



Il programma dell'ultima giornata di "Libando, Viaggiare Mangiando"

Presentazione del libro "Sorbillo, la pizza di Napoli"

Il festival si chiude con la cena sociale de "Le Mamme dei Vicoli"

Comunicato stampa 12

Con cortese preghiera di pubblicazione e diffusione

Foggia, 16 aprile 2016 – L'ultima giornata di **"Libando, Viaggiare Mangiando"**, il festival del cibo di strada 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**, è ricca di appuntamenti importanti.

Come sempre alle 10.30 ci sarà 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; in **piazza Purgatorio**, che si riconferma la piazza *gourmet*, ci saranno i **produttori pugliesi**. Gli stand saranno aperti fino a sera.

Alle 11.00 in piazza Purgatorio appuntamento per i bambini con il laboratorio "Non me la bevo", a cura del **Teatro del Pollaio** di Rosanna Giampaolo, che vedrà l'utilizzo di bevande per antonomasia non consigliate ai più piccoli, 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.

Sempre **alle 11.00 in piazza Cesare Battisti** avranno inizio le **masterclass**. A presentare gli chef sarà la giornalista **Antonella Caruso**. Si partirà con **Nicola Russo** del ristorante "Al Primo Piano" di Foggia, che possiede una visione culturale della cucina popolare della sua città, una cucina meglio conosciuta con il nome di "terrazzana". Alle 12.00 seguirà **Francesca Pillo** della "Trattoria del Cacciatore" di Foggia, un luogo storico che dal 1960 tramanda i saperi e sapori della buona cucina, dove Francesca ha appreso i segreti del mestiere da sua madre. Dopo la pausa le masterclass riprenderanno **alle 17.00 con Lele Murani** del ristorante "Terra Arsa" di Foggia, chef di professione da circa dieci e con le idee ben chiare: puntare sui prodotti del Tavoliere per dar vita a portate originali, ma allo stesso tempo semplici, in cui rimanga inalterata la vera essenza degli alimenti. Alle 19.30 sarà la volta di **Massimo Scirocco** del ristorante "Cirasella" di Lucera, giovanissimo ma con all'attivo collaborazioni con chef di rilievo e vincitore della rassegna gastronomica "Premio Oscar della qualità 2014" come miglior chef emergente di Puglia.

Ufficio stampa _ Libando, viaggiare mangiando

Danila Paradiso, danilaparadiso@gmail.com, +39.328.6237094

Alle 20.30 una masterclass a sei mani con **Luigi Nardella** di Masseria Montaratro di Lucera, **Michele Sabatino** di Selezione Sabatino di Apricena e **Antonio Cera** di Forno Sammarco.

A chiudere le masterclass sarà **Gianfranco Brescia** del ristorante "Osteria della Dogana", innamorato della cucina e dei prodotti della sua terra.

Tra una masterclass e l'altra ci sarà una pausa per assistere alla presentazione del libro "**Sorbillo, la pizza di Napoli**" alle ore **18.00 in piazza Cesare Battisti**. A dialogare con l'autore **Francesco Aiello** sarà la giornalista **Marzia Campagna**.

Il volume racconta la storia dei grandi pizzaioli di Napoli, che è anche la storia della città. Gino Sorbillo, spiegano Aiello e Cerulo, "incarna perfettamente questa aderenza al luogo d'origine, sia perché appartiene a una delle famiglie storiche che hanno legato il loro nome all'arte di fare la pizza, sia perché, nonostante il successo e la notorietà conquistati, ha conservato un rapporto intimo e costante con la città". Alla presentazione del libro seguirà l'aperitivo **Street food alla Cantina del Cacciatore** (in via Mascagni 14). "Libando Viaggiare Mangiando" è scambio, cultura, riqualificazione e riscoperta dei luoghi del centro storico e delle tradizioni. Ed è per questo che la 3ª edizione della manifestazione si concluderà con una **cena sociale** che vedrà protagoniste "**Le mamme dei vicoli**". Una cena a numero chiuso (per prenotazioni contattare la segreteria organizzativa dell'evento al num. 0881.726841 o via mail info@diterradimare.it) in programma domenica 17 aprile alle ore 20.00 in via Campanile a Foggia, che vedrà le mamme del centro storico vestire i panni da chef mettendo a disposizione le loro conoscenze e abilità culinarie. Il menù della serata prevede: pancotto con "foglie ammishk" preparato dalle signore Maria Rosaria e Rosa; "trucculicchi" con i fagioli di Faeto fatti a mano dalla signora Lucia; "turcijnill o carduncill" e lampascioni con le patate al forno preparati dalle signore Adelinda e Loredana; pizza di ricotta e crostata di mostarda preparate dalle signore Lella e Rosanna.

Si ricorda che "Libando" riserva un'attenzione particolare alle **famiglie con bimbi piccoli o neonati** grazie alla collaborazione con la Prénatal di Foggia che metterà a disposizione il punto allattamento e fasciatoio, e che sarà aperta in maniera straordinaria domenica 17 aprile dalle 16.30 alle 20.30.

Inoltre, durante la giornata di domenica 17 aprile sarà aperta al pubblico, dalle 9 alle 13 e dalle 19 alle 23, la **mostra fotografica "Il cibo ritrovato" di Monica Carbosiero**, nella sala Diomede del **Museo Civico**.

In occasione di "Libando Viaggiare Mangiando" saranno aperti gli **Ipogei e la Chiesa di Santa Maria della Misericordia**, dal 15 al 17 aprile, dalle ore 20 alle 23.

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

È possibile scaricare il **programma della 3ª 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