



Food Immersion Festival: Reggio Emilia si apre alla cucina creativa

Food Immersion Festival: a Reggio Emilia la quarta edizione dell'evento che celebra la cucina creativa.

La fermentazione, come processo naturale in cucina e come fervore creativo, sarà il filo conduttore dell'edizione 2015 del "Food Immersion" che animerà la città di Reggio Emilia dal 2 al 4 ottobre 2015.



Più di 40 appuntamenti in tre giorni tra corsi, workshop, mostre, dj set, degustazioni, mercati e presentazioni di libri, caratterizzeranno la quarta edizione del **"Food Immersion Festival"**, la manifestazione enogastronomica dedicata alla cucina creativa che si svolge nel centro storico di Reggio Emilia da venerdì 2 a domenica 4 ottobre 2015.

Era l'estate del 2012 quando cinque amiche, appassionate di enogastronomia e consapevoli del fermento culturale che già caratterizzava questo settore, decisero di dar vita ad un format che consentisse loro di divertirsi in nome del cibo, raccontando quello che succedeva nel settore food, senza cadere nei *cliché* o in falsi stereotipi.

Food Immersion è un festival frequentato da giovani e famiglie, gourmet e buone forchette ispirato alla cucina pop: un mix divertente di buon cibo, cultura, dj set e street food. Giunto alla quarta edizione, l'interesse per la cucina è ancora più intensa e ciò ha suggerito di rendere il fermento l'idea portante di quest'anno per raccontare le nuove abitudini alimentari, i nuovi cibi e i nuovi gusti.

La fermentazione è uno dei procedimenti naturali più importanti in cucina e nell'enogastronomia in generale. Pensiamo al procedimento naturale che si attiva per mantenere in vita la pasta madre, per preparare il pane o la pizza, per la produzione del vino, per la nascita dell'aceto, per la stagionatura dei formaggi, per ottenere grandi tè o birre.

Workshop e Concorsi del Food Immersion Festival

Nelle giornate di sabato e domenica sarà possibile prenotarsi per partecipare a numerosi workshop. Tra questi:

- **Monica Mancini**, fondatrice della comunità Fermento Etico, spiegherà come si producono due bevande fermentate dalle incredibili proprietà salutari: il Kombucha e il Kefir;
- **Valeria Mosca**, fondatrice di Wood-ing, laboratorio di ricerca sulla raccolta, svelerà come la fermentazione può essere usata come metodo di conservazione dei vegetali selvatici e non;
- **Morimi Kobayashi**, consulente di Gastronomia italiana per il mercato giapponese, nonché importatrice di cibo italiano gestirà una classe dedicata al sake tasting, una sulla degustazione del Japanese dashi based soup, una sul miso e su molti altri prodotti;
- **Riccardo Astolfi**, autore del famoso blog **Pastamadre.net**, condurrà un corso sulla panificazione naturale;
- **Andrea Bezzecchi** dell'Acetaia San Giacomo lancia, per domenica 4 ottobre, un concorso per la premiazione del miglior aceto fatto in casa. Tutti coloro che vogliono partecipare per la sezione Aceti bianchi e Aceti rossi potranno iscriversi direttamente dal sito www.foodimmersionfestival.it: tutte le campionature saranno giudicate da una commissione di 9 esperti, comprensiva di professionisti nazionali dell'aceto (amiciacidi.it), sommelier, tecnici di analisi sensoriale.

Degustazioni e altri appuntamenti

Non mancheranno degustazioni dedicate ai formaggi fermentati insieme a **Renato Brancaloni**, direttore di Alma Caseus, e alle birre con un workshop condotto da **Mirco Marconi**, docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN), dove dirige il Master su High Quality Products e, inoltre, autore di diversi libri, tra cui *"Il libro della birra"* e *"La Birra, fare e gustare"*.

Per quanto riguarda invece l'accezione culturale della parola fermento, non mancherà uno spazio dedicato alle **presentazioni di libri** e di **start up del cibo**. "So-fa-so-good" è infatti il nome del format organizzato da l' Impact Hub di Reggio Emilia che ospiterà giovani imprenditori dell'agroalimentare per raccontare in 5 minuti la loro idea imprenditoriale in fermento. La vitalità e il fervore nel settore del cibo, infatti, appartengono anche alle piazze, alle province, spazi ideali di sperimentazione in cui fare ricerca.

FOOD IMMERSION FESTIVAL – 4° EDIZIONE

Tipologia di evento: Sagre e Feste

Dove: Reggio Emilia, c/o Chiostrri di San Pietro in via Emilia San Pietro, 44

Quando: dal 2 al 4 ottobre 2015

Sito web: www.foodimmersionfestival.it

[mappress mapid="49?]

Data di creazione

07/09/2015

Autore

enzo-radunanza