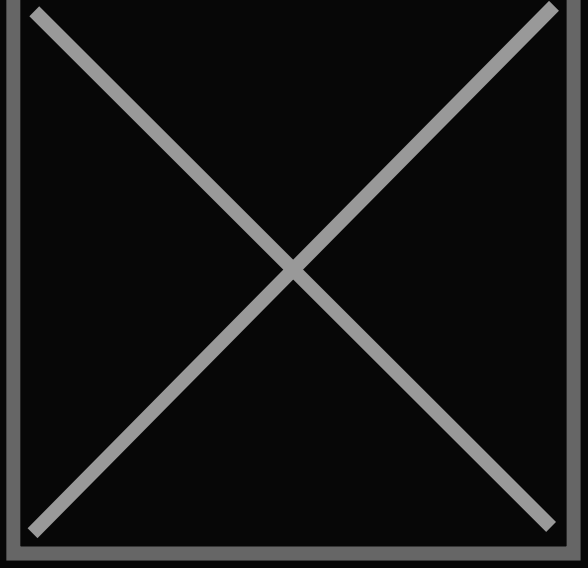
Fidenza Village: agosto è il mese del food

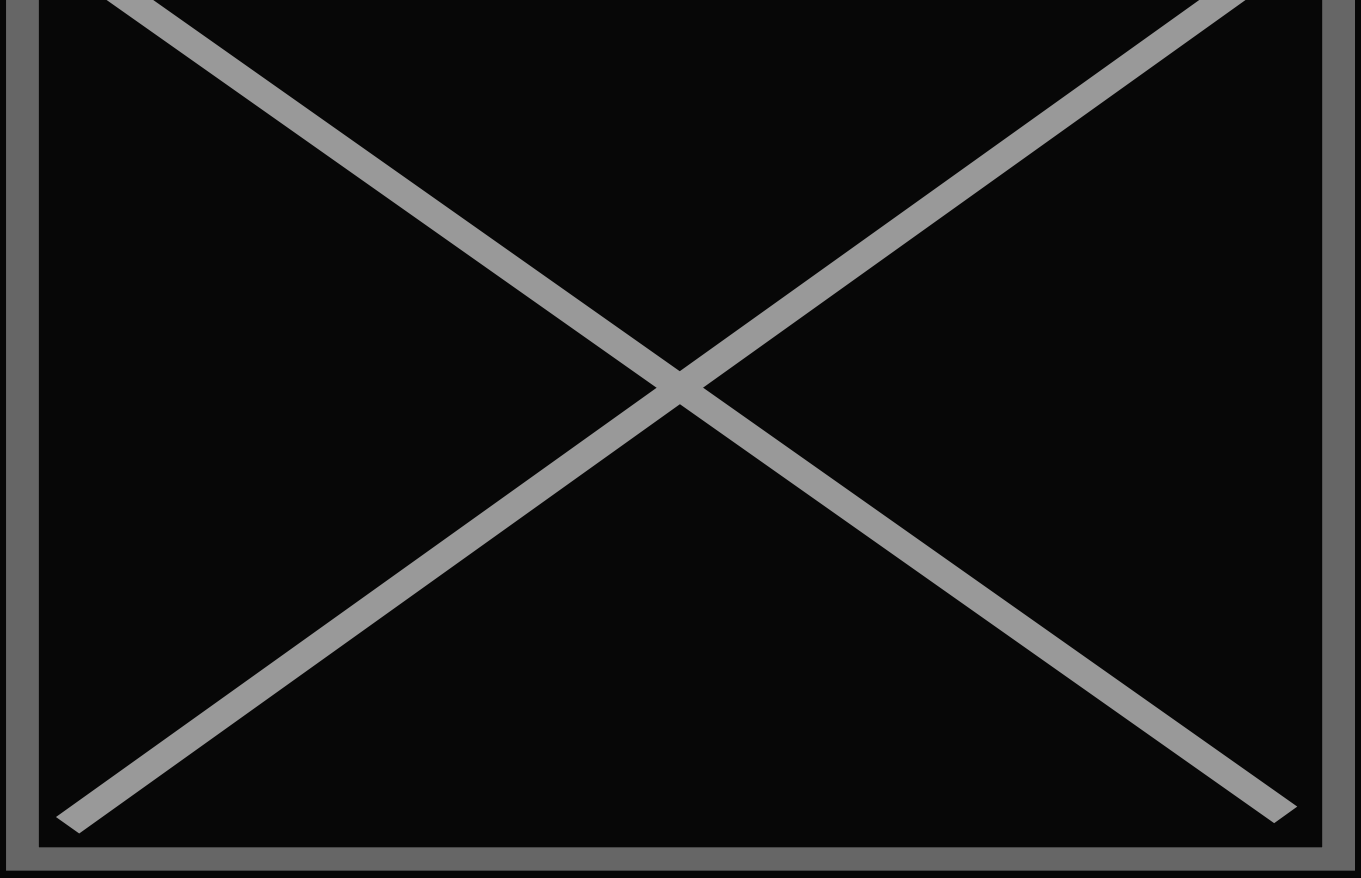
Il buon cibo e la cultura gastronomica saranno il fil rouge dell'agosto di **Fidenza Village**: dal 2 al 30 agosto, infatti, ogni giovedì sarà dedicato all'approfondimento di un trend in materia di food. Con il progetto "International Food Festival", Fidenza Village, uno degli 11 villaggi di The Bicester Village Shopping Collection di Value Retail in Europa e in Cina, vuole offrire ai propri ospiti un vero e proprio viaggio alla scoperta dei sapori autentici, nazionali e internazionali, interpretando al meglio il proprio ruolo di "shopping tourism destination".



L'International Food Festival di Fidenza Village si aprirà, dal 2 al 5 agosto (weekend coincidente con la "Notte Bianca del Cibo Italiano" proclamata da MIPAAF - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e da MIBACT - Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo) con i Food Truck Days: le vie dello shopping di Fidenza Village si trasformeranno in un grande food court, con proposte gastronomiche che spazieranno dalle arepas, un classico della cucina venezuelana, ai bubble waffle statunitensi. Non mancheranno incursioni nelle cucine spagnola, con una ricca offerta di tapas, tedesca, con i suoi tradizionali bretzel, e belga, con le gustose gauffres.



I due giovedì successivi saranno dedicati ad argomenti di grande attualità: la cucina con le erbe spontanee e selvatiche e il cibo gourmet per gli amici a quattrozampe. Giovedì 9 agosto, l’Associazione Wood*ing Lab, condotta da Lorenzo Pieroni, animerà uno showcooking che vedrà preparare dal vivo biscotti, partendo da corteccia d’abete e licheni: gli ospiti di Fidenza Village avranno la possibilità di degustare gratuitamente questi biscotti. Giovedì 16 agosto, invece, la pet chef Kiki Pelosi realizzerà alcuni cupcake per gli animali ospiti di Fidenza Village: sarà l’occasione per allestire un’area dedicata, con angolo ristorazione e toilette, che andrà ad espandersi nei mesi successivi.



Il

quarto appuntamento dell’International Food Festival sarà dedicato alla cucina con gli insetti. In una sorta di gioco/contaminazione tra cucina classica e novel food, la food designer Giulia Tacchini e la biologa e comunicatrice scientifica Giulia Maffei, sostenitrici del motto “Insetti commestibili per un futuro più sostenibile”, proporrano un menu particolare, con spaghetti e biscotti preparati con farina di grillo e polpette di camole.

La chiusura dell’International Food Festival di Fidenza Village sarà nel segno della mixology: giovedì 30 agosto, infatti, sarà ospite Franco “Tucci” Ponti, cresciuto come bartender tra Parigi, Londra, New York e Los Angeles, ora a Milano. Ponti parlerà della golden age che i cocktail stanno vivendo in Italia, proponendo le creazioni più innovative del momento, basate su combinazioni inusuali come gin e alghe, vodka ed erbe selvatiche.