



**Il villaggio gastronomico di "Libando" ha trasformato il centro storico di Foggia  
80mila le presenze registrate per la 3ª edizione di "Libando, Viaggiare Mangiando"  
Tradizioni culinarie, B2B, chef stellati, street band e tanta bellezza**

**Comunicato stampa 13**

*Con cortese preghiera di pubblicazione e diffusione*

Foggia, 18 aprile 2016 – 80mila presenze per un evento che ha confermato la costruzione di un “brand” dalla straordinaria capacità attrattiva, evento simbolo della valorizzazione del centro storico e della promozione della città quale luogo di eccellenza nella cultura enogastronomica.

La 3ª edizione di “**Libando, viaggiare mangiando**”, il festival 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**, ha superato il record di presenze dello scorso anno, bissando il successo del 2015 con una formula ancor più ricca e variegata in termini di proposte ed eventi collegati allo *street food*.

Dal 14 al 17 aprile Il **centro storico di Foggia** si è trasformato in un vero e proprio **villaggio gastronomico**, animato da chef, produttori provenienti da ogni parte d'Italia, musica. Un mix vincente, che ha portato anche le vendite, come certificato dagli **artigiani del gusto** presenti nelle piazze, ad un incremento del 30% rispetto allo scorso anno. «Il successo di Libando –rileva il sindaco di Foggia Franco Landella- è il successo di una macchina organizzativa che ancora una volta ha saputo dimostrare il suo valore e che desidero ringraziare sinceramente per la precisione, la professionalità, la passione e la generosità. È il successo di un'idea che punta a fare delle tradizioni e delle vocazioni del territorio un fattore di aggregazione, socializzazione, condivisione ed attrattività anche in termini turistici. È la bellezza che diventa opportunità economica, occasione di promozione e marketing territoriale, consegnando a Foggia una vitalità dal respiro regionale e nazionale». «Libando” ha fatto infatti registrare l'**overbooking** nei B&B e nelle strutture ricettive della città, a dimostrazione di una strategia rivelatasi vincente su più fronti. «Foggia -conclude il sindaco- può e deve tornare a essere un polo di eccellenza, protagonista di un processo di crescita dell'intero Mezzogiorno d'Italia. Possediamo un immenso patrimonio che ci qualifica come la “California del Sud”. I nostri prodotti agricoli, il nostro grano in particolare, con la filiera che ne deriva, che vede in prima fila il pastificio Tamma, *main sponsor* dell'evento, sono dunque simboli di questo obiettivo e di questa speranza». «È stato straordinario vedere nelle tre giornate dell'evento un fiume di presenze, di partecipanti che hanno raccontato la voglia di riappropriarsi delle tradizioni e degli spazi, il desiderio di tornare ad essere comunità –

ha sottolineato l'assessore alla Cultura del Comune di Foggia **Anna Paola Giuliani**-. Ragazzi e ragazze, uomini e donne, famiglie di ogni età hanno colorato il centro storico dimostrando che esiste una città che sa vivere e sa viverci, che sa mescolare tradizione e cultura, enogastronomia e storia. Le aperture straordinarie di alcuni monumenti e il Museo Civico hanno infatti permesso anche a chi è arrivato da fuori di conoscere i nostri tesori, ma anche ai cittadini di Foggia di goderne appieno, in un contesto ed in clima dal sapore magico».

Sul piano degli eventi, la 3<sup>a</sup> edizione di 'Libando' ha coinvolto attivamente ben 24 chef, di cui 2 stellati, oltre che blogger e giornalisti di settore provenienti da tutta Italia, grazie ai quali la manifestazione ha potuto vivere un racconto "real time". E poi gli studenti del Liceo Artistico "Perugini" che hanno disegnato, in tempo reale, le caricature di tutti gli chef protagonisti delle masterclass.

L'evento è stato poi l'occasione per permettere anche ai bambini di scoprire le tradizioni della città attraverso le iniziative organizzate dal Teatro del Pollaio con i suoi laboratori. Grande successo anche per il progetto "**Le Mamme dei Vicoli**", una cena sociale che ha visto le mamme del centro storico -Maria Rosaria, Rosa, Lucia, Adelinda, Loredana, Lella e Rosanna- vestire i panni da chef, mettendo a disposizione le loro conoscenze.

«"Le Mamme dei Vicoli" hanno raccontato la loro arte, la pasta fatta a mano, contribuendo a far conoscere il patrimonio della nostra città -ha dichiarato la presidente dell'associazione "Di terra di mare" e ideatrice di 'Libando' **Ester Fracasso**- che è anche un patrimonio architettonico, come si evince dal tema di quest'anno, *Urban food*, ampiamente trattato anche durante la tavola rotonda che ha visto la presenza di ospiti illustri. 'Libando' ha esteso il suo raggio di azione coinvolgendo più piazze e rivitalizzando luoghi della città che, molte volte, neanche gli abitanti conoscono; ha dato la possibilità ai produttori locali di guardare verso nuove prospettive, grazie al B2B, fornendo loro gli strumenti necessari per orientarsi sul mercato estero».

Una magia resa ancor più intensa dalla "festa nella festa" grazie alle performance di **street band** come "Vagaband", "Route 99", "Bandita" ed "Euroband". «L'idea che abbiamo messo in campo è stata per l'appunto quella di una multisetorialità dell'evento, puntando innanzitutto sulla cultura musicale -ha spiegato dirigente del Servizio Cultura del Comune **Carlo Dicesare**-. Si tratta di una strategia che mira a rendere sempre più stabile ed autorevole la presenza di Foggia nei circuiti nazionali musicali. Obiettivo al quale "Libando" contribuisce in modo importante e significativo».

«Di tanta gioia e bellezza, durante la 3<sup>a</sup> edizione dell'evento, rimarrà una vasta testimonianza anche fotografica -ha aggiunto **Maria Pia Liguori**, project manager di "Red Hot" e co-organizzatrice di "Libando"- grazie alla presenza dei numerosi **fotografi di Reflex**, l'app lanciata in occasione dell'evento che ha permesso di geolocalizzare in una mappa interattiva tutte le delizie gastronomiche presenti, mettendo a disposizione di chiunque fotografi professionisti e amatoriali accomunati da una reflex».

E sempre attraverso la fotografia sarà possibile continuare a respirare l'atmosfera di "Libando" visitando la **mostra "Il cibo ritrovato" di Monica Carbosiero, aperta fino al 30 aprile al Museo Civico** (nei seguenti orari: dal martedì alla domenica dalle 9 alle 13, il martedì e il giovedì dalle 16 alle 19. Apertura straordinaria lunedì 25 aprile).

Gli organizzatori di "Libando Viaggiare Mangiando" hanno espresso, infine, un ringraziamento al Corpo di Polizia Municipale, alle associazioni di Protezione Civile, al personale di Amiu Puglia SpA e di Ataf SpA, oltre che a tutti gli addetti all'organizzazione ed ai volontari, tra i quali un grazie speciale è stato rivolto all'associazione studentesca ESN Ase Foggia, attraverso cui hanno potuto partecipare attivamente all'evento



gli studenti "Erasmus".

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

[www.facebook.com/libando](http://www.facebook.com/libando) - [www.libando.com](http://www.libando.com)

**Ufficio stampa** \_ Libando, viaggiare mangiando

Danila Paradiso, danilaparadiso@gmail.com, +39.328.6237094

**Ufficio stampa** \_ Libando, viaggiare mangiando

Danila Paradiso, danilaparadiso@gmail.com, +39.328.6237094