



MUSICA E CIBO A MANTOVA
DAL 2 AL 5 LUGLIO 2009
festivaldellepassioni.it

IL PROGRAMMA

“

arrendersi al presente
è il modo peggiore
per costruire il futuro

”

Tom Benetollo
3 gennaio 2003

Oltre 15 mila cittadini mantovani, di diverse generazioni e provenienze culturali, hanno scelto di aderire all'arci, di partecipare alle attività sociali, culturali e ricreative dei 52 circoli del territorio. Diventa anche tu socio arci! Porta liberamente le tue idee e passioni, impegnamoci e divertiamoci insieme! Grazie ai volontari arci. **Insieme si può!**



arcimantova.it

INFORMAZIONI

INFOLINE

+39 340 2175349
info@festivaldellepassioni.it
www.festivaldellepassioni.it

INFO POINT E BIGLIETTERIA DEL FESTIVAL

Loggia del Grano - Camera di Commercio, via Spagnoli.

Apertura: dal 2 al 5 luglio dalle ore 10 alle 24

PER IL FESTIVAL DELLE PASSIONI

Wireless gratuito in Piazza Erbe, Alberti, Mantegna, Canossa e la Loggia del Grano - Camera di Commercio! richiedi all' INFO POINT LA PASSWORD PER NAVIGARE !!!

Grazie a Teanet

PRENOTAZIONE E ACQUISTO DEGUSTAZIONI

Tutti gli spettacoli, i concerti e gli eventi del festival sono gratuiti.

Le degustazioni, che si svolgeranno nelle cinque piazze tematiche, sono a numero chiuso e a pagamento.

Gli appuntamenti del Progetto Speciale Fusion sono gratuiti e aperti a tutti fino ad esaurimento posti.

È possibile prenotare i biglietti per le degustazioni del festival fino al 1 luglio 2009, tramite il sito internet www.festivaldellepassioni.it,

specificando nome, cognome, indirizzo, numero di telefono, numero di degustazioni e corrispondente numero di biglietti desiderato. I biglietti, una volta prenotati, potranno essere ritirati presso l'Info Point, negli orari e nei giorni sopra indicati.

A partire dal 2 fino al 5 luglio, i biglietti per le degustazioni potranno essere acquistati direttamente all'Info Point.

- Il costo dei biglietti per le degustazioni è indicato sul sito internet del festival e sul presente programma in corrispondenza di ogni degustazione.

- i biglietti prenotati dovranno essere ritirati all'Info Point almeno un'ora prima dell'inizio della degustazione prenotata.

- L'acquisto dei biglietti prenotati va effettuato presso l'Info Point del festival in un'unica soluzione.

- I biglietti per le degustazioni che risulteranno ancora disponibili saranno messi in vendita sul luogo dell'evento mezz'ora prima dell'inizio.

- Possibilità di pacchetti degustazione:

Gli aperitivi: L'ostricarolo degli stellati (3 luglio, ore 20) + Peppe Cotto (4 luglio, ore 19) + La Tartare di Simone Fracassi (5 luglio, ore 21) **Euro 30,00**

I formaggi: I formaggi piccanti (3 luglio, ore 19) + i formaggi e le salse piccanti (5 luglio, ore 20.30) **Euro 8,00**

Ghiaccio+Piccante+Carne: L'aperitivo Ice Wine + I formaggi e le salse piccanti + (5 luglio, ore 20.30) + La Tartare di Simone Fracassi (5 luglio, ore 21) **Euro 16,00**

Bollicine+Carne: degustazione di Chinotto (5 luglio, ore 19) + La Tartare di Simone Fracassi (5 luglio, ore 21) **Euro 12,00**

Le informazioni sul programma, le variazioni, le degustazioni esaurite o gli eventi soppressi sono costantemente aggiornati sul sito internet www.festivaldellepassioni.it nella sezione **news** oppure possono essere richiesti al numero di telefono 340 2175349 e saranno esposte ogni giorno all'Info Point, in uno spazio dedicato agli aggiornamenti.

UFFICIO STAMPA

Delos Via Marco Formentini, 10
20121 Milano T +39 02 8052151
F +39 02 8052386

Dal 2 al 5 luglio: l'ufficio stampa del FESTIVAL DELLE PASSIONI sarà presso Loggia del Grano - Camera di Commercio T +39 02 8052151
delosmi@tin.it

La passione nasce dalle speranze, dalle utopie, dai desideri. La passione è ciò che alimenta la curiosità a capire e a comprendere, la passione è il nutrimento del desiderio di fare e di stare con gli altri, la passione crea energia e forza, la passione suggerisce nuove imprese, la passione dà coraggio e voglia di vivere. Di passione, di passioni c'è tanto bisogno oggi per affrontare le sfide inedite del nostro tempo. A Mantova dal 2 al 5 luglio va in scena la passione per il cibo e per la musica, note da gustare e, viceversa, cibo da ascoltare. Passioni forti, che coinvolgono produttore e consumatore, che uniscono le persone e creano contaminazione per loro stessa definizione. Passioni che frequentiamo anche senza accorgercene, che ci accompagnano durante la giornata e senza le quali la vita sarebbe più triste. La nostra città, versatile e "teatrale", si offre come luogo formidabile anche per questa nuova proposta fuori dagli schemi, le piazze raccoglieranno pubblico e artisti – di musica e di cucina – come nel salotto di casa, proponendo abbinamenti insoliti di note e sapori. Un debutto inedito e accattivante. Grazie di cuore all'Arci provinciale di Mantova, ai meravigliosi volontari e agli "appassionati" che hanno ideato il progetto.

Fiorenza Brioni
Sindaco di Mantova

Mantova è una continua scoperta, non finisce mai di stupire. Anche chi, come il sottoscritto, la conosce bene, la frequenta, la ama. Come non essere sorpresi dall'ennesima, piacevole e intrigante proposta che nasce nella nostra città? Il Festival delle Passioni si inserisce in un solco di eventi più o meno noti, sempre di successo. Ma ha il grande merito di presentarsi da subito come un appuntamento vincente. L'intuizione coglie nel segno: fondere musica e cibo è cuore ed essenza di Mantova stessa. Qui da sempre il prodotto della terra è stato trasformato dal gusto e dalla sapienza artigianale in attrattiva mondiale. Il locale e il globale. Mantova sa proporre a tutti la propria specificità e tutti ne sono conquistati. Ricchezza della terra ed elaborazione culinaria si fondono in una sinfonia che verrà celebrata dal Festival delle Passioni. Poteva il Consiglio regionale della Lombardia sottrarsi a sostenere -appunto in modo appassionato- questo nuovo evento, unico nel panorama europeo? No di certo. Ed ecco allora il mio personale impegno e l'augurio più sentito affinché questa prima edizione, nata grazie alla collaborazione tra pubblico e privato, possa essere l'inizio di una storia meravigliosa e un motivo di fiducia e di ripresa.

Enzo Lucchini
Vice Presidente del Consiglio Regionale della Lombardia

Ci sono parole che difficilmente riescono ad evocare un qualunque moto in chi le ascolta; altre riescono a smuovere l'interesse solo di alcuni interlocutori. Al contrario, la parola "passione" è evocativa di per sé. Nemmeno l'ascoltatore più distratto o cinico o smalzato può resistere, al sentirla pronunciare, dal volgere la mente a qualche cosa, per l'appunto, di passionale, di appassionato... alla passione in sé. Ci piace pensare che la passione (passione per il lavoro, passione per l'arte, passione per le cose belle, passione per le cose buone) sia una delle chiavi con le quali leggere una realtà, come quella mantovana, in cui l'aspirazione per l'eccellenza ha contraddistinto secoli di tradizione lavorativa e disegnato un modo ed uno stile del vivere che, certamente, dalla passione per ciò che si fa, trae alimento ed ispirazione.

È per queste ragioni che la Provincia di Mantova, la quale da sempre ha tra i suoi principali obiettivi quello di valorizzare le eccellenze della produttività mantovana e farle conoscere al grande pubblico, ha da subito aderito con entusiasmo a questa manifestazione che, nell'alveo della passione, riconduce alcuni dei tratti e delle produzioni in cui Mantova ed il suo territorio da sempre primeggiano sulla platea nazionale. Attenzione però, nulla accade per caso. Un personaggio la cui figura, normalmente, non assoceremmo certo all'idea della passione, Gorge Friedrich Hegel, ebbe un giorno a scrivere, "niente di grande è stato fatto al mondo senza il contributo della passione"; a Mantova questo è vero una volta di più.

Ezio Zani
Assessore provinciale alle Attività Produttive

Crediamo anzitutto nella forza delle idee. Per questo abbiamo accolto, con spontaneo e crescente interesse, la nascita di una manifestazione culturale che vanta originalità di approccio, innovatività e ricchezza nella progettazione. Se molte delle nostre responsabilità di amministratori devono essere applicate alla conservazione e alla valorizzazione del patrimonio storico e artistico di Mantova, non possiamo ignorare ed anzi dobbiamo incentivare il dinamismo di enti e associazioni e attori diversi del territorio che siano in grado di produrre "nuove passioni", convogliare abilità e competenze e creare, specialmente, i presupposti per una crescita e sviluppo delle conoscenze. Il nuovo Festival delle Passioni, dunque, non semplice accostamento, ma appetitoso intreccio, ricco di stimoli e suggestioni, di musica e cibo, voci e gusti che esploreranno la città. Voglio ringraziare tutti coloro che hanno voluto con determinazione questa prima edizione del Festival delle Passioni: Arci Provinciale di Mantova e i suoi partners, Davide Paolini, Roy Paci, Stefano Baia Curioni nonché gli sponsor, enti e associazioni che hanno aderito.

Paolo Gianolio
Vice Sindaco e Assessore alla Cultura Comune di Mantova

Dal confronto con l'Assessore alla Cultura Paolo Gianolio e dalla creatività di un gruppo di persone nasce il Festival delle Passioni, un evento originale in grado di sperimentare a Mantova l'incontro tra musica e cucina. Cinque Piazze saranno raccontate, con cibi, eventi, contaminazioni musicali. Un luogo in cui l'ascolto e il gusto si combinano grazie ad una ricerca meticolosa curata da Davide Paolini e Roy Paci; produttori locali e nazionali, i cibi e i sapori più rari, le musiche di maggior qualità sono stati trovati, riuniti e offerti per condividerli con il pubblico. Curiosità, puro piacere, interesse intellettuale per saperi nascosti e preziosi del nostro Paese sono gli ingredienti proposti. Non sarà l'impegno di un solo anno, anche per questo abbiamo scelto di farci affiancare dal Centro Ricerche Ask della Bocconi, per capire come si organizza un "modello di impresa culturale e sociale", per dimostrare come lo straordinario e non scontato investimento pubblico in cultura sulla città, rappresenta non solo la chiave di lettura di una comunità che esalta così i propri valori e la propria identità, ma un nuovo e fertile terreno di impegno e ricerca per istituzioni e per le forze sociali, economico-produttive di un territorio vasto, che può rinnovare la propria sfida competitiva se insieme riesce a definire una nuova governance. Ci sono tante "forze" che vogliono intraprendere; il Festival delle Passioni rappresenta l'impresa di una associazione plurale, radicata e popolare che mattone dopo mattone lavora per essere forza vitale e originale della comunità. A tutte le persone, gli Amministratori, gli sponsor, i volontari che rendono possibile questo festival, un grazie di cuore.

Mattia Palazzi
Presidente Provinciale Arci Mantova

AREA COMUNICAZIONE E MEDIA

LOGGIA DEL GRANO ospita l'area comunicazione e media del festival. Al suo interno sono presenti: l'Info Point, la biglietteria e l'ufficio stampa del festival, l'Arena dei Food Blogger, Il Gastronomauta e la libreria de Il Pensatoio.

INFO POINT e BIGLIETTERIA

L'Info Point e la biglietteria del festival sono aperti al pubblico tutti i giorni dal 2 al 5 luglio dalle 10 alle 24. Qui sarà possibile acquistare i biglietti per le degustazioni e ricevere tutte le informazioni e le curiosità sulla manifestazione.

UFFICIO STAMPA

Delos, l'ufficio stampa del FESTIVAL DELLE PASSIONI gestisce e coordina, all'interno della Loggia del Grano, l'attività e i contatti con i media.

ARENA DEI FOOD BLOGGER

Una squadra, formata da alcuni tra i più importanti food blogger italiani, attraverso quotidiane conversazioni, confronti e dibattiti raccontano al pubblico della rete e non solo, le performance, le degustazioni e gli eventi del Festival.

I Blogger: BLOG & WINE / DISSAPORE / FIOR DI FROLLA / LA CUCINA DI CALYCANTHUS / LO SPILUCCHINO / OMBRA NEL PORTICO / SOAVEMENTE WINE BLOG / VINO DA BURDE

IL GASTRONAUTA

La redazione de Il Gastronomauta, portale dedicato ad itinerari enogastronomici e prodotti tipici italiani, ideato da Davide Paolini, al festival incontra il pubblico degli appassionati e dei golosi.

IL PENSATOIO

La Librogusteria Il Pensatoio, cura la libreria del FESTIVAL DELLE PASSIONI, nella convinzione che il senso e la ragione, il gusto e l'intelletto si possano arricchire vicendevolmente.

I PROTAGONISTI



DAVIDE PAOLINI

Dopo l'esordio come giornalista, Davide Paolini fa della sua passione per il mondo della gastronomia un vero e proprio lavoro. Dal 1983 con lo pseudonimo de *Il Gastronomauta* firma la rubrica per il Sole 24 Ore e collabora con numerose testate e con Radio 24, dove nel 1999 comincia la trasmissione *Il Gastronomauta*. Negli anni un pubblico crescente ha sposato la filosofia del Gastronomauta, colui che ha scelto di mangiare con la propria testa, fuggendo i luoghi comuni culinari. Davide Paolini è inoltre docente di Turismo enogastronomico alla Facoltà di Gastronomia dell'Università di Parma ed è stato creatore di molti eventi tra cui: *Taste, Territori in Festival, Viaggio nelle diversità, Università della Spesa* e collaboratore di *Squisito!*.



ROY PACI

Trombettista, compositore ed arrangiatore, inizia a suonare all'età di 13 anni con alcuni gruppi di jazz tradizionale siciliano, esibendosi nei locali jazz più famosi d'Italia. Dal 1990 intraprende diversi viaggi attraverso la musica, viaggi che lo portano e lo porteranno ad una serie infinita di collaborazioni con musicisti nazionali e stranieri tra i più importanti. Nel 1998 fonda l'etichetta indipendente *Etnagigante*, nel 2005 cura la colonna sonora della trasmissione *Markette* di Piero Chiambretti, mentre nel 2006 è ospite fisso, insieme alla band *Aretuska*, della trasmissione comica *Zelig Circus*, in onda su Canale 5, di cui ha composto la sigla.



GIOVEDÌ 2 LUGLIO

ore 17
CLOS WINE BAR

PRESENTAZIONE DEL FESTIVAL

Inaugurazione del festival alla presenza di istituzioni e sponsor.

ore 18.30
CLOS WINE BAR

FUSION: MAURO ULIASSI E PAOLO ANGELI *

La cucina ludica e creativa di Mauro Uliassi incontra il giovane prodigio dell'avanguardia jazz Paolo Angeli, che con la sua chitarra sarda preparata, saprà cucinare con lo chef due stelle Michelin, una performance indimenticabile.



ore 21
PIAZZA ERBE

IMBANDIAMO IL FESTIVAL

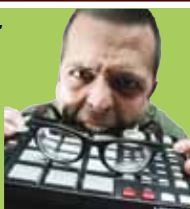
Ad inaugurare IL FESTIVAL DELLE PASSIONI sarà una sfilata di tre bande: la **Banda Città di Mantova**, la **Banda di Avola** e la **Sambanda**. Al ritmo di fiati e tamburi le bande attraverseranno il centro storico della città, partendo ognuna da una delle piazze del festival, per poi ritrovarsi in Piazza Erbe per un **unico grande concerto**, sotto la direzione di Roy Paci.



ore 24
PAPA'S CAFÈ

FRANKIE HI-NRG MC DJ.SET

Dj-set del più talentuoso rapper italiano, in grado di dare filo da torcere a tutti con le sue metriche incalzanti e mai banali.



VENERDÌ 3 LUGLIO

ore 18
PESCHERIE

SONORIZZAZIONE A CURA DI VISUAL LAB

Il sound design di Wang Inc. che in collaborazione con Visual Lab cura la sonorizzazione delle Pescherie di Giulio Romano.

ore 19
PIAZZA ERBE
3 Euro

I FORMAGGI PICCANTI *

Degustazione di una selezione di tre formaggi piccanti su "Asdina pensante" monoporzione. A cura de *Il Pensatoio*.



ore 19.30
PIAZZA CANOSSA

JIANDRI + L'AURA

Il mondo musicale di JiAndri prende ispirazione dal folk rock sperimentale ed esplora armonie struggenti. I suoi spettacoli inconsueti e toccanti mischiano musica e immagini. La collaborazione con L'Aura darà vita ad una performance di grande effetto.



ore 20
PIAZZA ALBERTI
15 Euro

L'OSTRICARO DEGLI STELLATI *

Mauro Lorenzon, oste dell'Enoteca Mascareta, si esibisce nella spettacolare apertura di bottiglie di Prosecco con sciabola. A seguire degustazione di prosecco e ostriche.



ore 20
PIAZZA MANTEGNA

LA PASSIONE PER IL GELATO

Incontro con Guido Martinetti - *Gelateria Grom (MN)*. A seguire assaggio di frutta.



BOLLICINE
Piazza Alberti

GHIACCIO
Piazza Mantegna

CARNE
Piazza Canossa

PICCANTE
Piazza Erbe

FRITTO
Pescherie

CLUBBING
Papas' Cafè

FUSION
Clos Wine Bar

* Degustazioni a numero chiuso fino ad esaurimento posti

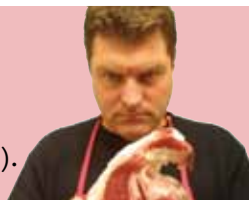
ore 20.30
PIAZZA ALBERTI **MONTEFIORI
COCKTAIL**

Promotori, cultori, produttori e consumatori della musica Lunge, Cocktail ed Easy Listening, i Montefiori Cocktail si esibiranno in un concerto spumeggiante, che trae ispirazione dalla musica delle orchestre da night e delle balere.



ore 21.30
PIAZZA CANOSSA **LA PASSIONE
PER LA CARNE**

Incontro con Dario Cecchini, il poeta-macellaio di Panzano in Chianti (FI).



ore 21.30
PIAZZA MANTEGNA **ARIADINEVE
E LELE BATTISTA**

La sonorità retrò miste alla verve inglese moderna degli Ariadineve insieme alla voce di Lele Battista.



ore 22
PIAZZA ERBE **BURN: BRUCIA**

La compagnia Bardamu in una performance in cui il fuoco è protagonista: bolas, code, corde e bastoni accesi disegnano attorno al corpo linee curve e incastri.



ore 22.30
PESCHERIE **LE FRITTURE
DI MIRKO CREDITO**

Le icone del nostro tempo in pastella: Mirko Credito in una performance dove saranno fritti cellulari, ipod e computer...



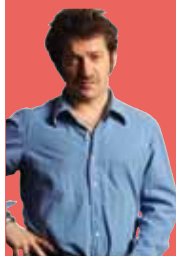
ore 22.30
PIAZZA CANOSSA **MAIALI SI NASCE,
SALAMI SI DIVENTA**

Storie intorno al maiale e ai suoi prodotti. Presentazione del libro di Gabriele Cremonini e Giovanni Tamburini.



ore 22.30
PIAZZA ERBE **TERESA DE SIO
E PEPPE VOLTARELLI**

Una delle più autorevoli protagoniste della scena musicale italiana, in equilibrio tra musicalità mediterranea e sensibilità metropolitana, incontra Peppe Voltarelli, folksinger calabrese e artista poliedrico e versatile.



ore 22.30
PIAZZA ALBERTI **MAX BRIGANTE DJ-SET**

Il celebre dj, animatore di club e conduttore tv, dal 2008 direttore artistico di Hip-Hop TV, in un dj-set spumeggiante.



ore 24
PAPA'S CAFÈ **RINGO DJ-SET**

Conduttore radiofonico e televisivo, oggi direttore artistico di Virgin Radio Italia in un dj-set tutto da ballare.



ore 24
PAPA'S CAFÈ **RISOTTO E SALSICCIA**

A concludere la serata risotto e salsiccia per tutti.



BOLLICINE
Piazza Alberti

GHIACCIO
Piazza Mantegna

CARNE
Piazza Canossa

PICCANTE
Piazza Erbe

FRITTO
Pescherie

CLUBBING
Papas' Cafè

FUSION
Clos Wine Bar

*Degustazioni a numero chiuso fino ad esaurimento posti

SABATO 4 LUGLIO

ore 18
PESCHERIE

SONORIZZAZIONE A CURA DI VISUAL LAB

Il sound design di Wang Inc. che in collaborazione con Visual Lab cura la sonorizzazione delle Peschiere di Giulio Romano.

ore 18.30
CLOS WINE BAR

FUSION: MASSIMO BOTTURA E STEFANO FRESI *

Massimo Bottura, chef provocatorio e creativo, appassionato di opera, incontra Stefano Fresi, eccellente e ironico cantante lirico. Dalla loro unione nasceranno piatti sonori, che stupiranno il pubblico, tutti da assaporare, ascoltare e godere.



ore 19
PIAZZA ALBERTI

PAOLO PELLEGRINO DJ-SET closing by ALBERTINO

Uno dei più famosi dj italiani nel panorama della house music insieme ad Albertino sarà il protagonista di un frizzante dj-set.



ore 19
PESCHERIE

LA PASSIONE PER IL FRITTO

Vincenzo Conticello, titolare dell'Antica Focacceria San Francesco, racconta al festival la sua passione e il suo amore per il fritto.



ore 19
PIAZZA ERBE

LETTURE PICCANTI

Ada Prucca, accompagnata da due polimusicisti, interpreta con canzoni, testi teatrali, ricette artusiane e non. Una performance in cui il cibo è protagonista e gli ingredienti prendono vita.



ore 19
PIAZZA CANOSSA
10 Euro

L'APERITIVO DI PEPPE COTTO *

Peppe Cotto, lo stravagante macellaio marchigiano, re del Ciauscolo, servirà il suo speciale aperitivo: un bicchiere di vino cotto guarnito con una fetta di Ciauscolo al posto dell'arancia o del limone.



ore 19.30
PIAZZA ERBE

LA PASSIONE PER IL PICCANTE

Enzo Monaco, fondatore dell'Accademia Italiana del Peperoncino e del famoso Peperoncino Festival, racconta la "Cultura Piccante".



ore 20
PIAZZA MANTEGNA
4 Euro

L'APERITIVO ICE WINE DI MALVASIA MOSCATO *

Massimiliano Croci proporrà al pubblico del festival il proprio Ice Wine, un vino di ghiaccio ottenuto da uve bianche di Malvasia Aromatica di Candia e Moscato.

A cura dell'Azienda Agricola Croci.



ore 20.30
PIAZZA MANTEGNA

PIER CORTESE

Respira musica fin da bambino e scrive le sue canzoni sotto l'influenza di alcuni tra i più grandi cantautori italiani e stranieri.



BOLLICINE
Piazza Alberti

GHIACCIO
Piazza Mantegna

CARNE
Piazza Canossa

PICCANTE
Piazza Erbe

FRITTO
Pescherie

CLUBBING
Papas' Cafè

FUSION
Clos Wine Bar

* Degustazioni a numero chiuso fino ad esaurimento posti

ore 20.30
PIAZZA CANOSSA

LETTURE CARNALI

Ada Prucca, accompagnata da due polimusicisti, interpreta con canzoni, testi teatrali, ricette artusiane e non. Una performance in cui il cibo è protagonista e gli ingredienti prendono vita.



ore 21
PIAZZA CANOSSA

BEATRICE ANTOLINI

Bambina prodigio del pianoforte, debutta utilizzando accordi di piano e arrangiamenti burleschi. Nel giro di pochi anni, dopo le collaborazioni con Baustelle e Bugo, diventa incontrastata nuova regina del rock italiano.



ore 21.30
PIAZZA ALBERTI

LA PASSIONE PER LA BIRRA

Teo Musso fondatore della Birreria Baladin e mastro birraio impegnato nella ricerca, nella sperimentazione, racconta al Festival la sua passione per la birra.



ore 21.30
PESCHERIE

MANI IN PASTA

Alessandra De Leonardis conduce il laboratorio sensoriale in cui si impastano polpette ad occhi chiusi, perchè soltanto escludendo la vista è possibile dare giustizia alla complessità degli altri sensi. A seguire assaggio di polpette fritte.



ore 22
PIAZZA MANTEGNA

LA PASSIONE PER IL GELATO ALL'AZOTO

Costantino Sanelli, *Gelateria Sanelli* che realizza gelato con l'uso dell'azoto liquido, racconta al Festival la sua passione per il gelato. A seguire assaggio di gelato all'azoto per tutti i partecipanti.



ore 22.30
PIAZZA ERBE

NERI MARCORÈ

Consegna del **PREMIO DELLE PASSIONI 2009** ad uno degli attori, conduttori, doppiatori e imitatori più passionali del panorama italiano: Neri Marcorè.



ore 23
PIAZZA ALBERTI

IL SOGNO

Gambe in Spalla Teatro si esibisce in uno spettacolo stanziale, ricco di gag comiche, trasformismo, con bolle di tutti i tipi e dimensioni, fatte con attrezzi originali e vari.



ore 24
PAPA'S CAFÈ

ALBERTINO DJ-SET

È uno dei più popolari personaggi della radiofonia nazionale, grazie alle sue trasmissioni su Radio DeeJay. **Albertino sarà il protagonista di un frizzante e fruttato dj set tutto da assaporare.**



BOLLICINE
Piazza Alberti

GHIACCIO
Piazza Mantegna

CARNE
Piazza Canossa

PICCANTE
Piazza Erbe

FRITTO
Pescherie

CLUBBING
Papas' Cafè

FUSION
Clos Wine Bar

* Degustazioni a numero chiuso fino ad esaurimento posti

DOMENICA 5 LUGLIO

ore 17
CLOS WINE BAR

FUSION: MASSIMILIANO ALAJMO E PASQUALE MIRRA *

Massimiliano Alajmo, il più giovane chef tre stelle Michelin al mondo, esplora insieme a Pasquale Mirra, il migliore vibrafonista italiano, sensi e sapori. Dal loro incontro nasceranno vibrazioni, colori e profumi sorprendenti.



ore 18
PESCHERIE

SONORIZZAZIONE A CURA DI VISUAL LAB

Il sound design di Wang Inc. che in collaborazione con Visual Lab cura la sonorizzazione delle Peschiere di Giulio Romano.

ore 19
PIAZZA ERBE

LETTURE PICCANTI

Ada Prucca, accompagnata da due polimusicisti, interpreta con canzoni, testi teatrali, ricette artusiane e non. Una performance in cui il cibo è protagonista e gli ingredienti prendono vita.



ore 19
PIAZZA MANTEGNA

SCULTURE DI GHIACCIO

Graziano Re "The King of Ice" realizza sculture di ghiaccio creando immagini di ogni tipo.

ore 19
PIAZZA ALBERTI
4 Euro

LA PASSIONE PER IL CHINOTTO

Incontro con Emanuele Breviglieri - *Associazione Amici del Chinotto*. A seguire assaggio di chinotto.

ore 19.30
PIAZZA ERBE

PAGINE PICCANTI

Presentazione del libro "Re di Sapori". Monica Giunchiglia racconta percorrendo continenti e culture il rito del peperoncino.



ore 19.30
PIAZZA ALBERTI

VOODOO SOUNDCLUB E GIANLUCA PETRELLA feat. SIRÉ (danza e percussioni)

Voodoo SoundClub, progetto musicale volto alla valorizzazione delle radici africane della musica jazz, incontra la sonorità del più quotato e talentuoso trombonista jazz italiano: Gianluca Petrella.



ore 19.30
PIAZZA MANTEGNA
4 Euro

L'APERITIVO ICE WINE DI MALVASIA MOSCATO *

Azienda Vinicola Cascina Baricchi proporrà al pubblico del festival il proprio "SOLENE" Ice Wine, essenza nobile del vino di ghiaccio, ottenuto da uve di moscato bianco raccolte nelle gelide notti invernali.



ore 20
PIAZZA CANOSSA

RICETTE CARNALI

Ada Prucca, accompagnata da due polimusicisti, interpreta con canzoni, testi teatrali, ricette artusiane e non. Una performance in cui il cibo è protagonista e gli ingredienti prendono vita.



BOLLICINE
Piazza Alberti

GHIACCIO
Piazza Mantegna

CARNE
Piazza Canossa

PICCANTE
Piazza Erbe

FRITTO
Pescherie

CLUBBING
Papas' Cafè

FUSION
Clos Wine Bar

* Degustazioni a numero chiuso fino ad esaurimento posti

ore 20.30
PIAZZA ERBE
6 Euro

I FORMAGGI PICCANTI *

Degustazione di una selezione formaggi e salse piccanti su "Asdina pensante" monoporzione. A cura de *Il Pensatoio*.



ore 20.30
PIAZZA MANTEGNA

IL CODICE DEL GELATO

Presentazione del libro "Il Codice del Gelato" di Giuseppe Vaccarini - *Best Sommelier of the world* 1978, giornalista e scrittore.



ore 21
PIAZZA ERBE

RITA BOTTO E MARIO VENUTI

Quella di Rita Botto è una voce tutta da scoprire: potente, duttile e che trova nella sua Sicilia l'energia e le importanti radici sonore tornano di attualità. **La sua voce incontrerà quella di Mario venuti, siciliano, con il quale si esibirà in una performance tutta da scoprire.**



ore 21
PIAZZA ALBERTI

GLASS MUSIC

Concerto per cristallofono: **Robert Tiso** darà voce a leggere melodie grazie all'antico strumento musicale formato da più bicchieri di cristallo e da una cassa di risonanza lignea.



ore 21
PIAZZA CANOSSA
10 Euro

L'APERITIVO DI SIMONE FRACASSI

Simone Fracassi, macellaio, ricercatore del gusto attento e curioso, preparerà la sua famosa tartare di carne per gli ospiti del suo aperitivo.



ore 21.30
PESCHIERE

MANI IN PASTA

Alessandra De Leonardis conduce il laboratorio sensoriale in cui si impastano polpette ad occhi chiusi, perchè soltanto escludendo la vista è possibile dare giustizia alla complessità degli altri sensi. A seguire assaggio di polpette fritte.



ore 21.30
PIAZZA CANOSSA

BOBO RONDELLI E DON BACKY

Dopo una esilarante carriera, che ne ha messo in luce la creatività, Bobo Rondelli ritorna con un nuovo disco, con brani caustici e ironici, espressioni della sua anima sfaccettata. **A Mantova si esibirà con Don Backy, grande protagonista della musica italiana.**



ore 22.30
PIAZZA MANTEGNA

ARISA

Voce rivelazione del 2009, grafomane e pittrice, Arisa ha incantato il pubblico italiano con la sua voce melodiosa. Sul palco del festival, il pubblico aspetta ansioso di vedere come questo "Calimero" impertinente, come lei si definisce, se la cava dal vivo.



ore 24
PAPA'S CAFÈ

SPAGHETTATA NOTTURNA E FESTA FINALE

Il Festival delle Passioni saluta il suo pubblico con una spaghetтата notturna al profumo di aglio olio e peperoncino per tutti e una grande festa finale.



BOLLICINE
Piazza Alberti

GHIACCIO
Piazza Mantegna

CARNE
Piazza Canossa

PICCANTE
Piazza Erbe

FRITTO
Pescherie

CLUBBING
Papas' Cafè

FUSION
Clos Wine Bar

*Degustazioni a numero chiuso fino ad esaurimento posti

**siamo nati
qui.**

Siamo cresciuti con te, con la tua famiglia,
la tua impresa, i tuoi progetti.
Insieme a te siamo parte della vita sociale di questa provincia
e crediamo nelle persone che qui abitano e lavorano.



BANCA POPOLARE DI MANTOVA
Mantova è la firma, il sorriso è per voi.



Italiana Energia e Servizi S.p.A

▶ MEMBER OF THE MOL GROUP

FESTIVAL DELLE PASSIONI 2009
2-5 Luglio - Mantova



La musica ti carica di energia
il cibo alimenta la tua energia
IES, l'energia che mette in
moto le tue passioni



TUTTI I GIORNI

dalle 18
alle 24
PESCHERIE

MIGLIORI OLIVE ALL'ASCOLANA SRL

Ascoli Piceno

L'oliva tenera ascolana è l'oliva perfetta per il ripieno. La famiglia Migliori, nel rispetto delle tradizioni di Ascoli Piceno usa solo queste che, denocciolate, sono riempite con un ripieno di carne di manzo e suino, macinata, rosolata e poi impastata con uova e parmigiano. Le olive ripiene sono passate nella farina, nell'uovo e quindi nel pan grattugiato e poi fritte in abbondante olio extra vergine di oliva.

www.miglioriolive.it

ANTICA HOSTARIA TRE VILLE

Parma

A pochi minuti dal centro di Parma, in un'antica stazione di posta, si trova l'Hostaria Tre Ville. Immersa nella campagna, è un baluardo della tipica cucina parmense. Il fiore all'occhiello del menù è la torta frita, ovvero triangolini di pasta frita, da gustare caldi con salumi misti, quali prosciutto, culatello e coppa.

www.letreville.it

CARUSSIN - PROGETTO ASINOI PANE E COCCOLE

S. Marzano Oliveto (Asti)

L'azienda agricola Carussin nasce nel 1927 a S. Marzano Oliveto, un piccolo Comune del Sud Monferrato Astigiano. L'azienda è a vocazione vitivinicola, ma da anni si connota anche per le attività didattiche organizzate con lo scopo di diffondere la cultura e la tradizione della vita contadina, riassunte nel progetto "Asinoi Pane e Coccole". A Mantova, Carussin porterà la friciula, ovvero un alimento povero cucinato nelle campagne piemontesi completamente a mano, realizzato a partire dalla pasta per il pane, schiacciata, resa sottile e

poi frita nello strutto.

www.carussin.it

LAGHI MARGONARA

Gonzaga (MN)

La distanza tra la provincia di Mantova e l'Emilia è davvero poca, soprattutto ai Laghi Margonara, un'oasi naturalistica situata a Gonzaga (MN), in cui si mangia in abbondanza gnocco fritto. Fatto dalle mani esperte delle rasdore, il gnocco fritto dei laghi Margonara è friabile e dorato e ben si abbina a prosciutto crudo, pancetta, salame e a bicchieri colmi di lambrusco.

www.arcimantova.it/user/14

ANTICA FOCACCERIA SAN FRANCESCO

Palermo

Tra le specialità della focacceria, aperta a Palermo dal 1834, ci sono tutte le specialità della cucina siciliana. Pane e pannelle, sfincioni e arancini di riso, ma anche panini ca' meusa, ovvero con la milza, focaccia maritata e caponata, alici a beccafico, ma anche croccchè di latte e di riso.

www.afsf.it

IL CAPRICCIO DI PARTENOPE

Napoli

Luigi De Rosa ha imparato a friggere a Napoli, quando i suoi genitori e i suoi nonni preparavano il fritto napoletano per le strade della città. Da ambulante si è trasformato in ristoratore e oggi è proprietario de Il Capriccio di Partenope in cui la varietà di prodotti che frigge è davvero vasta: 36 intingoli e 10 pesci diversi. A Mantova, ci farà assaggiare alcune specialità, tra le quali le alici fritte con le verdure.

BOLLICINE
Piazza Alberti

GHIACCIO
Piazza Mantegna

CARNE
Piazza Canossa

PICCANTE
Piazza Erbe

FRITTO
Pescherie

dalle 18
alle 24
PIAZZA MANTEGNA

GELATERIA CHANTILLY

Bondanello di Moglia (MN)

Massimo e Greta sono l'anima di questa gelateria situata nel cuore della provincia mantovana. La loro è stata un'idea geniale: valorizzare le produzioni agricole del suo territorio, per creare un prodotto di alta qualità che raccontasse la storia del suo *terroir*. Da sempre nella Gelateria Chantilly non si usa alcun preparato, nessun grasso vegetale idrogenato, men che meno coloranti ma solo ed esclusivamente materie prime sane e genuine.

GELATERIA ARTIGIANALE DELLA NEGRA

Mortegliano (UD)

Della Negra srl opera nel mercato della produzione dolciaria da più di un ventennio. Da sempre persegue l'obiettivo di produrre un gelato artigianale di alta qualità. Da sempre promuove il sorbetto in bottiglia, senza alcune aggiunte.

www.dellanegra.com

AZIENDA AGRICOLA CROCI

Castell'Arquato (PC)

La passione per la terra viene tramandata di generazione in generazione nella famiglia Croci.

A Castell'Arquato, Massimiliano segue la produzione dei suoi vigneti indirizzando la produzione verso vini di alta qualità, capaci di conservare tutta la tipicità dei vini piacentini.

Tra le sue specialità, vi è senza dubbio l'ICE WINE, ovvero un vino di ghiaccio ottenuto da uve bianche di Malvasia Aromatica di Candia 70% e Moscato 30%, lasciate appassire sulla vite fino alle prime forti gelate notturne.

www.vinicroci.com

CASCINA BARICCHI

Neviglie (CN)

Situata sulle langhe, Cascina Baricchi di Natale Simonetta è conosciuta per allevare importanti vitigni autoctoni piemontesi, come il Barbaresco,

il Nebbiolo, il Barbera d'Alba e il Dolcetto. Producono spumanti con metodo classico e negli ultimi anni si sono distinti per la produzione di "SOLENNE", essenza nobile del vino di ghiaccio, ottenuto da uve di Moscato bianco raccolte nelle gelide notti invernali, sotto i -7°C.

www.cascinabaricchi.com

GELATERIA GROM

Mantova

Insieme a Federico Grom, Guido Martinetti, da sempre goloso amante del gelato, ha fondato "Grom - Il Gelato come una volta", una catena di gelaterie artigianali fondate sul principio della qualità assoluta delle materie prime. I principi sono rigorosi: solo frutta fresca e di stagione, nessun utilizzo di coloranti o additivi non naturali, latte fresco intero di alta qualità per le creme, uova biologiche e selezioni dei migliori cacao e caffè dal centro America. Oggi le gelaterie Grom si trovano in buona parte delle città italiane, ma anche a Parigi, Tokyo e New York.

www.grom.it

dalle 18
alle 24
PIAZZA CANOSSA

BK1 CONCEPT FOOD

BK1 di Montecatini Terme, propone al pubblico del FESTIVAL DELLE PASSIONI, una ricca e attenta selezione dell'eccellenza della salumeria italiana. Tutti i golosi e gli amanti della fetta possono gustare le specialità delle diverse regioni d'Italia, rappresentate ognuna da un salume diverso.

BOLLICINE
Piazza Alberti

GHIACCIO
Piazza Mantegna

CARNE
Piazza Canossa

PICCANTE
Piazza Erbe

FRITTO
Pescherie

dalle 18
alle 24
PIAZZA ERBE

CORTE DONDA

Viadana (MN)

Anche la senape, ingrediente principale della mostarda mantovana, è piccante! Sale per la gola, togliendo il fiato, infuoca la testa e lascia una sorta di aroma balsamico nel naso. Anche quella di Corte Donda, agriturismo situato nelle campagne di Viadana (MN), solletica il palato, unendo al sentore di mostarda, la dolcezza della frutta caramellata. Disponibile la mostarda di pere, di prugne, di fichi, di mele campanine, di mele cotogne, di cocomera bianca, di sedano e di pomodorini verdi.

www.cortedonda.com

LUIGI CACCAMO- L'ARTIGIANO DELLA 'NDUJA

Spilinga (VV)

Luigi Caccamo, calabrese, è l'artigiano della 'nduja per eccellenza. Questo salume spalmabile, di origine calabrese, è prodotto soprattutto nel Comune di Spilinga, in provincia di Vibo Valentia. Il prodotto è composto da lardello suino, guanciale e pancetta aggiunti di sale e peperoncino essiccato naturalmente, in percentuale altissima.

www.artigianodellanduja.com

AZIENDA AGRICOLA CARMAZZI

Torre del Lago (LU)

L'azienda agricola "Carmazzi" nasce da una realtà presente a Torre del Lago Puccini da più di un secolo. Con il passare del tempo e delle generazioni la mia famiglia si è specializzata nel florovivaismo. Come affiliata dell'Accademia del Peperoncino, ospita una grande varietà di piante di peperoncino, da collezione e da ornamento.

www.floricolturacarmazzi.com

AZIENDA AGRITURISTICA CA' D'ALFIERI

Bardi (PR)

Situata in Val Noveglia, a 10 Km dal Castello di Bardi, l'azienda Ca' D'alfieri produce numerose salse e

sottoli piccanti, dalla piccantezza media a quella estrema.

www.cadalfieri.it

I MAGNIFICI DEL MEZZOGIORNO

Santa Maria del Cedro (CS)

Conserven sott'olio, spezie, ingredienti per preparare gustosi piatti, marmellate e confetture, sono tutti ottenuti con materie prime cresciute sotto il sole calabrese. Tra le specialità, non manca il cioccolato al peperoncino e il liquore al peperoncino.

www.imagnificidelmeggiorno.it

BIRRIFICIO DEL DUCATO

Busseto (PR)

Tra le tante birre prodotte, il Burrificio del Ducato è autore anche della Verdi Imperial Stout, dal corpo pieno e vellutato, con profumi che evocano cioccolato fondente, caffè e liquirizia. La sua particolarità è il peperoncino, con cui è leggermente speziata. Si abbina bene con il cioccolato fondente.

www.birrificiodelducato.it

IL FICO D'INDIA

Crucoli (KR)

Il Ristorante "Fico d'India" produce la più piccante e saporita conserva ittica del Mediterraneo: la sardella (detta anche rosamarina).

Una preparazione dal gusto forte e antico che unisce la neonata di sardine col sale, il peperoncino e semi di finocchio selvatico silano. Il prodotto viene stagionato per circa 6-7 mesi.

dalle 18
alle 24

PIAZZA ALBERTI

CLOS WINE BAR

Clos Wine Bar, realtà che si caratterizza per l'altissima scelta di vini da tutto il mondo e per la continua ricerca della qualità, propone una selezione delle migliori bollicine, che i visitatori del festival hanno la possibilità di conoscere e apprezzare: lambrusco, spumante, prosecco, gazzosa, chinotto, birra e acque minerali.

BOLLICINE
Piazza Alberti

GHIACCIO
Piazza Mantegna

CARNE
Piazza Canossa

PICCANTE
Piazza Erbe

FRITTO
Pescherie

I PROTAGONISTI DEL FESTIVAL



FONDAZIONE
BANCA AGRICOLA MANTOVANA

Mantova, Corso Vittorio Emanuele II 13 2° Piano
T+39 0376 311861 F +39 0376 311979
fondazione@bam.it
www.fondazione.bam.it

MASSIMILIANO ALAJMO

Nasce a Padova nel 1974. Diplomato all'istituto alberghiero, inizia a collaborare con importanti chef in Italia e in Francia. Nel 1994 assume la guida del ristorante di famiglia Le Calandre a Sarmede di Rubano, conservando la stella della Guida Michelin conquistata nel 1992 dalla madre Rita Chimetto. È lo chef più giovane della storia ad aver ottenuto le due stelle (1996) e le tre stelle Michelin (2002). Nell'ottobre del 2006 pubblica insieme al fratello Raffaele il libro "In.gredienti", editato in casa, che nell'aprile 2008 riceve a Londra il premio "Gourmand World Cookbook Award 2007" come miglior libro di cucina in Italia e nel mondo. Partecipa come relatore a importanti convegni internazionali e a manifestazioni gastronomiche, tra cui Identità Golose, Squisito!, Lo Mejor de la Gastronomía e Tokyo Taste.

ALBERTINO

È senza dubbio uno dei più popolari personaggi della radiofonia nazionale, grazie alle sue trasmissioni su Radio DeeJay, dove debutta con il DeeJayTime nel 1984. Tra la fine degli anni ottanta e gli inizi degli anni novanta il DeeJayTime diventa il programma culto della radiofonia italiana grazie ad una conduzione innovativa e ad un linguaggio avanguardista. Dall'estate del 2008 ne conduce una nuova edizione, accolta dagli ascoltatori con molto entusiasmo. Parallelamente alla sua attività di conduttore radiofonico e televisivo, Albertino suona nei migliori club italiani.

PAOLO ANGELI

Musicista di Palau, si laurea in

Etnomusicologia al Dams di Bologna. Con la sua chitarra sarda preparata - strumento orchestra a diciotto corde, ibrido tra chitarra baritono, violoncello e batteria - compone una musica inclassificabile, sospesa tra free jazz, folk noise, pop minimale. Nel 1995 pubblica il suo primo album Dove dormono gli autobus, a cui fanno seguito Linee di fuga (1997), Bucato (2003), Nita, l'angelo sul trapezio (2005), Tessuti (2007). Ha collaborato con Fred Frith, Antonello Salis, Hamid Drake, Pat Metheny, Jon Rose, Otomo Yoshihide, Evan Parker.

BEATRICE ANTOLINI

Beatrice Antolini è nata a Macerata e suona dall'età di tre anni. Ha iniziato con le tastiere, per poi sperimentare quasi qualsiasi strumento. Si iscrive al Conservatorio, partecipa a concorsi internazionali di musica classica ma nel contempo suona basso e batteria in gruppi locali dark e industrial. Dopo essersi diplomata nel 2002 come attrice nella scuola Teatro Colli di Bologna e aver scritto le musiche per lo spettacolo finale e altri spettacoli della compagnia, decide di registrare una manciata di canzoni che costituiranno la base di Big Saloon, album pubblicato nel 2006 dall'etichetta Madcap Collective con ottimi risultati di critica e pubblico. Con Big Saloon ristampato e distribuito da Pippola/ Audioglobe, Beatrice e la sua band si imbarcano in un lungo tour su e giù per la penisola che li afferma come una delle migliori esperienze live italiane. Sempre nel 2006, Beatrice collabora con Marco Fasolo dei Jennifer Gentle (la prima band italiana a firmare per Sub Pop, l'etichetta

di Nirvana e Soundgarden) in un brano del loro nuovo album The Midnight Room. Nel 2007 Beatrice partecipa come ospite ai nuovi lavori di Baustelle (Warner Music) e Bugo (Universal) e compone le musiche per lo spettacolo Favolose Principesse della scrittrice Silvia Roncaglia.

ARIA DI NEVE

Dopo il loro fulminante singolo di debutto "D'Estate", considerato ormai come uno dei 'tormentoni' dell'estate 2008, con un massiccio airplay radiofonico su i più importanti network nazionali (fra i quali Radio Dee Jay RadioRai e Rete 105) ed un'altissima rotazione del videoclip (così unico ed originale da farne parlare anche il TG2!!), hanno replicato il successo con il loro secondo singolo "Lo Specchio", in airplay da gennaio 2009, brano che vede ospite alla voce Mauro "Joe" Giovanardi dei La Crus.

Il singolo ha anticipato la pubblicazione del loro debut album "BUONE VACANZE" pubblicato il 30 gennaio 2009, album sapientemente prodotto da Paolo Benvenuto e Lele Battista, due dei migliori cantautori di nuova generazione che la scena italiana propone.

ARISA

Nel 2007 vince una borsa di studio come interprete presso il CET di Mogol. Nel dicembre 2008 risulta essere tra le due vincitrici del concorso canoro SanremoLab, che le consente l'ammissione al 59° Festival di Sanremo nella categoria Proposte, dove conquista il pubblico vincendo con la sua Sincerità. Il suo spirito creativo non si esprime solo attraverso il canto: è grafomane e pittrice, ed è conosciuta anche per un look anni trenta e la sua voce da cartone animato che si trasforma in melodia quando canta.

ASSOCIAZIONE AMICI DEL CHINOTTO

La loro è una vera e propria passione con la P maiuscola, che si è tramutata in una associazione riconosciuta. Quelli del chinotto, propongono la salvaguardia del chinotto e di tutte le bevande italiane che sono appartenute all'era dei Bar Sport, quali sanguinella, gazzosa e cedrata. I loro obiettivi sono tutelare i bevitori di chinotto, diffondere la conoscenza e promuovere una bibita che fa parte del nostro patrimonio storico culturale del Paese, nonché difendere le papille gustative dall'assalto dei "non sapori".

BARDAMU

Il peperoncino brucia come il fuoco. Ecco i Bardamu, un gruppo di artisti specializzati in arti diverse che presentano in occasione del Festival uno spettacolo in cui il fuoco è il protagonista: bolas, code, corde e bastoni accesi disegnano attorno al corpo linee curve ed incastri. I fachiri sputeranno fuoco su ritmi coinvolgenti, così come la piazza prenderà corpo con i combattimenti con spade e clave infuocate.

LELE BATTISTA

LeLe Battista nasce a Milano nel 1975. Voce e leader dei disciolti La Sintesi ,con questi arrivò a calcare il palcoscenico di Sanremo con la canzone "Ho mangiato la mia ragazza". Nel 2006 ha pubblicato il suo primo album solista : "Le Ombre",prodotto da Celso Valli, scritto e realizzato assieme a Giorgio Mastrocola, già chitarrista di La Sintesi e Franco Battiato. Nel 2008 lavora come produttore artistico per : Yuri Beretta , Controluce, Aria di Neve. Attualmente sta realizzando la colonna sonora del film "Lo Stallo", in uscita a Gennaio 2009.

BLOG & WINE

Alla maturità gli consigliarono di studiare archeologia, però si è laureato in chimica e oggi, Mirko Mariotti, titolare del blog, pro-

duce vino in provincia di Ferrara. Si occupa anche di comunicazione, e shakerando il tutto è nato Blog&Wine. La sua parola preferita è "sinergia".

I prossimi progetti? Uno su tutti l'abbinamento vino-musica...

RITA BOTTO

Una cantante dotata di grande versatilità, che trova nella sua Sicilia l'energia e le importanti radici sonore che oggi tornano di attualità. La sua è una voce tutta da scoprire: potente, duttile, spesso accarezzata da un vento aspro e malinconico che la porta ad affrontare diverse iniziative musicali, spaziando dal repertorio di musica leggera italiana a quella brasiliana, dal blues al jazz.

MASSIMO BOTTURA

È una delle figure centrali della nuova generazione di cuochi italiani. Il suo percorso culinario è segnato dall'incontro con i grandi maestri, come Alain Ducasse, Ferran Adrià e George Cogny. Crea una cucina di territorio unica e contemporanea che unisce tradizione e innovazione, scardinando le regole con combinazioni originali di ingredienti.

Nel 1995 apre l'Osteria Francescana, nel cuore del centro storico di Modena. Ottiene diversi riconoscimenti, tra cui il premio internazionale Lo Mejor de la Gastronomía (2005), le due stelle Michelin (2006), il premio Leccio d'Oro Montalcino (2008), il tredicesimo posto nella classifica dei migliori ristoranti al mondo e il primo in quella dei ristoranti italiani nel prestigioso World's 50 Best Restaurants (2009).

MAX BRIGANTE

Attualmente impegnato tra club, radio e tv, conduce tutti i giorni su Radio 105 i programmi "105 non stop" e "105 Stars" mentre su Sky Sport 1 conduce tutti i martedì alle 19.00 il programma "Playerlist" (in replica il merco-

ledi alle 14.30), un appuntamento settimanale con un campione di calcio che si racconta attraverso i suoi brani musicali preferiti. Oltre all'attività radiofonica e televisiva Max Brigante porta avanti quella di dj con set sparsi su tutto il territorio e due appuntamenti fissi delle notti milanesi: tutti i mercoledì sera con la serata "105star" alla discoteca The Club (da Giugno in versione estiva al The Beach) e tutti i venerdì sera con la serata "Fivestars" alla discoteca De Sade.

DARIO CECCHINI

Conosciuto come il poeta-macellaio di Panzano in Chianti, Dario Cecchini è ricordato per aver difeso la celebre fiorentina quando, per l'emergenza "Mucca Pazza", il Consiglio dei Ministri agricoli della UE, decretò l'obbligo di eliminare la colonna vertebrale dei bovini di età superiore ai 12 mesi, costringendo la «fiorentina» a perdere il mitico osso, a forma di «T». Appassionato di carne e grande creativo, Cecchini è l'inventore di MacDario, ovvero un fast food giocato sul concetto della qualità a buon prezzo, dei ristoranti L'officina della bistecca e Solociccia, e della macelleria dove prosegue con orgoglio l'attività della famiglia.

VINCENZO CONTICELLO

Vincenzo Conticello e il fratello Fabio, quinta generazione dietro il bancone - il nonno del loro nonno aprì nel 1834-, sono i proprietari dell' Antica Focacceria San Francesco, lo storico locale palermitano divenuto simbolo della rivolta al racket delle estorsioni. Vincenzo Conticello, che vive sotto protezione, ha continuato l'attività a Palermo, anzi, da poco ha anche aperto una filiale in quel di Milano. Tra le specialità fritte, ecco panelle, sfincioni e arancini di riso, ma anche panini con la milza, focaccia maritata e caponata.

PIER CORTESE

Nel 1999 esce il suo primo singolo *Il Clown*. L'anno dopo partecipa al *Giffoni Music Concept*, sezione musicale del *Giffoni Film Festival*, piazzandosi al secondo posto con la canzone *Meglio Breve*. Nell'estate del 2000 apre i concerti del tour del trio *Consoli-Gazzè-Turci*. Nell'estate 2001 sarà riconfermato da *Max Gazzè* per le aperture del suo tour estivo. Nell'estate 2005 esce *Souvenir* che diventerà successo dell'estate. Nello stesso anno è uno dei vincitori del *Musicultura Festival* con "Il basilico". L'anno successivo esce il disco "Contraddizioni" ed è ospite della tournée teatrale di *Mario Venuti*. Nel 2007 partecipa con "Non ho tempo" al festival di *Sanremo*. Nel 2007 e 2008 sarà il "cantautore portatile" di *Stelle* e padelle un programma di musica e cucina in onda su *All Music*.

È in uscita quest'estate con il nuovo singolo "Grazie" primo estratto dal secondo disco per *Universal Music* che uscirà nel *Settembre 2009*.

PEPPE COTTO

Parla in rima *Giuseppe Dell'Orso*, in arte *Peppe Cotto*, re del ciauscolo marchigiano. Macellaio in *Loro Piceno (MC)*, è conosciuto anche per indossare il suo farfallino di cotenna arrotolata, al posto del papillon. La sua grande passione, unitamente alla sua stravaganza e alla straordinaria qualità dei suoi prodotti, lo hanno più volte portato alla ribalta. Impedibile il suo calice di vino cotto adornato da una fetta di ciauscolo.

MIRKO CREDITO

Nato a *Genova*, *Mirko Credito* vive e lavora a *Milano*. Da sempre impegnato nel campo dell'arte e della fotografia, negli ultimi anni si è cimentato in una serie di lavori in cui gli oggetti comuni sono trattati secondo una singolare tecnica: impanati e fritti. Una pistola, una

tastiera, una bambola manga: gli oggetti di *Mirko Credito* si stagliano su fondi neri, come antiche icone, ritagliati, quasi astratti, ben mascherati dietro il finto oro che la frittura sembra dare. Le sue opere sono state esposte anche a *Milano*, presso la *Galleria Aus18*.

GABRIELE CREMONINI

Ha scritto per il teatro, la tv, la radio, la pubblicità e su quotidiani e periodici. Con *Pendragon* ha pubblicato "Sputasangue", il suo primo romanzo (premio *Rhegium Julii* opera prima), "CiBò" (viaggio in 100 tappe nella gastronomia bolognese) e "Bo-stick" (100 racconti su *Bologna* e il suo territorio). Di prossima pubblicazione il suo secondo romanzo, "Amanita", storia di donne diverse tra i monti dell'Appennino.

ENRICO CRIPPA

Nasce a *Carate Brianza* nel 1971. Dopo il diploma alberghiero, lavora come commis nello storico ristorante milanese di *Gualtiero Marchesi*. Collabora con alcuni tra i migliori chef europei, tra cui *Christian Willer* a *La Palme d'Or (Cannes)*, *Gislaine Arabian* al *Ledoyen (Parigi)*, *Michel Bras (Laguiole)*, *Ferran Adria* a *El Bulli (Roses)*. Nel 1990 e nel 1992 riceve il primo premio del *Concorso Artistico di Cucina*. Per tre anni svolge l'attività di chef in *Giappone*, a *Kobe* per *Gualtiero Marchesi* e a *Osaka* per il *Rhiga Royal Hotel*. Qui conosce l'autentica cucina nipponica, che lo affascina, soprattutto sotto il profilo filosofico. Tornato in *Italia*, continua a lavorare come chef e nel 2003 inizia a progettare con la famiglia *Ceretto* il ristorante *Piazza Duomo*, ad *Alba*.

LA CUCINA DI CALICANTHUS

La *Cucina di Calycanthus* è il diario di cucina di due amiche e di un fotografo. Le amiche cucinano e il fotografo fotografa, ma spesso i ruoli si invertono. Allergici alle

distinzioni rigide tra bassa e alta cucina e ai dogmatismi gastronomici, siamo convinti che anche la cucina quotidiana merita estrema cura ed estremo amore. Per questo siamo partiti alla scoperta di tradizioni familiari praticate ma anche dimenticate, di prodotti a volte in via d'estinzione, ma anche di sperimentazioni spericolate, di contaminazioni saporite e di nuovi piaceri.

ALESSANDRA DE LEONARDIS

Salentina e grande appassionata di cibo, *Alessandra De Leonardis* è autrice di *Morsi d'Amore*, il suo primo libro, con cui racconta "di amore e di cibo". Per farlo, oltre alle parole, ha scelto un laboratorio sensoriale, in cui s'impastano le polpette a occhi chiusi, perché soltanto escludendo la vista, è possibile dare giustizia alla complessità degli altri sensi.

TERESA DE SIO

Nata a *Napoli*, stato mentale spericolato, stile musicale folk muscolare, fa dischi da anni. È libera, indipendente, innovatrice e sperimentatrice. I suoi album, infatti, anche quelli con le majors (duemilione e mezzo di copie vendute), li ha sempre decisi da sola, voluti con determinazione e autoprodotti. Dal 2004 li ha anche pubblicati attraverso la propria etichetta indipendente, la *C.O.R.E.*, fondata all'inizio degli anni 2000, sottraendosi ai contratti delle multinazionali, in cambio della garanzia di un'assoluta libertà artistica. *Teresa* ricopre ogni singolo ruolo previsto dal meccanismo discografico: oltre a comporre, arrangiare e registrare ogni suo nuovo disco, è lei a decidere quando pubblicarlo e quali canzoni ci saranno, quale grafica utilizzare, quali foto e quali le attività per portarlo alla conoscenza del pubblico. Ama presentarsi come una folksinger sì, ma "incazzata": "...la musica folk è il rock del popolo. Con il folk

si impara a rispettare gli uomini e le donne del nostro mondo, a riconoscerne il passato e grazie a quello guardare al futuro."

DISSAPORE

Dissapore informa, e a volte forma, i gastrofanatici italiani. S'atteggia a magazine, ha una redazione, ma usa le forme ed i contenuti del blog, quindi è il migliore dei mondi possibili. E' composto da un mix virtuoso di operatori del settore geneticamente modificati con qualche DNA geek, e si prende sul serio solo quando è inevitabile. Stima e rispetta il suo commentatore, spesso anche più dell'estensore del post, siccome questo è un mondo finalmente orizzontale, antigierarchico, paritario, quasi perfetto.

DON BACKY

Don Backy ha iniziato a suonare da ragazzino, rimasto folgorato dopo aver visto al cinema il film "Senza tregua il rock'n'roll". Nell'estate del 1961 debutta come professionista con il nome d'arte di *Agaton*, accompagnato dal gruppo dei *Delfini* che subito dopo diventa gli *Apaches*. La svolta avviene nel settembre dello stesso anno quando scrive *La storia di Frankie Ballan*. La canzone fa il giro degli ambienti musicali, arrivando ad *Adriano Celentano* che decide di chiamarlo. *Aldo Caponi* diventa *Don Backy*. Il resto, è storia della musica.

FIOR DI FROLLA

Sara Querzola, alias *Camomilla*, 29 anni, bolognese, impiegata amministrativa nel mondo reale, è food blogger per piacere e per passione. Il suo blog, infatti, nasce per caso, ma ben presto si accorge grazie a questo dell'esistenza di un mondo ancora tutto da esplorare fatto di persone che, come lei, sono unite dalla comune passione culinaria. *Cucina* per parenti e amici, perché fermentare convinta che sia

un modo di prendersi cura delle persone a cui tiene e per vedere nei volti dei propri commensali, espressioni soddisfatte e riconoscenti. La cucina per lei, non è solo uno svago, ma anche una forma d'arte per esprimere sé stessa.

SIMONE FRACASSI

Oltre ad essere macellaio, Simone Fracassi è un ricercatore del gusto attento e curioso. Titolare dell'omonima macelleria a Rassinna, nel Casentino (AR), è uno dei pochi norcini italiani che lavora ancora a livelli assoluti di eccellenza. A lui, va il merito di aver valorizzato la razza suina "grigio casentino", allevata allo stato brado, dalla quale ottiene un prosciutto straordinario, ma anche la razza suina di cinto senese e la Chianina I.G.P.. Tra le sue specialità, la tartare di carne.

FRANKIE HI NRG

MC di fama nazionale, è un rapper, autore e compositore. Attivo fin dagli albori del movimento hip hop in Italia (primi anni novanta), affronta prevalentemente tematiche riguardanti la politica e la società. Ha pubblicato 5 album e realizzato diverse collaborazioni con artisti nazionali e internazionali.

STEFANO FRESI

Nasce a Roma nel 1974. Studia pianoforte con Uccio Sanacore e Andrea Beneventano, armonia e composizione con Andrea Avena e Giorgio Guidarelli. Insegna presso la scuola di recitazione Cantiere teatrale e collabora con le scuole Percento musica e St. Louis Jazz School. Compone musiche per film, spettacoli teatrali, spot pubblicitari e per varie emittenti televisive. Lavora come autore di testi in trasmissioni Rai e Mediaset. Recita a teatro con i Favete Linguis, partecipa a note fiction e a diversi film, tra cui "Lucia" di Pasquale Pozzessere, "Romanzo Criminale" di Michele Placido, "Riprendimi"

di Anna Negri e "Intelligence" di Alexis Sweet.

GAMBE IN SPALLA TEATRO

Trampoliere e mimo, Eros Goni è l'anima di Gambe in Spalla Teatro, associazione nata nel 2005 per salvaguardare e promuovere il teatro di strada, le sperimentazioni artistiche e le arti circensi. Tra tanti spettacoli è autore del Bubble Show – Il Sogno, una performance in cui le protagoniste sono le bolle di sapone di tutti i tipi e dimensioni, fatte con attrezzi originali e vari, piccole, grandi, a grappoli.

MONICA GIUNCHIGLIA

È nata a Salerno ed è cresciuta ad Amalfi. Divenuta giornalista, ha lavorato in agenzie e quotidiani nazionali e regionali, occupandosi di cronaca e di politica, e quindi in radio. Il suo percorso professionale le ha permesso di coltivare la passione per i viaggi e di visitare diverse regioni d'Europa, Medio Oriente, Cina, Maghreb, Africa nera e America latina. Questo interesse si è sposato con una delle sue attività preferite, la cucina, nonché la sperimentazione e la rielaborazione di piatti scoperti in Paesi lontani. Ama la gente che ha storie – e ricette – da raccontare.

JIANDRI

Classe 1975, cantante, compositore e autore televisivo. Ha realizzato diversi spot pubblicitari e colonne sonore. L'ultimo album SUSAK è uscito nel 2007 per Etnagigante/Universal. Nel 2008 è uscito il videoclip del singolo Sai di Mela, di cui Jiandri è autore, regista e sceneggiatore.

L'AURA

L'Aura può vantare un percorso artistico rapido e di qualità. Dal 2005 ad oggi ha conquistato critica e pubblico oltre che la stima di autorevoli colleghi, una serie di premi e un disco d'oro con l'album di debutto. Questo, grazie ad un

talento unico, sia come compositrice, sia come musicista e cantante.

MAURO LORENZON

È fondatore dell'Associazione Internazionale Enoteché, che nasce dall'esigenza di valorizzare i locali dove si svolge la mescita del vino di qualità. Lorenzon promuove il piacere di degustare vino, in sintonia con il gusto del pubblico contemporaneo, secondo una filosofia di convivialità e confidenza, degustazione raffinata e sapiente. È conosciuto per le sue performance divertenti e goliardiche, in cui usa aprire il prosecco con la sciabola.

NERI MARCORÈ

Neri Marcorè (Porto Sant'Elpidio, 31 luglio 1966) è un attore, conduttore televisivo, doppiatore e imitatore italiano. Si è fatto conoscere dal pubblico fin da giovanissimo partecipando a spettacoli itineranti e televisivi condotti e organizzati dal conduttore radiofonico e showman Dopo aver conseguito il diploma di interprete parlamentare in inglese e tedesco presso la Scuola Superiore per Interpreti e Traduttori "Carlo Bo" di Bologna, dal 1993 ha lavorato come doppiatore per varie società. A partire dal 1997, inizia a lavorare al fianco di Serena Dandini, prima in Pippo Chennedy Show e L'Ottavo Nano e poi in Parla con me. Collabora anche con la Giappala's band in Mai dire gol. Attualmente conduce su Rai Tre Per un pugno di libri (dall'ottobre del 2001) e Siamo se stessi su Rai Radio Due (dal 2006). Protagonista di fortunate fiction RAI (Papa Luciani, il sorriso di Dio, Tutti pazzi per amore), al cinema ha raggiunto i suoi risultati migliori sotto la direzione di Pupi Avati: Il cuore altrove (2003), La seconda notte di nozze (2005), Gli amici del bar Margherita (2009). È direttore artistico del Teatro delle api di Porto Sant'Elpidio (AP).

PASQUALE MIRRA

Nasce nel 1976 a Salerno, città in cui si forma musicalmente. Nel 2001 si trasferisce a Bologna e diventa membro dell'associazione BASSSEFERE, collettivo nato nel capoluogo emiliano e formato da musicisti impegnati a sviluppare e divulgare la musica improvvisata. Partecipa a numerosi festival italiani e internazionali. Collabora con molti musicisti italiani e stranieri, tra cui il batterista americano Hamid Drake, il polistrumentista inglese Fred Frith e il compositore americano Butch Morris.

ENZO MONACO

Giornalista e gastronomo, Enzo Monaco ha fondato l'Accademia del Peperoncino nel 1994, per approfondire e diffondere in Italia la "cultura piccante". Oggi ne è il presidente e, grazie alla sua passione e alla sua opera di divulgazione, l'Accademia conta oltre cinquemila soci e sessanta nelle principali città italiane. All'estero vi sono sedi di rappresentanza a New York, Tokyo, Parigi, Monaco di Baviera, Basilea, Sydney, Losanna. Da anni, organizza a Diamante, il Peperoncino Festival, la più interessante manifestazione del mondo dedicata a "Sua Maestà il peperoncino".

MONTEFIORI COCKTAIL

I Montefiori Cocktail sono una coppia di gemelli che da quasi 15 anni producono e "servono" la loro musica, sia che si tratti di brani composti da loro stessi che di cover di classici della musica da ballo, da intrattenimento leggero, o da ascolto (dicesi anglosassonicamente: Easy Listening, Lounge, Jazz...). Hanno inciso 7 album (gli ultimi 4 con la EMI ITALY), jingle pubblicitari, sigle radio-televisive (orchestra fissa dell'ultima edizione del programma "NDP" su LA7) e sono presenti in numerosissime compilation. Questo loro modo di intendere la mu-

sica "lounge" si presenta nei loro spettacoli dal vivo sia in forma di quartetto da nightclub... "alla vecchia". Buon aperitivo e buon divertimento.

TEO MUSSO

Birra e musica sono le sue due grandi passioni da sempre. Nel 1986, entrambe hanno trovato spazio d'espressione nella locale il Baladin, dove Teo ha iniziato la sua selezione di Birre, seguendo gli insegnamenti dei mastri birrai belgi. Teo oggi è anche impegnato anche una scuola di musica che si trova nell'attigua Casa Baladin, sempre a Piozzo di Cuneo, con la quale ha inciso vari dischi ed è stato promotore di progetti di musicoterapia. Fondatore della birreria Baladin, e mastro birraio, Teo Musso è considerato uno dei personaggi di spicco nel mondo della birra: produce diverse tipologie di birre alla spina, varie birre in bottiglia ed è sempre impegnato nella ricerca e nella sperimentazione.

OMBRA NEL PORTICO

Alessandra Asnaghi, titolare del blog è nata a Venezia, dove per anni si è dedicata con energia allo studio delle lingue straniere. Naturalmente circondata dal "bello" ha deciso, dopo aver calpestato la pietra d'Istria lagunare, di lasciare lievi impronte su altri "terreni". Durante un'importante esperienza all'estero collabora attivamente con alcuni ristoranti italiani, esperienza notevolmente importante che la fa sentire una vera "ambasciatrice" dell'italianità più creativa e concreta. Rientrata in Italia da 5 anni, continua ad occuparsi di moda e piacevolmente ancora di gastronomia (collaborazioni e consulenze). Non ha allergie, nè alimentari nè umane.

PAOLO PELLEGRINO

Paolo Pellegrino, è uno dei dj di musica house meglio conosciuti della nuova generazione, ed

è inoltre produttore, remixer e musicista. Le sue performance trasmettono al pubblico la sua energia e la sua passione per la musica, soprattutto quando propone alcune tracce inusuali, che suscitano grande divertimento. La sua attenzione verso nuovi suoni e la continua ricerca verso nuovi tipi di musica da proporre, contribuiscono a creare insieme il suo stile davvero particolare. Dopo molte soddisfazioni e molti sacrifici, decide di soddisfare il suo bisogno di produrre nuove tracce che riflettano meglio il suo gusto musicale. Paolo comincia così a lavorare in collaborazione con Libex, Stefano Bonci e Anthony Louis, ben conosciuti nell'industria del record set.

IL PENSATOIO

La librogreteria il Pensatoio nasce nel 2007 per coniugare il gioco dell'acquisto e il sapore di una ricerca intellettuale. Due le socie, e due le anime del progetto: una dedicata al mondo dei sapori, del gusto, delle migliori produzioni artigianali e agricole italiane e straniere, e una indirizzata verso le parole, la letteratura. Nella convinzione che il senso e la ragione, il gusto e l'intelletto si possano arricchire vicendevolmente. A Mantova costituiscono senza dubbi una delle realtà più attive e creative, in cui si possono trovare formaggi da passeggio, taglieri porzionati, cesti regalo a base di formaggi e libri, incontri, giochi letterari e gruppi di lettura, e tanto, tanto ancora!

GIANLUCA PETRELLA

Gianluca Petrella (Bari, marzo 1975) è considerato il più dotato trombonista jazz del momento. Si è diplomato con il massimo dei voti nel conservatorio della sua città nel 1994 e ha cominciato la sua carriera a fianco di Roberto Ottaviano. Ha collaborato con molti musicisti internazionali, tra cui Joey Calderazzo, Jimmy

Owens, Greg Osby, Carla Bley, Pat Metheny, Marc Ducret, Manu Dibango, Enrico Rava. Ha partecipato ad alcuni dei più importanti festival jazz del mondo. Nel 2005 ha vinto il referendum Top Jazz (del giornale specialistico Musica Jazz) come miglior jazzista italiano dell'anno. Conosciuto al grande pubblico per le sue collaborazioni con Nicola Conte (album Other Direction, 2004 ecc.), è stato nel quintetto di Enrico Rava e frequenta attualmente la scena jazzistica internazionale con grande seguito di pubblico. L'album "Kaleido" ha ottenuto una nomination agli Italian Jazz Awards 2009.

ADA PRUCCA

Grande appassionata di canzone e teatro, accompagnata da Corrado Leone e Andrea Candela, entrambi polimusicisti, interpreterà con canzoni, testi teatrali, ricette artusiane e non, una performance in cui il cibo è protagonista e gli ingredienti prendono vita, svelando nuovi immaginari allegorici e suggestivi.

GRAZIANO RE

È conosciuto come il re del ghiaccio, o meglio The King of the ice. Graziano Re ama scolpire il ghiaccio, creando immagini di ogni tipo. Ha vinto la medaglia d'oro nella 1a Competizione Nazionale Chef Italiani, in Arte Gastronomica ed Espressione artistica degli chef, e nella gara Internazionale d'Italia di Marina di Carrara. Nella sua carriera, si contano diverse comparse televisive.

RINGO

DJ Ringo, pseudonimo di Rocco Anaclerio, conduttore radiofonico e televisivo, si alterna alla radio e in tv. Ha lavorato presso Radio 105 dove è stato il creatore e conduttore del programma Revolver. Oggi è direttore artistico di Virgin Radio Italia, dopo aver traslocato definitivamente da Radio 105 alla

radio rock con il suo programma Revolver. E' anche conduttore di Doctor Ringo, in onda su Rock TV.

BOBO RONDELLI

Una vita artistica colma di esperienza: dagli Ottavo Padiglione, prima band dell'artista, ai dischi da solista, passando per il cinema e il musical. Livornese doc ha da poco pubblicato PER AMOR DEL CIELO, album intimista, riflessivo, ma allo stesso tempo caustico e ironico, espressione dell'anima e dello sfaccettato mondo di Bobo.

COSTANTINO SANELLI

Dalla latteria di famiglia, Corrado Sanelli ha conservato la passione per la gastronomia, che ha preso forma negli anni Ottanta nella sua gelateria, che oggi gestisce con il figlio Costantino. Oltre all'attenzione per il reperimento della materia prima, che deve essere di assoluta qualità e localizzata nell'hinterland di Salsomaggiore, questa gelateria è diventata famosa per produrre gelato all'azoto. Non esiste chimica, ma solo una trasformazione degli atomi diversa indotta dall'azoto, capace di rendere i gusti molto più cremosi. il gelato all'azoto è fattibile in un attimo senza bisogno di corrente elettrica, ma con il solo uso di una carapina, una frusta e azoto, naturalmente.

SOAVEMENTE WINE BLOG

Maria Grazia Melegari scrive di vino e inevitabilmente di cibo, elementi che attraversano la storia della cultura materiale ma che oggi sempre più si legano ad aspetti immateriali: emozioni, luoghi, ricordi. Soavemente Wine Blog ricorda un vino e il luogo in cui vive, ma è anche il richiamo ad un avverbio di modo con cui si avvicina scrivendo, ai piaceri del cibo e del vino.

LO SPILUCCHINO

Virginia Portioli, 26 anni, nata a Mantova vive a Milano (dove si è

laureata in filosofia) da qualche anno. La cucina, per lei è espressione di amore e cultura, una formula alchemica che si gioca tra tradizione e innovazione in un vortice di continui rimandi.

GIOVANNI TAMBURINI

Presidente del secolare sodalizio Salsamentari, simbolo dell'arte salumiera a Bologna. Lo conoscono bene dagli Stati Uniti al Giappone all'Australia, meno a Roma o Milano. La sua bottega in via Caprarie non è solo mèta di turisti, ma di gente dal palato raffinato: qui sono passati tutti, da Francis Ford Coppola a Grard Depardieu...

ROBERT TISO

Robert Tiso, nato a Londra nel 1968, vive in Italia dal 2002, quando intraprende la ricerca per realizzare il suo primo cristallofono, uno strumento formato da un insieme di calici di cristallo, suonati attraverso lo sfregamento dei polpastrelli lungo il bordo. È in grado di proporre un repertorio musicale che spazia dai classici di Beethoven, Mozart, Tchaikovsky a composizioni più moderne di Pink Floyd e Morricone. Lo spettacolo, "CRISTALLI IN ARIA", offre l'opportunità di ammirare l'antica arte di suonare i bicchieri, cominciata 3 secoli fa e ormai quasi dimenticata dai tempi moderni.

MAURO ULIASSI

Nasce a Senigallia nel 1958. Conseguito il diploma alberghiero, frequenta per due anni la Facoltà di Sociologia a Urbino.

Inizia il suo apprendistato in cucina con lo chef Cordon Bleu Lucio Capannari.

Nel 1990 con la sorella Catia apre il ristorante Uliassi, sul porto di Senigallia. Riceve importanti riconoscimenti, tra cui il premio Cucina Eccellente dell'Accademia Italiana della Cucina (1993) e Cuoco dell'Anno (2000). Nel 2008 è "pranzo dell'anno" e "piatto dell'anno" secondo la Guida

Espresso, riceve il premio Kung-sfenan a Goteborg e quello per il miglior brodetto d'Italia a Pesaro. Nel 2009 ottiene la seconda stella della Guida Michelin, dopo aver ricevuto la prima nel 1995.

GIUSEPPE VACCARINI

Il gelato è una tentazione del gusto, un'immagine dell'estate, qualcosa che invita al sorriso. Eppure la novità, oggi, sta nel guardare al gelato in modo diverso, come a un dessert da valorizzare con studiati abbinamenti ai vini e ai distillati, e con grandi ricette della migliore cucina moderna. Giuseppe Vaccarini, esperto di vino e grande tecnico nel mondo della ristorazione, propone in questo manuale, un nuovo modo di gustare questa dolcezza italiana, sfatando la leggenda che accanto al gelato, non può stare nessun vino.

MARIO VENUTI

Siciliano, classe 1963, debutta nel 1994 con il primo disco da solista, Un po' di febbre. Un disco, eclettico e originale, in cui Mario offre una prova di grande maturità e canzoni di alto livello, in cui il pop si riempie di fragranze e suggestioni brasiliane. Di Mario si accorgono in molti, anche quando collabora all'album d'esordio di una giovane artista catanese, scoperta dal suo ex manager, Francesco Virlinzi. Si chiama Carmen Consoli e il disco è Due parole: lui co-firma Amore di plastica, presentato a Sanremo Giovani nel 1996, e La semplicità.

A Gennaio del 2003, grazie all'etichetta discografica indipendente Musica & Suoni di Nuccio La Ferlita, viene pubblicato Grandimpresa. Dieci canzoni, anticipate dal singolo Veramente, tra cui spicca anche una cover di Monnalisa di Ivan Graziani. La popolarità di Mario esplose attraverso la radio e le televisioni che trasmettono, senza sosta, Veramente e il relativo videoclip. Attualmente Mario

è impegnato nella scrittura del nuovo disco di prossima pubblicazione.

VINO DA BURDE

Andrea Gori è il "Sommelier Informatico", autore e curatore del blog del vino più seguito d'Italia, Vino da Burde. A 30 anni entra nella trattoria di famiglia "Da Burde" e diventa sommelier. Contribuisce al successo del blog KelaBlu sul Gambero Rosso e nel Marzo 2009 fonda insieme a Massimo Bernardi e altri blogger il network Wine e Food Dissapore, innovativo e seguitissimo. Autore di circa 850 video divulgativi sul vino, lo trovate a pranzo nella trattoria di famiglia in via Pistoiese, a cena in Via Tornabuoni e in ogni altro momento davanti al PC dietro al suo blog.

PEPPE VOLTARELLI

Artista poliedrico e versatile, ha fondato il gruppo Il Parto delle Nuvole con cui ha realizzato sette dischi. Nel 2006 inizia la sua carriera da solista. Nel 2008 realizza Duisburg Praga Nantes IL BOOT-LEG LIVE, il nuovo album live che racconta la sua Calabria ironica divertente arrabbiata senza slogan e proclami.

VOODOO SOUND CLUB

Progetto musicale volto alla valorizzazione delle radici africane della musica jazz e si orienta verso un linguaggio che unisce l'improvvisazione jazzistica al grande patrimonio ritmico della musica funk ed afrobeat.

Gli elementi stilistici direttamente ispirati alla musica di 4 grandi artisti neri del XX secolo, Fela Kuti, John Coltrane, James Brown e Ornette Coleman, e rielaborati dal lavoro comune dei componenti del gruppo danno come risultato una musica da ascoltare e da ballare, miscela esplosiva di funky, afrobeat, jazz e psichedelia.

**Non posso fare
a meno di Tea.**

STELLA.IT



**Gruppo Tea, siamo
di casa in ogni casa.**

Nei tuoi gesti quotidiani, semplici ma irrinunciabili, siamo al tuo fianco. Con tutta la professionalità e l'impegno necessari a garantirti ogni giorno un'acqua di qualità, l'energia più conveniente, un ambiente più curato.... Servizi migliori per la vita di ogni giorno.

**servizi idrici integrati, ambiente,
energia elettrica, gas, calore,
illuminazione pubblica, cimiteriali,
onoranze funebri, verde, reti
multimediali.**

n. verde da rete fissa **800 473165**
numero **199 143232** da mobile

www.teaspa.it



Al servizio del territorio



In vendita da:

MONTU'

Via Cavour, 33 - 46100 MANTOVA
Tel. 0376.224056 - www.montumobili.it

PAPA'S CAFÈ

Dalle 9.00
Colazioni
Pause Pranzo
Aperitivi
WineBar
Cocktail's Lounge
Music Bar

Lungolago Mincio Mantova Tel. 335 1893605

Papa's Cafè ospita tutte le sere sul lungolago l'appuntamento irrinunciabile con i (D) di tema internazionale
Dal 2 al 5 luglio ore 24.00 giovedì FRANKIE HENGG - venerdì RINGO - sabato ALBERTINO
www.papascafè.it

Festival delle Passioni
MANTOVA 2012 e 2013

PAPA'S CAFÈ

PAPA'S CAFÈ Lungolago Mincio Mantova Tel. 335 1893605

LA PASSIONE PER LA CUCINA.

Lignum et Lapis, design Antonio Citterio.

MONDINI
essere casa **CON Arlinea**^C

SUZZARA MANTOVA

mondiniarredamenti.it



AUTO AZZURRA

Prestazioni, tecnologia, affidabilità, stile. Valori che Alfa Romeo ha costruito anno dopo anno, progetto dopo progetto. Valori che la nostra Concessionaria porta vicino a te. Da noi troverai Show Room, Servizi, Assistenza con l'efficienza di un team di professionisti attentamente selezionato e guidato dalla tua stessa passione. Un'attenzione particolare è dedicata alle Aziende con un servizio completo per la gestione del parco auto e una professionalità specializzata. Che tu sia appassionato o conoscitore, privato, professionista oppure Azienda, fra te e noi c'è già un grande punto in comune: entrambi abbiamo scelto Alfa Romeo.

Suzzara via della Pace 6/b
T +39 0376 536340 F +39 0376 522202
Curtatone via Pilla 63
T +39 0376/348056 F +39 0376/349391

www.autoazzurra.alfaromeo.com



Piazza Matilde Di Canossa 2 | 46100 Mantova (MN) | T +39 0376 360794

Jass

Jass Puntoghiaccio Sas
Via Gobetti 2 - 46029 Suzzara (MN)
Tel. 0376 536864 - Fax 0376 507504

Punto Ghiaccio

cell. 345.7064653 • info@jasspuntoghiaccio.it • www.jasspuntoghiaccio.it

*Il ghiaccio
che crea valore*

PRODUZIONE E VENDITA GHIACCIO CONFEZIONATO,
GHIACCIO IN CUBETTI E GRANULARE, CONSEGNE A DOMICILIO SU CHIAMATA



Niente bugie.

Prezzi trasparenti, origine controllata dei prodotti, impegno etico. Alla Coop vogliamo la chiarezza e ve lo dimostriamo ogni giorno quando fate la spesa. Senza paura che ci cresca il naso. **Perché alla Coop cresce solo la convenienza.**

coop
Consumatori Nordest



Via Bigarello 1
46032
Castelbelforte - MN
tel 0376 42668
fax 0376 42072
commerciale@cavigar.it
www.cavigar.it



**Hotel, residence and Bed&Breakfast
Accommodations**

Piazza Don Leoni, 27 46100 Mantova
Tel. +39 0376 322329 Fax. +39 0376 310303
info@mantovawelcomesyou.com www.mantovawelcomesyou.com

è nata una nuova fuoriserie...

L'accoglienza Full Options



Con uno stile raffinato ed accogliente, i City Style Hotels si presentano come delle piccole città costruite intorno ai nostri ospiti e offrono la possibilità ad ognuno di trovare soddisfazione alle proprie esigenze.

Da questa filosofia nascono le nostre prime due strutture a Mantova, l'atmosfera elegante e tranquilla dell'Hotel La Favorita è ideale per incontri di lavoro o pervicacanze culturali; all'Hotel Diamante di Alessandria si può usufruire del centro benessere, delle sale meeting e di tutti gli altri servizi targati City Style Hotels.



citystylehotels.it

Via S. Cognetti De Martis, 1 - MANTOVA
Tel. +39 0376 254711 - info@hotellafavorita.it



ALESSANDRIA CAMPIONE DEL GARDA GENOVA MANTOVA RIMINI TRIESTE VERONA VICARELLO

RICOH

Giuseppe Baracca
Agente Mantova e provincia

Ricoh Italia Srl
Via Libertà, 49
26034 Piadena (CR)

Tel. commerciale 0376 380359
Tel. assistenza tecnica 0375 980824
Fax 0375 381217
Cell. 348 1310829
E-mail: baraccamn@virgilio.it

MULTIFUNZIONI - STAMPANTI A COLORI
ASSISTENZA TECNICA - VENDITA e NOLEGGIO

Panetterie



Mantova Via XXV Aprile 31 T +39 0376 466982

Mantova Corso V. Emanuele 128 T +39 0376 324794

Mantova Via XX Settembre 24 T +39 0376 222269

Mantova Via Chiassi 105 T +39 0376 323752

Complesso Commerciale il Bosco S.S per Marmirolo T +39 0376 467825

Porto Mantovano Via Einaudi 7 T +39 0376 390966

S. Antonio di Porto Mantovano Via Kennedy 13 T +39 0376 392769

Castelletto Borgo Strada Castelletto 181 T +39 0376 302044



Nel cuore di Mantova

GAMMA NISSAN. AL SERVIZIO DEL TUO LAVORO.

SCOPRI I VANTAGGI PER FAR ARRIVARE LONTANO LA TUA ATTIVITÀ.



SHIFT...the way you move



NISSAN OFFRE ALLA TUA AZIENDA:

- Garanzia 3 anni o 100.000 km su tutte le vetture e 4x4
- Soluzioni finanziarie su misura
- Agevolazioni per tutti i dipendenti della tua azienda
- Servizio di assistenza specializzata post vendita

**FINO A € 6.000 DI VANTAGGI
QASHQAI TUA CON € 2.400 DI VANTAGGI**

I vantaggi sopra riportati sono riservati ai clienti Nissan. I beneficiari sono: Nissan Pathfinder, Platinum, Nissan Qashqai 2.0 dCi, Nissan Micra, emissioni CO₂ da 120 a 183 g/km; consumi da 4,7 a 8,9 l/100 km (ciclo combinato). NOTE: emissioni CO₂ da 120 a 186 g/km; consumi da 5,1 a 7 l/100 km (ciclo combinato). QASHQAI e QASHQAI+2: emissioni CO₂ da 145 a 204 g/km; consumi da 5,4 a 8,4 l/100 km (ciclo combinato). PATHFINDER: emissioni CO₂ da 264 a 276 g/km; consumi da 8,8 a 10,2 l/100 km (ciclo combinato). XTERRA: emissioni CO₂ da 190 g/km; consumi: 7,1 l/100 km (ciclo combinato). MURANO: emissioni CO₂ da 261 g/km; consumi: 10,9 l/100 km (ciclo combinato).

BIEMME AUTO Srl

Concessionaria Nissan per Mantova, Cremona e Brescia

Strada Marmirolo, 5

46047 Porto Mantovano (MN)

T +39 0376 396550

www.biemmeauto.it



**PER PRENOTAZIONI 348.4136180
INFO@GBNOLO.IT WWW.GBNOLO.IT**

Veicoli elettrici Mantova

RINGRAZIAMENTI

Un ringraziamento di cuore a tutti i dipendenti pubblici, funzionari e dirigenti, del Comune di Mantova, Provincia di Mantova, Tea e Asl che con il loro impegno e generosità ci hanno consentito di progettare un Festival per la città, un grande grazie al Vicesindaco - Assessore alla Cultura, Avv. Paolo Gianolio, col quale quasi un anno fa abbiamo condiviso l'idea del Festival, grazie al Sindaco Fiorenza Brioni ed alla convinzione con la quale ci ha spinti a "osare" un nuovo format, coraggioso e originale. Grazie all'Ass. Ezio Zani per la sua partecipazione e sostegno, grazie al Vice Presidente del Consiglio Regionale della Lombardia Enzo Lucchini per il suo sostegno e interesse, al Consigliere Regionale Antonio Viotto per l'aiuto e i consigli importanti.

Un ringraziamento particolare al al Dott. Carlo Zanetti, Presidente Banca Popolare di Mantova, al Dott. Mauro Mezzanzanica, Direttore Generale Banca Popolare di Mantova, Prof. Luigi Frezza ed al Dott. Graziano Mangoni Presidente e Direttore della Fondazione Bam, alla Dott.ssa Krisztina Doroghazi e al Dott. Gyorgy Dezsényi, Amministratori Delegati della Ies Group, al Dott. Fabrizio Canuti, Direttore organizzazione e risorse umane dell Ies Group, grazie alla Dott.ssa Annalisa Messa di ENI Italia. Mille grazie agli amici del Clos Wine Bar, del Papas, del Pensatoio che hanno accettato di essere partners in questa nuova impresa per la città. Un abbraccio riconoscente a tutto il personale di Arci Mantova ed in particolare a Francesco Meneghello, Mirco Dei Cas, Federico Ferrari, Veronica Giatti, Davide Sainato, Tania Righi, Andrea Caprini, Riccardo Piva, Alice Cosmai per aver sopportato con scioltezza ogni fatica, grazie di cuore alle volontarie e volontari del festival, senza di loro tutto sarebbe meno bello. Un ringraziamento sentito a Francesca Cavicchini, Giancarlo Saran, Don Ulisse Bresciani, Clara Zani, Davide Cassi, Romina Savi, Simone Fracassi, Tony Nobile.

Infine grazie ai compagni di viaggio che insieme a noi hanno costruito pezzo per pezzo il Festival delle Passioni: Roy Paci, Linda Massignan, Stefania Giuffrè, Davide Paolini, Stefano Baia Curioni, Luca Martinazzoli, Ilaria Morganti, Rita Nardi, Salvatore De-logu, Arianna Gandolfi, Amedeo Palazzi, Lucia Gazzoli, Natascia Petocchi, Silvia Grisanti, Riccardo Braccaioli, Barbara Fontanel, Paolo Vettorello: insieme riprendiamo da subito il lavoro per la seconda edizione.

PROMOSSO DA



CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO DI



SPONSOR



BANCA POPOLARE DI MANTOVA



Italiana Energia e Servizi S.p.A.
MEMBER OF THE IES GROUP



FONDAZIONE
BANCA AGRICOLA MANTOVANA



SPONSOR TECNICI



IN COLLABORAZIONE CON



PAPA'S CAFÈ

PARTNERS



associazione
XXX

STRATEGIE E PROGETTO DI COMUNICAZIONE

MONITORAGGIO

