

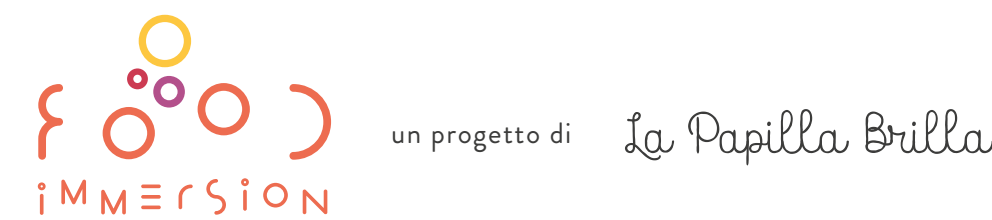


L'ingresso al festival è libero, salvo dove indicato diversamente.

Il programma potrebbe subire cambiamenti. Per aggiornamenti consultare il sito www.foodimmersionfestival.it

Per informazioni:
✉ info@lapapillabrilla.net
☎ 348.5203707 - 333.9497390

Social:
f [lapapillabrillapage](https://www.facebook.com/lapapillabrillapage) [lapapillabrilla](https://www.instagram.com/lapapillabrilla)
 [@foodimmersion](https://twitter.com/foodimmersion) [#foodimmersion](https://www.facebook.com/foodimmersion)



CHIOSTRI DI SAN PIETRO REGGIO EMILIA
via Emilia San Pietro, 44

* *Tutte le attività si svolgeranno regolarmente anche in caso di maltempo.*



design BREAD AND JAM
photo GLORIA SOVERINI



non stop

STAND

- La Papilla Brilla** Pop up bar
- Pizzaiuolo on the road** Pizza
- The Farmers** Farm Food & Frittata
- Viva Nachos** Cucina Messicana
- Roberta Notari** Polenta
- Stria** Pane bio a pasta madre
- Ghirba** Piatti vegani
- Toma & Tomi** Formaggi
- Pescheria Campani** Pesce
- Lady Café** Caffè
- La Presseria** Raw Juices
- ZOO Bakery**
- Cremeria Capolinea** Gelati

FOOD TRUCK

- Bedda** Cucina Siciliana
- Il Furgoncino** Panini Gourmet
- La Polpetteria** Polpette
- Food Pirates** Hamburger e Hotdog
- BBQ Valdichiana** BBQ

Presta attenzione alla raccolta differenziata! Tutti i supporti sono riciclabili!



sabato e domenica

HANDMADE MARKET a cura di Riquè l'arte sul filo

La Nana, Gioie Lillipuziane, Nè Nè, Le Sirene Research, Coutin, Buh Lab, Pompelmo-Rosa, Lindanera, AbuAle, Valeraku, Le Taschine, Dis-Moi Oui, Urban's Grey Hand Made, Insunsit, I Sew So I Don't Kill People, K-Lab, La Pinetteria, I Tettini, Grey & Milk, Gioielli Tumbaga, Eilish Creations, Atelier Almanacco, Alce Rossa.

FOOD MARKET

in collaborazione con Itinere

Eredità dal Passato, Ferrari Bio Latte, La Cassetta Verde, Gianferrari Salumi, Azienda Agricola Piscopo Gina, Azienda Agricola Biologica Naturale Stefania Severi... e tanti altri!

Lo street food è pronto a tutte le ore e per tutti i gusti!



non stop

Oceano Pacifico, Costa, Sierra e Selva: la biodiversità straordinaria del Perù a cura di Gloria Carpinelli D'Onofrio, Patricia Trujillo e Miguel Bustinza in collaborazione con OCEX, Ufficio Commerciale del Perù a Milano.

La mostra racconta la straordinaria fusione di gusti e sapori che fa della cucina Peruviana una delle più ricche e gustose cucine al mondo. Questa enorme varietà e mescolanza gastronomica rispetta la cultura millenaria di questo paese e rende l'esperienza ancora più affascinante.

Coltivare l'incolto Mostra + shop + workshop REMIDA

Moduli in stoffa e fil di ferro da cucire e manipolare, per dare vita a inattesi erbari materici in un gioco fra naturale e artificiale.



OSPITE D'ONORE: il Perù!



a pagamento

"Food typography" Silvia Lana

Aperto sia a professionisti che ad appassionati di grafica e di immagine in generale, il workshop introdurrà alla scoperta della food typography attraversando tutti gli step del progetto: dalla scelta tipografica, alla composizione, fino allo scatto finale. **Sabato h.11-13, 25 €**

"Quinoa, il vero tesoro degli Incas" Patricia Trujillo e Miguel Bustinza

Un laboratorio per documentare le preziose proprietà e qualità di questo ormai noto pseudo cereale, con presentazione e coinvolgimento nella preparazione di due ricette tipiche della cucina peruviana. **Sabato h.16-17.30, 15 €**

"Non la solita Minestra. Idee di pappe da 0 a 99 anni" Marianna Garsi e Alessia Turini

Un'occasione per assaggiare, gustare e inventare piatti adatti a tutta la famiglia: combinazioni gustose e cotture veloci ma salutari per preparare pranzi e cene a misura di famiglia dove anche l'occhio vuole la sua parte. **Domenica h.15-17, 12 €**

Biglietti disponibili sul sito del festival!

Workshop per le FAMIGLIE "Storie a tavola" Ada Francesconi e Silvia Sai (Le Galline Volanti)

Menù bambini Un libro, una storia narrata, un invito a cena a casa della Regina, e un tappeto rosso che conduce a un tavolo apparecchiato. I bambini accompagneranno la protagonista della storia, in questa avventura e nella creazione di food crafts, sculture di cibo e materiali naturali. *Menù adulti* Invitati ad accomodarsi attorno a un tè, gli adulti intraprenderanno un viaggio nei libri per bambini e ragazzi che sollecitano, attraverso la semplicità di testi e immagini, il pensiero immaginifico e fantastico del lettore. **Sabato h.16-17.30 + 17.30-19, 7 €**

Workshop KIDS 3-5 "La giostrina della frutta e della verdura" Cristina Spallanzani (Il Semaforo Blu)

Con le mani si esploreranno frutti e verdure nascosti in scatole e si costruirà un libro per raccontare con i disegni questa esperienza. Con l'utilizzo di pennarelli acquerellabili, pastelli a cera e piccoli timbri, come per magia, il libro si trasformerà in una speciale giostrina da appendere. **Sabato h. 11 - 12, 12 €**

Workshop KIDS 6-11 "Erbario da cucina" Cristina Spallanzani (Il Semaforo Blu)

Alla scoperta delle erbe aromatiche: quali sono e come si riconoscono? La ricerca si tradurrà in un libro illustrato - realizzato con acquerelli, china nera e matite - per raccogliere e raccontare l'utilizzo delle erbe in cucina. **Domenica h. 11-12.45, 12 €**



a pagamento

SUCCHI CRUDI Cecilia Righi (La Presseria)

La degustazione presenterà i benefici dei succhi vegetali pressati a freddo attraverso assaggi e illustrazione di ricette. **Sabato h. 17-18, 5 €**

BIRRE

Alessio Facchini (Unionbirrai)

Degustazione guidata di quattro tipi di birre per scoprire la birra cruda e capire la differenza fra birre pastorizzate e non. **Domenica h. 18-19, 17 €**

Tutte le attività a pagamento saranno confermate solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti previsto. Non aspettare a prenotare il tuo posto!



a pagamento

CENA AI PIANI ALTI DEI CHIOSTRI a cura di Foof Ensemble

L'arte della tavola si fonde con la musica elettronica: suoni, profumi e sapori si intrecciano a creare un'atmosfera unica, dove i commensali vengono coinvolti in un'esperienza multisensoriale. È una cena di cinque portate e un concerto di cinque composizioni. Ogni brano è composto partendo dai suoni e dai rumori prodotti dalla realizzazione dei piatti che accompagna. Piatti che vengono realizzati davanti a gli occhi dello spettatore come in un cooking show. Musica che viene eseguita dal vivo come in un concerto live. **Domenica h. 19.30, 35 €**

E cosa ne dici di una degustazione di GIN? Sul sito tutte le info!

30.09 - 02.10
2016
5° EDIZIONE

CHIOSTRI DI SAN PIETRO REGGIO EMILIA

FESTIVAL DI CUCINA CREATIVA
UN PROGETTO DI La Papilla Brilla

WWW.FOODIMMERSIONFESTIVAL.IT

IL FESTIVAL

Cucina, convivialità, design e street food: sono gli ingredienti di Food Immersion, il festival di cucina creativa ideato da **La Papilla Brilla**.

Tre giornate in cui la cucina creativa diventa l'occasione per incontrare i protagonisti e sperimentare stili diversi e nuovi approcci al mondo del cibo, sempre più mezzo di conoscenza, divertimento, espressione e condivisione.

La Papilla Brilla

La Papilla Brilla è un'associazione culturale nata nel 2008 con l'obiettivo di creare momenti di convivialità attraverso il cibo.

Food Immersion è il progetto che più rappresenta il fare delle Papille, costantemente impegnate a sbriolare quel confine sottile tra cucina e creatività e sempre curiose di incontrare altre nuove realtà con cui sedersi a tavola.



nudo e crudo

La 5° edizione del festival è dedicata al tema **Nudo e crudo**, e racconta le tante varietà di cibo crudo presenti in antiche tradizioni, ma anche le tendenze moderne del crudismo come dieta alimentare.

Il cibo poi può anche essere nudo: un cibo sincero, schietto, spogliato di sovrastrutture sociali e voyeuristiche tali da partorire il concetto #foodporn.

Questi e tanti altri sono fenomeni in fermento, che racconteremo insieme durante le tre giornate di **Food Immersion**.



PROGRAMMA

FOOD IMMERSION

offre un ricercato menu di workshop, incontri, degustazioni, spettacoli tra i Chiostrri gremiti di street food, mercati e mostre.



LA PAPILLA BRILLA POP UP BAR

Birre artigianali, selezioni di vini locali e nazionali, cocktail gourmet e bevande analcoliche

STREET FOOD

Stand gastronomici e food truck da tutta l'Italia

VENERDÌ 30.09
h.19-24

h 19 APERTURA FESTIVAL

Inaugurazione mostre

h 19-24 PISCO BAR

Aperitivo Peruviano

DJ SET

Daniele Bonvicini



Oceano Pacifico, Costa, Sierra e Selva: una biodiversità straordinaria

a cura di Gloria Carpinelli D'Onofrio, Miguel Bustinza e Patricia Trujillo, in collaborazione con OCEX, Ufficio Commerciale del Perù a Milano

Nudi e Crudi. "Scoperte" in 3D

Le Sirene Research

Coltivare l'incolto REMIDA



VENERDÌ 30 SETTEMBRE

SABATO 01.10
h.11-24

h 11-13 Workshop di Creatività

"Food Typography"
Silvia Lana > su iscrizione

h 11-13 Workshop KIDS 3-5

"La giostrina della frutta e della verdura"
Cristina Spallanzani (Il Semaforo Blu) > su iscrizione

h 16-17.30 Workshop per le famiglie

"Storie in Tavola!"
Ada Francesconi e Silvia Sai (Galline Volanti) > su iscrizione

h 16-17.30 Workshop di Cucina Peruviana

"Quinoa, il vero tesoro degli Incas"
Patricia Trujillo e Miguel Bustinza (Vale un Perù) > su iscrizione

h 16-17 Incontro

"Mi racconti che sapore ha?"
Alimentazione dopo i sei mesi di vita, come integrare allattamento e cibi solidi.
a cura di Associazione La Cova con Marianna Garsi (Consulente IBCLC)
Lecture di Benedetta Pisi



non stop LA PAPILLA BRILLA POP UP BAR

Birre artigianali, selezioni di vini locali e nazionali, cocktail gourmet e bevande analcoliche

STREET FOOD

Stand gastronomici e food truck da tutta l'Italia

★ Oceano Pacifico, Costa, Sierra e Selva: una biodiversità straordinaria

a cura di Gloria Carpinelli D'Onofrio, Miguel Bustinza e Patricia Trujillo, in collaborazione con OCEX, Ufficio Commerciale del Perù a Milano

★ Nudi e Crudi. "Scoperte" in 3D

Le Sirene Research

★ Coltivare l'incolto REMIDA

con i produttori del territorio

★ HANDMADE MARKET

a cura di Riquè l'arte sul filo

h 17-18 Degustazione Succhi Crudi

"Come depurarsi con i succhi di ortaggi e frutta"
Cecilia Righi (La Presseria Juice Co)
> su iscrizione

h 17.30-19 Workshop per le famiglie

"Storie in Tavola!"
Ada Francesconi e Silvia Sai (Galline Volanti)
> su iscrizione

h 18-19 Incontro

"Il Fiore della Cannella. Saperi, profumi, gusti e colori della cucina peruviana"
presentazione del libro di Gloria Carpinelli D'Onofrio edito da Editrice il Punto

h 19-20 Live Cooking

Ceviche
Patricia Trujillo e Miguel Bustinza (Vale un Perù)
Thanks to Coop Alleanza 3.0

h 20-24 PISCO BAR

Aperitivo Peruviano



h 20-24 Live Music

Unknwn
Sarc:o
Special Guest



SABATO 1 OTTOBRE

DOMENICA 02.10
h.11-22

h 11-18.30 Live painting

"Piatto al tratto"
a cura di

Associazione PicNic!

con gli illustratori Alessandro Sanna, Marco Nizzoli, Annachiara Barindelli (Naki), Gioia Marcheggiani e Anna Forlati

h 11-12 Workshop KIDS 6-11

"Erbario da cucina"
Cristina Spallanzani (Il Semaforo Blu)
> su iscrizione

h 12-13 Live Cooking

"Crudo e sobrio"
Francesca, Lorella e Silvia Braglia (Disanapianta)

h 15-17 Workshop per le Mamme

"Non la solita Minestra. Idee di pappe 0-99 anni"
a cura di Associazione La Cova con Marianna Garsi (Consulente IBCLC) e Alessia Turini, ostetrica > su iscrizione

h 15-16.30 Live Cooking

"Nudi e Crudi tra Oriente e Occidente"
Giancarlo Destro, home & personal chef



non stop LA PAPILLA BRILLA POP UP BAR

Birre artigianali, selezioni di vini locali e nazionali, cocktail gourmet e bevande analcoliche

STREET FOOD

Stand gastronomici e food truck da tutta l'Italia

★ Oceano Pacifico, Costa, Sierra e Selva: una biodiversità straordinaria

a cura di Gloria Carpinelli D'Onofrio, Miguel Bustinza e Patricia Trujillo, in collaborazione con OCEX, Ufficio Commerciale del Perù a Milano

★ Nudi e Crudi. "Scoperte" in 3D

Le Sirene Research

★ Coltivare l'incolto REMIDA

con i produttori del territorio

★ HANDMADE MARKET

a cura di Riquè l'arte sul filo

h 17-18 Incontro

"Sofà So-good"
a cura di Impact Hub
presentazione di foodie startup: Pronto Pane, FancyToast, Addento, Ufoody e Agrogenation.

h 17-18 Degustazioni di Gin

a cura di Jigger > su iscrizione

h 18-19 Degustazioni di Birre

a cura di Alessio Facchini (Unionbirrai Beer Tasters)
> su iscrizione



h 19.30-22 Cena e performance

ai piani alti dei Chiostrri

a cura di

Food Ensemble

> su iscrizione

h 20-22 Live Music

Mora & Bronski

