**Il Salone dei Sapori – Padova 8-12 maggio 2019**

**STORIA, SCIENZA, NUTRIZIONE, SOSTENIBILITÀ, ARTE E GUSTO: TUTTI GLI APPUNTAMENTI DELL’EVENTO CHE CELEBRA IL TERRITORIO E LE SUE ECCELLENZE IN OCCASIONE DEGLI 800 ANNI DEL PALAZZO DELLA RAGIONE, DEL MERCATO COPERTO SOTTO IL SALONE E - NEL 2022 - ANCHE DELL’UNIVERSITÀ DI PADOVA**

 Non solo degustazioni enogastronomiche: f*ra il Palazzo della Ragione con il suo mercato coperto più antico d’Europa, Piazza della Frutta e Piazza delle Erbe incontri, degustazioni, talk e momenti di approfondimento per far crescere la cultura del gusto e riflettere sul futuro riscoprendo le eccellenze, le tradizioni, i sapori del territorio.*

Padova, 3 maggio 2019 – 800 anni di saperi e sapori: 800 anni di storia per il Palazzo della Ragione, e di eccellenze enogastronomiche per il mercato coperto più antico d’Europa Sotto il Salone e lo stesso traguardo in vista anche per l’Università, fiore all’occhiello della città di Padova, che compirà 8 secoli nel 2022.

**Il Salone dei Sapori dall’8 al 12 maggio** **celebra la città, il territorio e le sue eccellenze enogastronomiche con un evento che unisce storia, scienza, arte e gusto nel segno della sostenibilità e del rispetto dell’ambiente** grazie a una serie di incontri e appuntamenti nel cuore di Padova che affronteranno il tema food da un punto di vista multidisciplinare.

Partendo dalla scoperta e dal racconto dei **prodotti artigianali di alta qualità custoditi nel mercato coperto più antico d’Europa** e grazie al coinvolgimento dei più premiato ed importanti Chef locali e nazionali, di personalità ed esperti enogastronomi in collaborazione con *Slow Food*, l’*Università di Padova*, Istituzioni e Partner di livello, Il Salone dei Sapori prevede una serie di incontri, esperienze e appuntamenti imperdibili legati alla cultura del gusto declinata per ogni tipologia di pubblico.

Fra i temi più importanti oltre alla valorizzazione dei prodotti del territorio anche quelli della **sostenibilità**, la **cultura ed educazione alimentare**, il **biologico, la green economy**, **l’innovazione** e il **rispetto dell’ambiente**.

Cinque giorni di eventi, degustazioni e approfondimenti che culminerà

*Gli incontri con gli Chef*

**VENERDÌ 10 MAGGIO**

Lo Chef di cucina vegetale **Simone Salvini** prenderà parte al talk sui luoghi della produzione agricola e l’utilizzo dei prodotti in cucina “**I TESORI DELLA TERRA -** l’agricoltura padovana tra biologico e turismo” previsto alle 18.00 al Palazzo della Ragione insieme a **Matteo Bartolini** – ANABIO Associazione Nazionale Agricoltura Biologica – CIA Agricoltori Italiani, **Daniele Piccinin** – Azienda biologica – biodistretto Venezia centro-orientale e **Franco Zanovello** – Azienda biologica – biodistretto *Colli Euganei.*

**DOMENICA 12 MAGGIO**

Domenica la mattinata è dedicata alle eccellenze della città, nel campo ristorazione, dell’enogastronomia, della cultura, dell’arte, dell’ambiente, della musica, dello sport e del volontariato, con performance musicali dell’OPV Brass Quintet e dell’Orchestra Giovanile “I Polli(ci)ni”. Il Comune di Padova, l’Università di Padova e il CSV Provinciale di Padova incontrano la cittadinanza per consegnare importanti riconoscimenti, a partire da quello destinato alla Famiglia **Alajmo** (5 stelle Michelin e 10 locali, eccellenza del Made in Italy e leader nella cucina internazionale).

Dalle 11.00 e per tutta la giornata sul palco in Piazza della Frutta si alterneranno gli showcooking di **Piergiorgio Siviero** (Chef stellato allievo di Alain Ducasse), **Andrea Valentinetti** (Chef e titolare di Radici vincitore di Quattro Ristoranti di Alessandro Borghese), **Gianni Calaon** (Chef e pizzaiolo internazionale 4 volte campione del mondo), **Antonio Mezzalira** (Maestro gelatiere stellato vincitore 3 coni Gambero Rosso), **Silvia Moro** (Chef premio giovani promesse Adamo Digiuno) e **Samuele Beccaro** (Finalista Bocuse d’Or e Chef Docente Accademia delle Professioni DIEFFE).

Alle 10.30 e alle 15.30 due appuntamenti in Piazza delle Erbe in collaborazione con **Accademia delle Professioni DIEFFE** e il maestro della panificazione Bakery Chef Marco Zannin dedicati alla preparazione del pane della tradizione con lievito madre e della pasta fresca piatto del cuore dei Padovani, i bigoli, proposti anche in versione street food.

Nel pomeriggio, alle 15.40 a Palazzo della Ragione, l’incontro con lo Chef pluristellato **Antonino Cannavacciuolo** (2 stelle Michelin, 3 forchette Gambero Rosso e 3 cappelli Guida Espresso).

Prevista per le 16.00 alla Loggia della Gran Guardia in Piazza dei Signori la masterclass con degustazione (a pagamento - 30 euro, prenotazione online obbligatoria) guidata dal Maestro Pasticciere Campione del Mondo **Luigi Biasetto**, 3 Tazzine Gambero Rosso.

*Alla scoperta dei prèsidi Slow Food*

**VENERDì 10 MAGGIO**

Due gli appuntamenti previsti in Piazza dei Signori a partire dalle 16.00 con un coinvolgente viaggio attraverso i secoli fatto di aneddoti, racconti e assaggi del pregiato **OLIO DEI COLLI EUGANEI** insieme a **Mauro Pasquali**, Responsabile del Progetto Olio di Slow Food per il Veneto e il Trentino, docente Master of Food per la materia Olii.

Alle 17.00 protagonista la **GALLINA PADOVANA** per una degustazione guidata alla scoperta delle ricette della tradizione insieme a **Gabriele Baldan**, socio fondatore e Presidente della Pro Avibus Nostris – associazione per la salvaguardia delle razze avicole e coautore del libro “Alla gran corte della Gallina Padovana”, da 30 anni impegnato nella conservazione del Pollo di razza Padovana.

**SABATO 11 MAGGIO**

Alle 15.00 **Attilio Fontana** - Consigliere Delegato alla Tutela del Marchio **PROSCIUTTO VENETO DOP** guiderà una degustazione tra racconti e assaggi alla scoperta del presidio Slow Food e prodotto d’eccellenza del patrimonio enogastronomico d’Italia.

**DOMENICA 12 MAGGIO**

Alle 16.00 alla Loggia della Gran Guardia in Piazza dei Signori l’incontro con degustazione insieme a **Danilo Gasparini,** docente universitario, ospite e consulente Geo & Geo (Rai 3) dedicato al **MAIS BIANCO PERLA**, ingrediente alla base dell’antica e quasi perduta farina di mais Bianco Perla utilizzata per la preparazione della tradizionale polenta bianca, il “piatto della memoria” della civiltà contadina veneta.

La partecipazione a tutte le degustazioni di Slow Food prevede un contributo di 5€ destinato alle attività dell’Associazione.

*Le degustazioni*

**DOMENICA 12 MAGGIO**

Dalle 10.00 al mercato coperto Sotto il Salone una grande **FESTA DI SAPORI**: sarà possibile degustare piatti tradizionali, cicchetti e prodotti d’eccellenza custoditi nelle 50 antiche botteghe tra gastronomie, bar, enoteche, pescherie e macellerie del mercato coperto più antico d’Europa.

Dalle 11.00 in Piazza della Frutta “**LA DOMENICA DEL GUSTO**”, la festa di piazza all’insegna dei grandi sapori dei ristoratori padovani: alta cucina con gli chef e gli artisti del gusto più premiati del territorio, con musica dal vivo, show cooking e spettacoli.

*Sostenibilità, educazione alimentare e nutrizione*

**MERCOLEDì 8 MAGGIO e GIOVEDì 9 MAGGIO**

A partire dalle 9.00 a Palazzo della Ragione “**LE BUONE ABITUDINI**”: laboratori gratuiti e creativi di educazione alimentare e spettacoli teatrali trasporteranno gli alunni delle scuole primarie in una dimensione magica e fiabesca.

**VENERDì 10 MAGGIO**

Alle 19.00 alla Loggia della Gran Guardia in Piazza dei Signori il talk “**SEX, FOOD & DRINK, ALIMENTA I TUOI PIACERI”** con il *Prof.* **Carlo Foresta**, membro Consiglio Superiore della Sanità, **Iva Sabovic**, ricercatrice dell’Università di Padova e **Gabriel Petre**,nutrizionista, per scoprire i risultati di un’autorevole ricerca scientifica sugli alimenti che hanno scientificamente proprietà benefiche per contrastare le disfunzioni sessuali e l’effetto protettivo di questi contro gli additivi chimici che riscontriamo quotidianamente.

*Scienza, storia e innovazione*

**MERCOLEDì 8 MAGGIO**

Alle 17.00 a Palazzo della Ragione**“MANGIARE BENE PER INVECCHIARE MEGLIO***”:* si parlerà di longevità e invecchiamento e di come l’alimentazione può prevenire le malattie e interagire con i processi fisiologici più basilari e con i nostri geni insieme a **Stefania Maggi**Responsabile scientifico CNR.

**GIOVEDÌ 9 MAGGIO**

“**DIVERSAMENTE CARNE: NOVEL FOOD CARNE, TRA INSETTI E CARNI SINTETICHE DEL FUTURO**” è il tema dell’incontro previsto alle 17.00 a Palazzo della Ragione con**Valerio Giaccone**Docente di Medicina Veterinaria di Padova, durante il quale si discuterà degli studi climatici e demografici che ci mettono in allarme: presto dovremo trovare nutrimento in alimenti complementari, ricavando cibo da insetti e carni sintetiche?

Alle 18.00 a Palazzo della Ragione **Danilo Gasparini**Docente universitario, ospite e consulente *Geo&Geo* (Rai3) racconta la storia della cucina veneta in un appassionante viaggio lungo secoli attraverso la storia del commercio dei prodotti della campagna nelle città affrontando il tema “**NUTRIRE LA CITTA: DALLA CAMPAGNA AL MERCATO IN TERRAFERMA VENETA***”.*

**SABATO 11 MAGGIO**

**Cinzia Scaffidi**Insegnante all’Università di Scienza Gastronomiche di Pollenzo alle 16.00 in Piazza dei Signori racconta “**IL MONDO DELLE API E DEL MIELE”,** un viaggio tra i segreti dell’apicoltura e le ricette della tradizione firmate da grandi autori.

# Alle 17.00 a Palazzo della Ragione appuntamento con **MarketerS Academy** per parlare di “**FOOD, INNOVAZIONE E IMPRESA**”: insieme a **Luca Perasi** - E-Commerce and Operations Analyst, Responsabile Logistica e Customer Service di Vivino Italy e **Petra Schrott** – Consulente di Marketing Strategico & Digitale si parlerà delle sfide del marketing e della comunicazione nel mercato globale e l’evoluzione manageriale del mondo food insieme a grandi manager provenienti da rinomate aziende.

Dalle 19.00 a Palazzo della Ragione il talk *“***LA TRADIZIONE È UN’INNOVAZIONE BEN RIUSCITA***”* insieme a **Arrigo Cipriani**(patron *Harry’s Bar*), **Danilo Gasparini**(storico dell’alimentazione), **Anna Maria Pellegrino**(cuoca e food blogger) e **Alessandro Schiatti** (founder I Love Italian Food).

*Sostenibilità*

**GIOVEDÌ 9 MAGGIO**

Alle 19.00 a Palazzo della Ragione **Andrea Segrè**Agroeconomista, fondatore di *Last Minute Market* e del movimento europeo di sensibilizzazione *Spreco Zero* sarà insieme alla giornalista**Francesca Visentin**per l**’**incontro sul tema della riduzione dello spreco alimentare, una sfida del futuro che coinvolge la dimensione domestica di tutti noi. Andrea Segrè presenterà il suo nuovo libro, edito da Rizzoli.

**DOMENICA 12 MAGGIO**

# Dalle 10.00 in Piazza delle Erbe “**IL BIOLOGICO A PADOVA**”, esposizioni, laboratori e vendita diretta di prodotti agroalimentari del territorio traagricoltura biologica, mercato solidale, produttori locali e intrattenimento per i bambini, all’insegna del rispetto dell’ambiente e della sostenibilità.

#### La tematica della sostenibilità è al centro dell’evento che punta ad essere una manifestazione eco friendly prevedendo anche un incremento dei trasporti pubblici, attività antispreco, raccolta differenziata e smaltimento intelligente dei rifiuti oltre a incentivi per raggiungere il dentro con mezzi ecologici.

*Il mondo del vino*

**MERCOLEDì 8 MAGGIO**

Alle 18.00 a Palazzo della Ragione **Luigi Moio**Docente di enologia dell’Università di Napoli e autore del libro **“IL RESPIRO DEL VINO”** svela i segreti che il vino può raccontare attraverso il suo profumo, come sintesi tra natura, storia ed emozioni.

**SABATO 11 MAGGIO**

Dalle 15.00 alla Loggia del Palazzo della Ragione la degustazione dei vini dei Colli Euganei **“VULCANEI“:** 19 vignaioli euganei (Bacco e Arianna, Ca Bianca, Ca del Colle, Ca della Vigna, Ca Ferri, Ca Lustra-Zanovello, Cantina Colli Euganei, Il Filò delle Vigne, La Mincana, Montegrande, Il Mottolo, Quota101, Reassi, Sambin, Vignale di Cecilia, Vigne al Colle, Vigna Roda, Villa Sceriman, Le Volpi) con le loro migliori etichette e, oltre al vino, una selezione di oli dei Colli Euganei con il Frantoio di Valnogaredo.

Alle 20.00 a Palazzo della Ragione il giornalista e conduttore radio de *La Zanzara* (Radio 24) **Giuseppe Cruciani** e la Sommelier Master Class e scrittrice **Adua Villa** si confrontano sul tema vino:chi ne sa di più? Bisogna davvero saperne per apprezzarlo? Beviamo il vino o l’etichetta?

*La musica*

**SABATO 11 MAGGIO**

Alle 11.00 in Piazza delle Erbe **180 GRAMMI** dj set solo vinile*:* il primo format che porta le serate dei club nei mercati storici d’Italia per una giornata intera di musica con i migliori dj set soul e funky rigorosamente in vinile.

# Dalle 18 in piazza della Frutta **MARCHING BAND**, con li*ive band e u*n eclettico circus show itinerante, tra marching band, trampolieri, buskers e mirabolanti giocolieri.

Alle 21.30 in Piazza della Frutta **DONATELLA RETTORE** in concerto: un’icona della musica italiana e autentica leggenda che con le sue hit irriverenti e provocatorie ha dominato le classifiche nazionali.

**DOMENICA 12 MAGGIO**

# Alle 10.30 la performance di musica classica dell’**ORCHESTRA “I POLLI(CI)NI** che omaggiano il Maestro Claudio Scimone e dell’**OPV BRASS QUINTET**, Quintetto di Ottoni dell’Orchestra di Padova e del Veneto.

# Alle 16.00 in Piazza della Frutta la performance live di **MEGAHERTZ**, eclettico polistrumentista, produttore e storico collaboratore di Morgan, Bluvertigo, Max Gazzè e Max Pezzali, reduce dalla prima serata di Rai 2 e alle 18.30 l’esibizione di **NULARSE**, compositore e produttore che avvicina l’elettronica all’acustica, tra eleganti ballate e suggestioni esotiche squisitamente pop (segnalato da *Rock.it, Soundwall, Mucchio Selvaggio* e molti altri).

# Alle 20.00 L**A SERA DEI MIRACOLI**, con Marco Formentini (chitarrista di Lucio Dalla), i racconti di Ciro Severino e le musiche di Fabio Santini (X Factor 7) per immergersi nel mondo di uno dei cantautori più amati d’Italia.

Sempre domenica ospiti del Salone dei Sapori anche **UMBERTO** **MARCATO**, cantante internazionale, autore di *Ma quando torno a Padova*, l’esibizione della soul band del bassista internazionale Paolo Andriolo **SOULTRAX** e la performance del Duo di musicisti swing, **GI** **SWING.**

Alle 21.00 in Piazza della Frutta il concerto degli **STREET CLERKS,** direttamente da *E poi c’è Cattelan* (Sky) la band del matrimonio più instagrammato della storia (Chiara Ferragni e Fedez).

Per accedere all’area concerto è necessario registrarsi gratuitamente online e scaricare il biglietto con il QR Code da esibire al personale dell’evento

Per partecipare agli incontri sarà possibile prenotarsi attraverso il sito <http://salonesapori.it>.

*L’evento è realizzato con il patrocinio e la collaborazione del Comune di Padova e della Regione Veneto con il patrocinio dell'Università di Padova, ideato e promosso da Superfly Lab e organizzato da Veneto Suoni e Sapori e in collaborazione con Slow Food Veneto, Promex Camera di Commercio, Consorzio del Sotto il Salone, Consorzio dei Vini dei Colli Euganei, Confesercenti, Ascom Padova, Coldiretti, CIA Agricoltori Italiani, Dieffe Accademia delle Professioni, Scuola Alberghiera di Abano Terme, Mark Co. & Co, Marketers Academy. Consulenza, pubbliche relazioni e ufficio stampa di IDEA Food & Beverage.*

*Main Partner: Despar*

*Parnter:*

*Berto’s, Argos, Aperol, Unox, Riso Grazia, Maap, Caffè Diemme, Ferri Auto, Lagunitas, 4P Forpress, Citrosodina, Polo Spa, Safac Srl, Bravo Spa*

*Si ringrazia Intesa Sanpaolo per il contributo*