

Francesca Barreca e Marco Baccanelli sono due cuochi. La loro storia nella ristorazione comincia nel 2003. Dalle rispettive scuole, **A Tavola Con Lo Chef** e Professione Cuoco del **Gambero Rosso**, Francesca e Marco passano presto ad affiancare l'organizzazione delle cene del Teatro della Cucina nella Città del Gusto di Roma. Proprio alla Città del Gusto, in occasione di importanti eventi, hanno la possibilità di lavorare al fianco di chef come Massimiliano Alaimo, Antonello Colonna, Nicola Portinari, F.lli Due Spade, Fulvio Pierangelini, Fabio Bassan, Oreste Romagnolo, Antonella Ricci, Maurizio Santin, Fabio Baldassarre ed **Igles Corelli**. Proprio Iglesias, che una volta usciti dalla Città del Gusto li vorrebbe con lui alla Locanda della Tamerice, regala loro l'esperienza più bella e significativa: **La capanna di Eraclio, a Codigoro (Fe)**.

In cucina lo Chef **Grazia Soncini** diventa immediatamente un mostro epico con il quale combattere a colpi di spazi millimetrici, comande, minuti, secondi, etti, grammi. Una leggenda popolata di pesci San Pietro, canestrelli, ostriche, anguille, alghe, granseole, folaghe, germani, frigoriferi, pavimenti da lavare, camini da accendere e grissini da stirare. Tutto sempre esattamente al suo posto e conservato allo stesso modo, in modo da non modificare. Dopo questa, I due chef si arruolano in altre cucine, tutte profondamente legate al territorio: nel ristorante **Il Mulino** (Semproniano,GR) si produceva tutto in casa, si raccoglievano verdure dall'orto e erbe dai campi, e la pasta (pici, ravioli, farfalle, tortelli) si tirava a mano solo dopo l'arrivo della comanda.

Nel 2006 tornano a Roma e per gli amici del **Freeshout Festival** decidono di unire alla cucina le cose che più amano: musica (Hip hop) e illustrazioni. Nasce così uno spettacolo di **live cooking** di stampo internazionale, fatto di sonorità black newyorkesi, cucina gourmet e illustrazioni.

The Gastronomists (questo il nome scelto sulla scia di noti gruppi musicali come The Beatles, The Rolling Stones etc.) con il sottotitolo "**Italian Project**" salgono sul palco col dj, proiettando su un megaschermo immagini dell'ultimo giorno di vita del vecchio mercato rionale di **Centocelle (Roma)** girate nell'estate che si era appena conclusa. Per affrontare il pubblico del Castello di Prato e la forte emozione che li avrebbe dilaniati a poco assaliti, portano con loro una scaletta da seguire e le illustrazioni dettagliatissime di ogni piatto, come fossero pagine di uno spartito.

Al Freeshout incontrano **Donpasta** (Food Sound System e Wine Sound System per Kowalski) con il quale ancora oggi collaborano (**Soulfood Festival**) e iniziano ad inventare piatti tratti dai suoi racconti, che parlano di cibo e musica. In poco tempo iniziano viaggiare **in tutta Europa** con il loro live, portando ogni volta in valigia esclusivamente ingredienti italiani.

Nel corso del tempo si delinea per The Fooders un percorso artistico che cammina parallelamente a quello culinario, e questi percorsi sono sempre collegati fra loro.

In quegli anni The Fooders dà vita ad un microfestival itinerante sul tema delle forme d'arte che si sviluppano attorno al cibo: l'installazione **MICROCUCINA**, che oggi è ormai alla sua quarta edizione. Oltre a questa, The Fooders crea altre installazioni (cibo/CIBO) e fra queste, alcune edibili: **Eat The Skyline** per **SMART** e **City Bites** per il festival di Architettura di Torino.

Sul concetto di interattività The Fooders insiste negli anni, inventando un nuovo modo di fruire il cibo reinventando le tradizioni: i **FOODGADGET**. L'esempio più conosciuto è **SUCCO DI ROMA**, una scarpetta all'amatriciana mangia&bevi, servita in un comodo kit.

Underground dinners. The Fooders è la prima realtà italiana ad aver recepito la tendenza delle cene clandestine: cene di elevato interesse gastronomico, alle quali viene affiancato un elemento di ambito artistico (readings, mostre, live) realizzate in luoghi non convenzionali che rimangono segreti fino a poche ore prima dell'inizio. Il loro primo evento underground risale al 2006.

Oggi il collettivo The Fooders si occupa principalmente di progettare e produrre cibo, e di eventi legati ad esso.