattelani**, volto noto del programma Rai "[La prova del cuoco](#)", che presenterà il suo ultimo libro "*Le torte salate di casa mia*"; il giornalista e scrittore **Mario Pappagallo**, che presenterà in anteprima a Condimenti il suo "*Il genio in cucina. Leonardo, l'osteria delle tre rane e la macchina per gli spaghetti*", testimonianza di una delle tantissime attività poco conosciute di Leonardo, che fu anche cerimoniere e coltivatore di spezie.

Il cookingshow del giorno sarà affidato allo [chef Massimiliano Poggi](#) che tre anni fa ha aperto il suo ultimo ristorante proprio a Trebbo di Reno, frazione di Castelmaggiore.

Lo spettacolo serale inizierà alle 19:30 e vedrà sul palco due volti noti del mondo dello spettacolo italiano: prima il rapper italiano **Frankie Hi-nrg**, che fa tappa a Condi-menti con il tour di presentazione del suo libro, "*Faccio la mia cosa*", edito da Mondadori, a cui farà seguito la comicità scoppiettante e istrionica di **Francesca Reggiani**, con il suo nuovo spettacolo "*Tutto quello che le donne (non) dicono*": un viaggio tra le tantissime sfumature della crisi spirituale, sociale, relazionale e sessuale che sta attraversando l'Italia, confusa tra amore e sesso, tra PIL e sex appeal.

Programma di domenica 30 giugno

Domenica 30 la giornata si aprirà con colazione offerta al pubblico di **Condimenti da Alce Nero**, che ospiterà la presentazione del nuovo noir di **Gianluca Morozzi**, "*Gli annientatori*", ed un altro libro che mescola con estro due ambiti apparentemente distanti: "*Tarocchi in cucina*" di **Floreana Nativo**.

A ridosso dell'ora di pranzo, è previsto il laboratorio per imparare a fare pizza e focaccia con **Forno Brisa**, da qualche giorno premiato con i "Tre Pani" di Gambero Rosso (prenotazione obbligatoria allo 051 4070658), mentre lo **chef Agostino Iacobucci**, da poco approdato con il suo ristorante nelle magnifiche sale dell'adiacente Villa Zarri, delizierà il pubblico con il suo cooking show alle ore 18.00.

Per concludere in bellezza, sul palco centrale finale esplosivo in musica con la **Roaring Emily Jazz Band**, che da vent'anni porta in giro per l'Europa la sua trascinate combinazione di swing, jazz e musica dixie: il concerto, in collaborazione con la **Cantina Bentivoglio**, sarà presentato da **Giovanni Serrazanetti** e da **Franco Trentalance**, che nella giornata di domenica accompagnerà gli appuntamenti con numerose incursioni.

Non solo cibo e vino a Condimenti 2019

Questo il programma principale, ma la due giorni sarà accompagnata da tante alte attività: la **masterclass alla scoperta dei vini del territorio bolognese**, a cura di Fisar Bologna e Modena, con i [vini di Podere Riosto di Pianoro](#) che saranno accompagnati da una degustazione di mortadella al taglio offerta dalla Salumeria Simoni (prenotazione obbligatoria allo 051 4070658). Interessanti anche i laboratori di cucina creativa a cura di Coop Alleanza 3.0 (prenotazione obbligatoria allo 051 4070658), con le merende Fior Fiore Coop.

Non solo cibo in questo lungo weekend di emozioni. Domenica mattina si terrà una **lezione gratuita di yoga all'aria aperta** mentre l'**Istituto Erboristico L'Angelica - Coswell**, sponsor del Festival,

sarà presente nelle due giornate con le sue famose tisane in versione estiva ed i consigli della nutrizionista per scegliere i rimedi più adeguati alle esigenze di benessere di ognuno.

Nel Parco di Villa Salina sarà inoltre allestita la mostra “**Genio e sregolatezza**” a cura degli allievi del Corso di Design Grafico dell’Accademia di Belle Arti di Bologna.

Tornando al food, a servire pietanze e [finger food](#) ci penseranno le postazioni mobili dei Food truck, pronte a deliziare i presenti con le loro proposte gastronomiche, tra piadine d’autore, fritti di pesce, borlenghi e proposte gourmet, mentre al bar saranno disponibili birra Warsteiner, i vini di Podere Riosto e Caffè Filicori. All’interno della Villa sarà allestito il book corner a cura di Librerie Coop.