JOVAFOODGOOD, il food&beverage del Jova Beach Party

jova-beach-party-ph-michele-maikid-lugaresi-f4ec219a

Il Jova Beach Party, oltre ad essere indissolubilmente legato alla festa, alla musica e all'attenzione per l'ambiente, è un'esperienza sorprendente anche per gli amanti della buona cucina. Per il Jova Beach Party 2022 nasce infatti #JOVAFOODGOOD, la food court del Jova Beach Party: un'intera parte del villaggio dedicata al "Food & Beverage", una sorta di grande dispensa del tour sintetizzabile in tre parole chiave: buona, giusta, sostenibile.

Già nel 2019, Jovanotti ha proposto una nuova **forma di offerta culinaria** coinvolgendo alcuni food truck particolari, non quelli che si trovano ai concerti di norma ricchi di alimenti confezionati o sottovuoto. E, da quell'esperienza, è nata la nuova iniziativa 2022. Selezionati da Filippo Polidori, consulente e Food Guru del Jova Beach, i princìpi che hanno mosso la selezione gastronomica sono stati quelli di qualità e sostenibilità, per offrire cibo che incontrasse i gusti più diversi a prezzi accessibili e nel massimo rispetto dell'ambiente.

L'iniziativa è nata unendo **creatività, sostenibilità, storia e cultura**, per stuzzicare la gustosità del palato senza tradire i principi su cui si basa il Jova Beach Party. Mangiare non è un gesto automatico e quotidiano ma un approccio alla vita, una questione di scelte per un futuro ideale, pulito e giusto. Attraverso il cibo si trasmettono **valori importanti**, alcuni dei quali sono gli stessi che muovono il Jova Beach Party. Perché, dunque, non provare ad alzare l'asticella nel segno della qualità?

Nel 2022 sono quindi **aumentati il numero dei food truck** e l'offerta gastronomica disponibile. I Trucker sono stati selezionati in base alla qualità dei prodotti e alla passione profusa nel proprio lavoro, con una proposta variegata da Nord a Sud fino ad arrivare in Oriente: il cibo, come la musica, non conosce confini e le diverse pietanze saranno servite esclusivamente con materiali compostabili,

seguendo la filosofia sostenibile del Jova Beach Party.

Tappa per tappa saranno inoltre coinvolti **Special Food Guest**, che si prenderanno cura della comunità degli ospiti del backstage (ad oggi più di 80 artisti e relativi staff provenienti da tutto il mondo).

I food truck del #JovaFoodGood

IL FURGONCINO
Tra le experience disponibili, si troveranno in primis Carlo e Laura de “Il Furgoncino”, un vecchio Citroen HY degli anni Sessanta presente in tutte le date del Jova Beach Party: la coppia è stata la prima in Italia a portare On the Road sandwich di alta qualità.

PIZZA & MORTAZZA
Attilio, detto “The King of Pizza & Mortazza”, delizierà i palati con l’autentica pizza romana, croccante all’esterno e morbida all’interno, farcita con dell’ottima mortadella. Il Re della prelibatezza Capitolina è il comandante di una flotta di Ape Transit colorati, che ricordano delle mortadelle con le ruote.

PORCOBRADO
Porcobrado è il truck nato dalla mente di Angelo, proprietario di un’azienda agricola in Toscana che passa di generazione in generazione sin dall’800, conosciuta in particolar modo per l’allevamento allo stato brado della Cinta Senese. La sua tradizione centenaria inviterà gli ospiti del Jova Beach Party a gustare un pezzo d’Italia centrale, attraverso imperdibili panini e carne alla griglia.

FIRENZEN
FirenZEN è il truck food di Teresa Hong, piccola grande donna dalle idee molto chiare. Forte della sua esperienza internazionale, offre specialità della cucina cinese, giapponese, coreana e thailandese. Con il suo food truck propone un vero e proprio inno alla cucina asiatica: al JBP sarà possibile trovare le sue mitiche polpette di polpo fritte giapponesi, bocconcini di pollo croccanti thailandesi, Poke Bowl in diverse versioni e molto altro ancora.

TAVERNA GRECA
“Fa che il cibo sia la tua medicina e la medicina il tuo cibo", affermava Ippocrate. Ne sono convinti anche i ragazzi del truck di Taverna Greca, il primo a portare il gusto e la tradizione greca in Italia. La qualità si contraddistingue per l’attenzione verso le materie prime utilizzate, di cui l’80% arrivano direttamente da aziende agricole della Penisola ellenica che lavorano rispettando la terra, gli animali e soprattutto le persone. Al Jova Beach Party, se si chiudono gli occhi mentre si prova la loro pita gyros,

l’ouzo, e il souvlaki, sarà come essere per un istante al mercato di Monastiraki.

MENCHETTI 1948
Nel settembre del 1948 Santi Menchetti, panettiere di professione, decise di aprire un proprio forno, giunto ora alla sua terza generazione. La sua pizza è un prodotto “senza tempo”, in grado di far rivivere le fragranze e i sapori di una volta, dallo spirito all’insegna della tradizione, del lievito madre e della passione. L’impasto è realizzato con farine di filiera italiana e farina di grano antico Verna, olio extra vergine di oliva e lievito madre. Viene poi steso a mano, dopo una lunga lievitazione e cotto su pietra. Con il suo food truck, Menchetti porterà al Jova Beach Party l’unicità del suo gusto, della sua fragranza e della sua leggerezza.

DELIO 1946
La semplicità e l’autenticità di Delio, che ha iniziato la sua attività lavorativa nel 1946, sono il centro del suo foodtruck inaugurato nel 2019 in occasione del primo Jova Beach Party. Anche quest’anno proporrà la ricetta segreta della sua pizza, vera e propria prelibatezza culinaria.

JOVANNINO ORTO LAB
Jovannino, nome d’arte di Massimo Artini, ha deciso di rivoluzionare la sua vita a cinquant’anni: dopo averne trascorso 25 come Manager in Prada, ha dato vita ad un progetto che teneva da molto tempo nel cassetto: aprire un locale nel quale servire i prodotti del suo orto. E proprio da suo padre, titolare di un’azienda agricola a Laterina, ha appreso l’amore per la semplicità e la passione per la natura. Al Jova Beach Party arrivano estratti freschi, coloratissimi e supervitaminici realizzati con le mani e con il cuore.

Sarà inoltre disponibile una bottiglia con lo **Spritz del Jova Beach Party** prodotta da MD, disponibile in tutti gli stand per l’ora dell’aperitivo.