



#OFF Experience

Only Food Farm Experience - Esperienze itineranti in campagna

Concept

Con il progetto “Only Food Farm Experience” l’associazione Only Food, grazie al contributo di Puglia Promozione, ha organizzato per tutto il periodo estivo dal 5 luglio al 31 agosto 2023, all’interno di campi di lavanda, girasoli e grano nel Tavoliere delle Puglie, oasi agrumarie, vigneti e oliveti nell’area interna del Gargano (Comune di Vico del Gargano) con degustazioni e momenti artistico-musicali dove l’esperienza legata al cibo, alla natura e all’arte diviene momento unico per riavvicinare il pubblico alla vita rurale e campestre en plein air e goderne la romantica bellezza.



Only Food Farm Experience

05 LUGLIO
ORE 19:00

- APERITIVI AL TRAMONTO AL PROFUMO DI LAVANDA
- PERFORMANCE DI MUSICA LIVE - CASCINA SAVINO

14 LUGLIO
ORE 19:00

- APERITIVI AL TRAMONTO AL PROFUMO DI LAVANDA
- PERFORMANCE LIVE DI FUMETTO CON GIUSEPPE GUIDA - DIRETTORE E DOCENTE SCUOLA DEL FUMETTO GALLIERE DI FOGGIA - CASCINA SAVINO

31 LUGLIO
ORE 19:00

- APERITIVI AL TRAMONTO AL PROFUMO DI LAVANDA
- PERFORMANCE DI MUSICA LIVE - CASCINA SAVINO

PUGLIA **Puglia** **Lavanda** **Only Food Farm Experience** **Gargano**

Only Food Film Festival
L'ESPERIENCE

22 AGOSTO	23 AGOSTO	25 AGOSTO	27 AGOSTO
ORE 18:00	ORE 19:00	ORE 19:00	ORE 19:00 GRAN FINAL
<ul style="list-style-type: none"> • RIENZA NELLA VIGNA DI VAREANO CON UN'E CLASSE E VISITAZIONE DELLA VIGNA - PRESSO MALINI SCELTA CAPITALE 	<ul style="list-style-type: none"> • APERITIVI AL TRAMONTO AL PROFUMO DI AGRUMI • PERFORMANCE LIVE DI FUMETTO CON GIUSEPPE GUIDA - DIRETTORE E DOCENTE SCUOLA DEL FUMETTO GOLLIVER DI FOGGIA - AZIENDA MARCIOLA VICERA 	<ul style="list-style-type: none"> • APERITIVI AL TRAMONTO • PERFORMANCE ARTISTICA - AZIENDA VITIVINICOLA PLACIDO VOLPONE 	<ul style="list-style-type: none"> • APERITIVI AL TRAMONTO AL S DI GRAND • PERFORMANCE ARTISTICA - MASSERIA BOSCO MEZZANA GRAND

Fonte di ispirazione

Ispirandoci agli artisti *en plain air* e alle campagne francesi, abbiamo immaginato di implementare durante il periodo estivo, le esperienze che già in precedenza abbiamo realizzato relative alle esperienze di racconto e di degustazione delle eccellenze eno-gastronomiche e tipiche locali.



Promozione del territorio di Capitanata e valorizzazione del suo patrimonio culturale, agroalimentare, tradizionale ed ambientale attraverso l'organizzazione di degustazioni e percorsi enogastronomici con le eccellenze e risorse locali



Conoscenza e sostegno all'acquisto e all'utilizzo di prodotti locali a km zero e di nicchia per la creazione di un brand unico territoriale tale da favorirne la sua autenticità e tipicità

Obiettivi del progetto



Il cibo come esperienza

L'elemento cardine del presente progetto è stato, quindi, l'esperienza legata al cibo, alla natura e all'arte che si fondono creando momenti di vera vita rurale e campestre en plein air. Negli ultimi tempi, infatti, la nostra esperienza negli eventi di degustazione e percorsi enogastronomici ci ha portati ad una forte consapevolezza di voglia di stare all'aperto e di vivere momenti di relazione e di spensieratezza, dove il cibo diviene elemento di convivialità e condivisione, purtroppo repressa durante il COVID.



Non sono mancati anche momenti di confronto e di condivisione sulle potenzialità dei nostri territori

#OFF Experience

Il progetto "Only Food Farm Experience" è realizzato grazie al sostegno del contributo di Pugliapromozione AReT

Progetto ideato da

