



PRESS RELEASE

FOR IMMEDIATE RELEASE

Local Wild Food Challenge nasce nel 2008 da un'idea di Bill Manson, chef e grande amante della natura. Si tratta di un'avventurosa **competizione culinaria in cui vince chi prepara un buon piatto utilizzando il più possibile prodotti locali e selvatici**. L'obiettivo, oltre a divertirsi ed imparare, è avvicinare alla natura sia i cuochi che gli spettatori ponendo l'accento sul rispetto dell'ambiente e della biodiversità.



Negli anni, Bill e sua moglie Sarah hanno trasmesso l'esperienza del Local Wild Food Challenge alle comunità dei diversi posti in cui hanno vissuto. Ciò è avvenuto grazie alla loro dedizione e all'aiuto di amici, volontari, famiglie e piccole imprese locali che hanno regalato tempo e premi.

Il Local Wild Food Challenge è oggi una realtà strutturata e richiesta in diverse parti del mondo; dipartimenti turistici, comuni e tour operator capiscono il valore che LWFC porta in un territorio e ai suoi attori.



BILL MANSON

FOUNDER

"Essere il fondatore di LWFC mi riporta con i piedi per terra. Ho visto la nostra semplice idea crescere fino a diventare oggi un network globale di persone e luoghi che sposano la nostra filosofia.

Ad ogni evento LWFC ho avuto la fortuna di sperimentare la generosità, la motivazione, il talento naturale e lo spirito positivo di tutte le persone che hanno preso parte negli anni a questa manifestazione.

Il mio sogno è quello di espandere questa rete di eventi LWFC e crescere attraverso l'incontro con culture, lingue, mari e continenti differenti. Educare al rispetto delle preziosissime risorse naturali, al cibo sano e gustoso e a prendersi cura l'uno dell'altro."



IO VIVO E RESPIRO QUESTO SOGNO
I LIVE AND BREATHE THIS DREAM



DALLA PRIMA PICCOLA COMPETIZIONE DI EASTBOURNE, IN NUOVA ZELANDA, OGGI SIAMO ARRIVATI A PROGRAMMARE 8 EVENTI IN 5 PAESI DEL MONDO.

COME FUNZIONA

Il primo passo è il reperimento delle materie prime nel proprio ambiente naturale. Come? Arrampicandosi su per la montagna, cacciando animali selvatici nel bosco, pescando, raccogliendo erbe selvatiche nella foresta o raccogliendo fiori nel giardino del vicino. Più avventurosa è la ricerca, più punti si guadagnano!

E poi si cucina: affumicando, sminuzzando, lessando, infornando, grigliando...Qualsiasi metodo è ben accetto, basta che il risultato sia gustoso.



OGNI PIATTO VIENE GIUDICATO SULLA BASE DI 4 CRITERI:

- 1 L'impegno nel reperire le materie prime
- 2 Il gusto
- 3 Gli ingredienti
- 4 La presentazione.

CHE SI TRATTI DI CHEF PROFESSIONISTI O DI DILETTANTI DEL TEGAMINO, IL NOSTRO GIUDIZIO SARÀ IMPARZIALE!





VERDUNO

DOMENICA 22 MAGGIO 2016

REAL CASTELLO DI VERDUNO

VIA UMBERTO I, 9, 12060 VERDUNO, ITALIA

Quest'anno a Verduno abbiamo deciso di fare le cose in grande, grazie al supporto della comunità locale che ci ha praticamente consegnato le chiavi del villaggio langarolo. L'evento infatti sarà dislocato in varie location con diversi appuntamenti per intrattenere anche chi non partecipa alla gara.

Chi vuol partecipare fin dalla mattina potrà passeggiare tra le bancarelle del mercatino dei produttori oppure scegliere uno dei 3 laboratori tematici:

- **VINI FUNKY E NATURALI DEL TERRITORIO** condotto da Federico Almondo.
- **FERMENTAZIONI E DINTORNI:** la pasta madre e i suoi figli condotto da Claudio Sarotto.
- **RACCOLTA DI ERBE SELVATICHE E FIORI EDIBILI** con gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche.

DALLE 13 IN POI serviremo un "pranzo selvatico" con la regia di Alessandra Buglioni di Monale che guiderà i commensali in un gustoso viaggio attraverso la natura e i suoi frutti, dal primo, al vino al dessert; nulla sarà lasciato al caso.

DALLE 15 IN POI apriamo le porte del Real Castello al **WILD PARTY!** Mercatino dei produttori, stand che servono cibo, vino, birra e wild cocktails, musica e soprattutto il cuore dell'evento: la presentazione, l'assaggio e la premiazione dei piatti. Entreranno uno ad uno tutti i piatti, rigorosamente anonimi, ciascuno accompagnato solo dalla propria storia. Ad attenderli una giuria composta da personaggi di spicco del mondo del cibo che ascolteranno e assaggeranno meticolosamente ogni creazione. Il tutto si concluderà con la premiazione dei vincitori e grandi festeggiamenti.

