

“Librando” e i banchetti letterari: la novità di “Libando, viaggiare mangiando”.

Autore : Danila Paradiso

Categorie : [ENOGASTRONOMIA](#), [EVENTI](#), [SOCIALE](#)

Data : 27 Aprile 2019

SCOPRI IL CALENDARIO COMPLETO
CON TUTTI GLI EVENTI IN PROGRAMMA
SU WWW.LIBANDO.COM

CITTÀ DI FOGGIA
ASSESSORATO
ALLA CULTURA
E AL TURISMO

6[°]
EDIZIONE
URBAN FOOD

libando
viaggiare mangiando

CIBO E RICICLO
DAL 3 AL 5 MAGGIO 2019
A FOGGIA

CON IL SOSTEGNO DI
CITTA' DI FOGGIA
CONFERENZA REGIONALE
DEL MEZZOGIORNO
CONFCOMMERCCIO
FEDERAZIONE
INDUSTRIE E
ARTIGIANI
FOGGIA

IN COLLABORAZIONE
CON
Di terra di mare
RED NO
L'Alimento
dell'Uscita
streetfood
ASERNET
ASER
ASER
ASER

CON IL PATROCINIO DI
REGIONE PUGLIA
PROVINCIA
DI FOGGIA
FEDERAZIONE
CONFESERZIE
E
INDUSTRIE
COMUNICAZIONE
Rafin
Symbola

#libando
#libando2019
#ciboericiclo

f t y i

WWW.LIBANDO.COM

Gli chef protagonisti delle master class: **Igles Corelli**, **Antonio Bufi**, **Massimo Carleo**, **Giuseppe Daddio**, **Nicola Russo** e **Andrea Barile**.

Il convegno su “Cibo e Riciclo, economia circolare”. Dal 3 al 5 maggio a Foggia.

È quasi tutto pronto per la 6^a edizione di “**Libando, viaggiare mangiando**” che quest’anno ruoterà intorno al tema **Cibo e Riciclo**.

L’evento animerà Foggia dal **3 al 5 maggio** prossimi portando in città non solo prelibatezze dello street food ma anche **intrattenimento**, **cultura**, occasioni di **condivisione** e momenti di **riflessione** sull’**economia circolare** e sulla **sostenibilità**.

Infatti ad aprire la manifestazione **venerdì 3 maggio**, alle ore 10.00 nella sala Fedora del Teatro “U. Giordano”, sarà il convegno “**Cibo e Riciclo, economia circolare**” che vedrà la partecipazione di importanti relatori come **Francesco Cancellato** direttore de Linkiesta, **Fabio Renzi** segretario generale di Symbola, **Giuseppe Parma** Direttore Fondazione Banco Alimentare Onlus, **Damiano Cosimo Gelsomino** presidente Confcommercio Foggia, **Paola Parisi** amministratrice de La Puglia Recupero, **Marco Ranieri** presidente Avanzi Popolo 2.0 Associazione No Profit, **Michele Bruno** organizzatore e ideatore del Mercatino del Gusto di Maglie, **Luciano Pignataro** scrittore e giornalista enogastronomico e **Igles Corelli** chef stellato e coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy. A moderare l’incontro sarà **Massimo Levantaci**, giornalista de La Gazzetta del Mezzogiorno.

Una delle principali **novità** di questa edizione è la sezione “**Librando**” che prevede i **banchetti**

letterari: cene dedicate al buon cibo, alla musica, al teatro e alla letteratura.

“**Spaghetti all’assassina**” è il banchetto letterario in programma **venerdì 3 maggio** alle 20.30 a Palazzo Dogana, che prende il nome dal titolo del libro di **Gabriella Genisi** autrice di una serie che ha al centro il commissario Lolita Lobosco, donna piena di fascino e amante della cucina, che nel capoluogo pugliese cerca di risolvere casi piuttosto intricati, muovendosi rapida tra le vie di Bari vecchia. Il caso da risolvere durante il banchetto letterario di “Libando” sarà un assassinio piuttosto efferato, che ha al centro il più famoso cuoco della città, l’inventore di una ricetta amata da tutti i baresi: gli spaghetti all’Assassina. Ad animare la serata insieme alla scrittrice Genisi ci saranno l’attore del Teatro dei Limoni **Giuseppe Rascio**, il demologo **Felice Giovine** e il gruppo musicale **Swing Time Trio**. Il **menù** sarà curato dallo chef **Luca Cappelluti**, prefetto per la Puglia dell’Accademia Italiana Gastronomia Storica e patron del ristorante Caravanserraglio di Terlizzi e da **Andrea Barile** maestro pasticciere del ristorante La Cucina di Foggia. A condurre il banchetto letterario sarà il gastronomo **Sandro Romano**.

“**Inchiostro di Puglia**” è invece il banchetto letterario in programma **sabato 4 maggio**, sempre alle ore 20.30 a Palazzo Dogana, un omaggio al blog - il cui payoff recita “La Puglia è uno stato d’animo” - che rappresenta la Puglia attraverso racconti di diversi autori. Ad animare la cena saranno gli scrittori **Davide Simeone** e **Alessandra Macchitella** accompagnati dal musicista **Guido Paolo Longo**. A curare il **menù** saranno lo chef **Nicola Russo** patron del ristorante Al Primo Piano di Foggia e il maestro pasticciere **Andrea Barile** con la collaborazione de **Le Mamme dei Vicoli**, donne che tramandano la tradizione culinaria foggiana ormai di casa a “Libando”. A condurre la serata sarà l’attore de Il Piccolo Teatro **Dino La Cecilia**.

Parte dei proventi dei banchetti letterari sarà devoluta al **Banco Alimentare** che è charity partner dell’evento e avrà due postazioni dedicate: **Collettando** in corso Vittorio Emanuele per la **colletta alimentare straordinaria** e **Banco Point** in via Oberdan per la raccolta fondi.

I Banchetti Letterari sono riservati ai primi 60 prenotati. Per informazioni e prenotazioni scrivere a info@diterradimare.it (indicando nome, cognome e telefono).

Per i banchetti letterari si ringraziano le aziende sponsor: **Carni e Affini, Caseus L’arte del latte, Iadarola Caseificio della Daunia, Focacceria La Pupetta, Cantine 60 Passi, Elda Cantine, Cantina La Marchesa, Birrificio Ebers.**

Come ogni anno a “Libando” ci saranno le **master class, lezioni pratiche di cucina sull’arte del riciclo alimentare con ricette e alimenti di recupero.** Si parte **venerdì 3 maggio** alle 10.00 a Palazzo Dogana con **Antonio Bufi**, del ristorante Le Giare di Bari, chef di fama internazionale che ama mettersi costantemente in discussione. Alle 12.30 ci sarà **Igles Corelli**, chef stellato e maestro indiscusso della ristorazione italiana, volto noto di Gambero Rosso Channel con il suo programma “Il gusto di Igles” e coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy. A “Libando” davvero non poteva mancare con la sua filosofia di “**Cucina Circolare**”, che non trascura e non butta nulla ma trasforma tutto.

Si continua **sabato 4 maggio** alle 10.00 con **Massimo Carleo** chef del Ristorante Home Restaurant di Potenza, giovane cuoco con una passione irrefrenabile per la sua amata Basilicata, terra che ama ricordare anche nei suoi piatti. Alle 12.00 appuntamento con la master class di **Giuseppe Daddio**, chef fondatore della scuola di cucina Dolce e Salato di Maddaloni, anche autore di *Ricett’lss*, un libro in cui sottolinea come «la cucina è un’arte, non improvvisazione: è un’arte che non accetta scorciatoie e super?cialità, ma è fatta soltanto di basi, principi, tecnica e ?loso?a di pensiero».

Domenica 5 maggio protagonista della master class alle ore 11.00 sarà **Nicola Russo** del Ristorante Il Primo Piano di Foggia, chef che possiede una visione culturale della cucina popolare della sua città, una cucina meglio conosciuta con il nome di “Terrazzana”, divenuta in

lui qualcosa di genetico, che scorre nel sangue, assorbita dall'ambiente in cui ha sempre vissuto, una famiglia di maestri macellai da cinque generazioni. Alle 12.00 spazio alla pasticceria con **Andrea Barile**, maestro pasticcere del Ristorante La Cucina di Foggia, innamorato del mondo dei lievitati che rappresentano per lui una sfida, specie se realizzati con il lievito madre.

L'allestimento dello spazio dedicato alle master class sarà curato da **Pietro Del Gaudio e Ilenia Diana**.

Per accedere alle master class è necessario accreditarsi scrivendo a info@diterradimare.it.

La 6^a edizione di "Libando" è promossa dal **Comune di Foggia, Assessorato alla Cultura**, in collaborazione con **Di terra di mare, Red Hot, Streetfood Italia**, con il sostegno di **Confcommercio Provincia di Foggia**, con il charity partner **Banco Alimentare**, con il patrocinio di **Regione Puglia, Puglia Promozione, Provincia di Foggia, Federturismo Confindustria, Symbola e Università degli Studi di Foggia**.

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