



**"Aspettando Libando" è sbarcato in provincia per far vivere l'atmosfera del festival  
Originali e ricercati i menù degustazione sul tema *Urban food* immortalati dagli Instagramers  
Appuntamento il 14 aprile con la mostra "Il cibo ritrovato" che aprirà la 3ª edizione di "Libando"**

**Comunicato stampa 08**

*Con cortese preghiera di pubblicazione e diffusione*

Foggia, 08 aprile 2016 – Aria di festa con **Aspettando Libando**, che giovedì 7 aprile ha animato ben venti ristoranti di Foggia e provincia con la serata durante la quale è stato possibile **degustare menù diversi**, a soli dieci euro, **accomunati dal tema *Urban food***.

Gli chef di **Foggia, Lucera, Manfredonia, Troia e Orsara di Puglia** hanno proposto le **specialità del territorio** rivisitate in chiave **street food**, in abbinamento ad un calice di vino o a una birra artigianale. Sformatini di pancotto, frittate con asparagi, polpette di pane con sgombro fritto e mousse di fave di Carpino, orecchiette, spiedini di mozzarella e pane in carrozza, agnello con cicorie e lampascioni. C'è chi si è inventato la "gricia foggiana" con pancetta, ricotta salata e purè di fave, e chi ha pensato ai vegetariani con un "panino veggy gourmet"; chi ha creato un menù "rural finger food" e chi di "pinchos terrazzani". Tutto abbinato a vini locali, tra cui Nero di Troia e Cacc'e Mmitte, e birre artigianali.

Gli chef hanno affermato: *"siamo felici di esserci, per la nostra terra, per i nostri prodotti, e soprattutto per i nostri produttori agricoli che ci consentono di avere materie prime di straordinaria eccellenza"*.

Soddisfazione è stata espressa da quasi tutti i proprietari dei ristoranti che hanno aderito all'iniziativa: a **Foggia** *Al Primo Piano, Cantina del Cacciatore, Castroc, Fourquette, La Botte Bistrot, Osteria del Grano Arso, Osteria della Dogana, Piccola Osteria km zero, Ristorante Aurora, Sherwood chiosco bikers e Terra Arsa*; a **Manfredonia** *Bacco, Tabacco e Venere e Osteria Boccolicchio*; a **Lucera** *Il Cortiletto, Masseria Sant'Agapito e Palazzo D'Auria Secondo*; a **Orsara** *Villa Jamele*, a **Troia** *Osteria fra due terre e Divino*.

**A raccontare come i diversi locali hanno declinato il tema *Urban food*** nei vari menù è stato il gruppo degli **Instragramers Foggia**, coordinato da Anna Trecca e Alessandro Piemontese, che hanno fotografato i piatti e condiviso le foto su Instagram taggandole con gli hashtag #libando16 e #igersfoggia.

Circa 100 le foto postate in meno di 24 ore, oltre 3.500 i *like* totali e tantissimi i commenti.

L'evento è stato l'occasione per **iniziare a vivere l'atmosfera del festival "Libando, Viaggiare Mangiando"** che si aprirà **giovedì 14 aprile** (e continuerà fino a domenica 17) con l'inaugurazione della **mostra fotografica "Il cibo ritrovato"** di **Monica Carbosiero**, ospitata nella Sala Diomede del Museo Civico.

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



“**Libando Viaggiare Mangiando**” è un 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**; vanta il **patrocinio di Regione Puglia, PugliaPromozione e Fondazione Symbola**.

È possibile scaricare il **programma della 3<sup>a</sup> edizione** di “Libando Viaggiare Mangiando” al link:

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

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