



## Foodopolis, anno secondo: torna la città del gusto made in Puglia

*Al Festival del Cinema di Roma sarà nuovamente presente Foodopolis, con grandi novità: da “La Giostra”, il divertente format dello chef Beppe Ciavarelli, allo street food con tanti prodotti pugliesi, nuovi partner e la presentazione del nuovo format interamente dedicato al Panzerotto.*

Undici giorni all’insegna dei sapori autentici, dell’artigianalità che si tramanda di generazione in generazione, e di una cucina golosa e divertente. **Foodopolis**, la città del gusto, riapre i battenti alla **Festa del Cinema di Roma**, dal **26 ottobre al 5 novembre**, con rinnovati spazi interamente dedicati all’inconfondibile stile “**Ethimo**” e ai piatti di “**Piatto Quadro**”, ed un’offerta enogastronomica quanto mai ricca di prodotti di pregio, il tutto a rappresentare un territorio rigoglioso, in continua evoluzione grazie alle nuove generazioni di artigiani che continuano il lavoro di famiglia rinnovandolo continuamente.

Durante la dodicesima edizione della festa del cinema di Roma, questo “**Pop Up Food**”, dedicato al palato ed alla ricerca dei migliori prodotti della **Puglia**, offrirà ai visitatori della kermesse cinematografica (che si svolgerà negli spazi dell’**Auditorium Parco della Musica**), **Orecchiette**, **Burrata**, **Pane di Altamura**, **Capocollo di Martina Franca**, vini autoctoni e piatti realizzati nella cucina del ristorante allestito per l’occasione. Oltre ai numerosi stand dedicati allo street food, la grande novità dell’edizione targata 2017 di Foodopolis è il “**Food Market**”, presso il quale sarà possibile acquistare i prodotti di alta qualità (a prezzi “democratici”) utilizzati per realizzare i piatti del menu e dei vari stand.

Le operazioni in cucina saranno coordinate dallo chef **Beppe Ciavarelli**, che porterà a Roma, adattandolo alle caratteristiche di Foodopolis, il format de “**La Giostra**”, il locale nel quale ottime materie prime vengono utilizzate e valorizzate in quello che possiamo definire “*food pop*”, cibo dallo stile fresco e divertente, un menu ludico che conquisterà gli ospiti della città del gusto. L’offerta relativa allo street food sarà affidata a personaggi icona della tradizione gastronomica pugliese, illustrati dall’artista **Adry De Martino** e interpretati con l’Hamburger Pugliese dai ragazzi di “**SuperSantos Burger**”, ancora a Roma dopo il grande successo dello scorso anno, tale da portarli a raddoppiare l’impegno e lanciare il nuovo format dedicato al Panzerotto, il vero, “**Superotto Pugliese**”; ma ci sarà spazio anche per le “**Sorelle Orecchiette**”, direttamente da Bari, il **Panino Ercolino** grazie al **Salumificio Santoro**, al Pane di Altamura “**Forte**” della **Oropan** e ai Latticini di Bufala Pugliese “**Mo Bufala**”.

**NOAO**, società di consulenza e servizi in ambito enogastronomico, ideatrice del format Foodopolis, anche quest’anno coordina i lavori di progettazione dell’area food e soprattutto di gestione delle varie aree. Un grande lavoro di ricerca ha permesso di poter contare su partner prestigiosi per questa edizione: su tutti il prestigioso patrocinio della **Regione Puglia e Puglia Promozione**, ed i main sponsor come la **Longino&Cardenal**, il **Salumificio Santoro**, **Pastaio Maffei**, **Oropan**, **Bitter Violento**, **Pentole Agnelli**, **Rosso Gargano**, **Mo Bufala**, **De Carlo**, **Garofano Vigneti** e **Cantine**, **Valentina Passalacqua Vini**, **Acqua Orsini** e **Agricola Sinisi**.

Sono tante le aziende entrate a far parte del progetto Foodopolis, apprezzati nomi del panorama enogastronomico pugliese che contribuiranno a rendere indimenticabile questa edizione: **B-Hortus**, **Cantina Vignuolo**, **Giancarlo Ceci**, **Masseria Liveli**, **CDP**, **Cardone Vini**, **Pietraventosa**, **Cantina Fiorentino**, **Vigne Flora**, **Cantina Terribile**, **Vini Bisceglia**,

Tesori d'Apulia, Bufis, Pastificio Del Duca, Delizie Paesane, Amadori, Calo&Monte, Donna Francesca, Pugliese  
Conserve, Caffè Cosmai, Molino GMI, Soda Orsini, Trois de Moi.

**Noao**

Anna Roberto

[anna@noaofood.com](mailto:anna@noaofood.com)

3471116266

**Ufficio Stampa**

Luca Sessa

[lukasessa@gmail.com](mailto:lukasessa@gmail.com)

3294535899