



Due Stelle Michelin alle masterclass di "Libando Viaggiare Mangiando"
Inaugurazione del villaggio gastronomico alla presenza delle autorità
Tutti gli eventi in programma venerdì 15 aprile a Foggia

Comunicato stampa 10

Con cortese preghiera di pubblicazione e diffusione

Foggia, 12 aprile 2016 – **Venerdì 15 aprile alle ore 18.00 appuntamento in Piazza Cattedrale** a Foggia, per l'**inaugurazione**, alla presenza delle autorità, della **3^a edizione di "Libando, Viaggiare Mangiando"**, l'evento promosso dall'**Amministrazione comunale di Foggia** per il tramite dell'**Assessorato alla Cultura**, in collaborazione con l'associazione **Di terra di mare**, l'impresa creativa **Red Hot** e **Streetfood**.

La **seconda giornata del festival** del cibo di strada sarà ricca di appuntamenti: **masterclass, laboratori per bambini e performance di street band**.

Si parte alle 10.30 con l'**apertura del villaggio enogastronomico** in piazza Cattedrale, piazza Mercato e piazza Purgatorio. Nelle prime due piazze saranno presenti, come ogni anno, gli **artigiani del gusto dell'associazione Streetfood** con le prelibatezze provenienti da tutta Italia e non solo. Nello specifico, in **piazza Cattedrale** sarà possibile trovare le specialità siciliane, le olive ascolane, il lampredotto, le bombette pugliesi, gli arrosticini, gli hamburger pastin, i torcinelli, le frittiture di pesce, le piadine romagnole, il gelato soft e la birra artigianale. Non mancheranno specialità provenienti da altri paesi come il kurtos kalacs, dolce tipico di Budapest, e i falafel vegani tipici della cucina mediorientale.

In **piazza Mercato** sarà possibile degustare le patate tornado, la puccia salentina, l'hamburger di Chianina e diverse tipologie di carne al barbecue, il tartufo, i panini di mare, le frittiture e i pastellati, i dolci greci.

Piazza Purgatorio si riconferma la piazza *gourmet*, che ospiterà i **produttori pugliesi**. Tante le eccellenze, da Forno Sammarco di Antonio Cera al Birrifico Gargantuà di San Nicandro Garganico che sarà accompagnato dal salumificio De Luca. Tre le roulotte dedicate ai vegetariani con i menù proposti da Spleen Cafè letterario, Sweet Lab, Panetteria Fulgaro e Agricola Piano. Il ristorante Aqua proporrà i panini di terra, di orto e di mare; ZapoJ farà un hot dog con prodotti locali chiamato "un americano a Foggia" e Cibare Puglia di Grumo Appula diverse tipologie di ciabatte farcite. Tra le specialità foggiane immancabile il panino con la braciola di cavallo di Arpi Cafè e poi ampia scelta di carne con la Boutique della carne di Foggia e Le Braci di Lesina. Spazio al fritto con i panzerotti pugliesi di Chiken&Chips, il pesce fresco di Manfredonia di Calipso fisch&croc e i coppì di scagliozzi, pettole e verdure di Gam. Sarà presente anche l'associazione Terre Ospitali dei Monti Dauni e non mancherà l'apecar con il gelato di Pinagel di Peschici.



Sempre in piazza Purgatorio si terrà, a partire dalle 10.30, il **laboratorio per bambini** rivolto anche agli istituti scolastici, tra cui 'Pascoli' e 'Santa Chiara', a cura del **Teatro del Pollaio** di Rosanna Giampaolo, dal titolo **"Non me la bevo"** che vedrà l'utilizzo di bevande per antonomasia non consigliate ai bambini, come il vino e il caffè. Con queste bevande, con la farina e il sale, i bambini realizzeranno della pasta modellabile ecologica e profumata con la quale riprodurre (su delle sagome in carta precedentemente preparate) le case più rappresentative del centro storico di Foggia, con tanto di simpatici abitanti: la comare, il terrazzano, il verduraio.

In piazza **Cesare Battisti**, invece, si terranno le **masterclass**, presentate dalla giornalista Antonella Caruso, che vedranno protagonisti nella giornata di venerdì ben **sette chef, di cui due stellati**.

Ad aprire le danze, alle 10.30, sarà **Cristian Torsiello**, dell'Osteria "Arbustico" di Valva (Sa), che proprio quest'anno ha ricevuto la **sua prima Stella Michelin** (assieme ai complimenti del caporedattore della Guida Michelin Italia, Sergio Lovrinovich, che ha ritenuto il suo dolce alla ricotta, il migliore che abbia mai mangiato). Subito dopo, alle 11.30, un'altra stella: il giovane **Fabio Pesticcio** de "Il Papavero" di Eboli, entrato da ragazzino in cucina, chef dalla cultura del gusto innata e coltivata.

Le masterclass continueranno nel pomeriggio, a partire dalle ore 16, con **Paolo Laskavj** del ristorante "Il Cortiletto" di Lucera (Fg), che realizza una cucina ricercata e riflessiva con prodotti legati al territorio e abbinati in maniera sapiente. Alle 17.00 **Gianfranco Bruno**, chef de Le Masserie del Falco, relais di charme sito a Forenza (Pz), medaglia d'oro alla gara cuoco dell'anno 2011. Alle 19.30 **Leonardo Vescera** del ristorante "Il Capriccio" di Vieste (Fg), capace di realizzare l'arte della globalizzazione culinaria, unendo la raffinatezza della cucina francese, la tecnica giapponese dei maestri di sushi e del crudo di mare, alla creatività tutta italiana. Alle 20.30 **Dario Perrella** dell'agriturismo "Al Celone" di Foggia, chef che reinterpreta gli antichi usi in una totale contemporaneità della cucina locale: disidratazioni, cotture lente, spume e spugne si incontrano con i tipici soffritti, cotture in forno a legna e in camino in un connubio di sapori. A chiudere la giornata di venerdì 15 aprile, alle 21.30, sarà **Mario Ottaviano**, presente a "Libando" sin dalla prima edizione. È lui l'ideatore dello Street Food "Panini di Mare", il primo Italian Food Concept basato su una ristorazione di mare veloce, sana ma soprattutto di grande qualità.

A partire **dalle ore 22.00 le Street band** animeranno piazza Cattedrale, piazza Purgatorio e piazza Mercato.

"Libando, viaggiare mangiando" vanta il patrocinio di **Regione Puglia, PugliaPromozione e Fondazione Symbola**.

È possibile scaricare il **programma della 3^ edizione** di "Libando Viaggiare Mangiando" al link:

<http://www.libando.com/3-edizione/>

www.facebook.com/libando - www.libando.com

Ufficio stampa _ Libando, viaggiare mangiando
Danila Paradiso, danilaparadiso@gmail.com, +39.328.6237094