

GRAZIE A

PER LA PREZIOSA COLLABORAZIONE

Amiu Puglia
Ataf Foggia
Polizia Municipale
Protezione Civile
Ass. Stud. ESN ASE Foggia
Circolo Daunia Foggia
Gami Impianti Srl
Lions Club Foggia Arpi
Mondadori Bookstore
Ssmil San Domenico

Alfonso Iadarola
Birrificio Ebers
Cantina La Marchesa
Cantine 60 Passi
Carni e Affini
Elda Cantine
Focacceria La Pupetta
Wine Bar Teanum

PER LA STRAORDINARIA PARTECIPAZIONE

Hermes Mangialardo
Video Performer

PER LA GENTILE DISPONIBILITÀ

Le Mamme dei Vicoli

Prenatal

Per la disponibilità dell'angolo fasciatoio e allattamento.
Apertura straordinaria domenica pomeriggio dalle 16.30 alle 20.30.

MEDIA PARTNERS

FOOD

Di testa di gola
FoodLink
Gastrodelirio
Italia a Tavola
La cucina del fuorisede
Per un pugno di capperi
Pignataro wine blog

INFORMAZIONE

Linkiesta

TRAVEL

Città Meridiane

STYLE

Bonculture

CON LA PARTECIPAZIONE DI



LIBANDO PROMUOVE

Eventuali cambiamenti del programma saranno comunicati sul sito e sulla pagina Facebook.

Da un'illustrazione di Catherine Firmeza - Icarus FlatIcon



6^a EDIZIONE
URBAN FOOD

libando
viaggiare mangiando

CIBO E RICICLO DAL 3 AL 5 MAGGIO 2019 A FOGGIA



MAIN SPONSOR



PLATINUM SPONSOR



GOLD SPONSOR



SILVER SPONSOR



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Ass. Di terra di mare
tel (+39) 0881 72 6 841
segreteriaorganizzativa@diterradimare.it

UFFICIO STAMPA

Ass. Di terra di mare
Danila Paradiso
ufficiostampa@diterradimare.it

COMUNICAZIONE E SPONSORIZZAZIONI

Red Hot Srl
tel (+39) 0881 56 82 79
info@redhotcom.it

COMUNICAZIONE DIGITALE

Asetnet Srl
tel (+39) 0882 38 16 47
info@asetnet.it

www.redhotcom.it

PROGRAMMA COMPLETO DEGLI EVENTI SU WWW.LIBANDO.COM

CON IL SOSTEGNO DI



IN COLLABORAZIONE CON



CHARITY PARTNER



CON IL PATROCINIO DI



#libando
#libando2019
#ciboericiclo



WWW.LIBANDO.COM

PROGRAMMA 2019

16 APRILE MARTEDÌ

ORE 09.00

Istituto Superiore Einaudi Grieco - Aula Magna - Via Napoli, 103 - Foggia

INCONTRO

LIBANDO INCONTRA

Gli studenti dialogano sul tema Cibo e Riciclo.

SALUTI DELLE AUTORITÀ

ANNA PAOLA GIULIANI
Ass. alla Cultura Comune di Foggia

INTERVENGONO

ROBERTO TUORTO Associazione Banco Alimentare Campania /
DOMENICO CICOLELLA Responsabile Comunicazione La Puglia Recupero /
MICHELA ROCIOLA Presidente dell'Ass. Scartoff /
ANDREA SERRA Scrittore /
MARINA MASTROMAURO A.D. Pastificio Granoro /
FRANCESCO CONTÒ Direttore Dipartimento Economia Università degli Studi di Foggia

24 APRILE MERCOLEDÌ

ORE 20.00

Ristoranti e Pub di Foggia e Provincia, Roma, Milano, Termoli e Torino

DEGUSTAZIONE

ASPETTANDO LIBANDO

Menù a tema Cibo e Riciclo a soli €10,00

Lista dei ristoranti aderenti su libando.com, Facebook e Instagram



libando
viaggiare mangiando

3 MAGGIO VENERDÌ



ORE 9.00-13.00
Villaggio Libandino - P.zza Purgatorio
LABORATORI PER BAMBINI
"DA OGGI NON BUTTO!"

Riservato alle scuole elementari.
A CURA DI
FRANCESCA ROBERTO
Bottega d'arte RoMa (FG)



ORE 10.00
Teatro Umberto Giordano - Sala Fedora - Piazza Cesare Battisti
CONVEGNO
CIBO E RICICLO, ECONOMIA CIRCOLARE
SALUTI DELLE AUTORITÀ
INTRODUCONO

MARIA PIA LIGUORI e **ESTER FRACASSO** Organizzatrici di Libando
INTERVENGONO
FRANCESCO CANCELLATO Direttore de Linkiesta / **FABIO RENZI** Segretario Generale di Symbola / **GIOVANNI BRUNO** 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 (LE) / **IGLES CORELLI** Chef stellato e Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy / **LUCIANO PIGNATARO** Scrittore e giornalista enogastronomico
MODERA
MASSIMO LEVANTACI Giornalista de La Gazzetta del Mezzogiorno



ORE 10.00
Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre
MASTER CLASS
Lezioni pratiche di cucina sull'arte del riciclo alimentare con ricette e alimenti di recupero.
Accesso con accredito. *

CON
ANTONIO BUFI
Chef del Ristorante Le Giare (Bari)



ORE 12.30
Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre
MASTER CLASS
Lezioni pratiche di cucina sull'arte del riciclo alimentare con ricette e alimenti di recupero.
Accesso con accredito. *

CON
IGLES CORELLI Chef Stellato e Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy.

ORE 11.00-24.00
P.zza F. De Sanctis, P.zza Mercato, P.zza del Lago, Via Duomo, P.zza Purgatorio, P.zza Cesare Battisti, P.zza Marconi



VILLAGGIO ENOGASTRONOMICO
C.so V. Emanuele (Isola Pedonale)



MERCATINO ARTIGIANALE

ORE 19.00
C.so V. Emanuele (Ang. Via Oberdan)



VILLAGGIO ENOGASTRONOMICO
INAUGURAZIONE UFFICIALE



MOSTRA ARTISTICA
ANAGRAMMA: ARTE DEL RECUPERO
A CURA DI
MATILDE DI PUMPO
INAUGURAZIONE UFFICIALE



ORE 20.30
Palazzo Dogana - Piazza XX Settembre
LIBRANDO
BANCHETTI LETTERARI
"SPAGHETTI ALL'ASSASSINA"
Cena dedicata al buon cibo, alla musica, al teatro e alla letteratura. Parte dei proventi sarà devoluta al Banco Alimentare.
Accesso con prenotazione. **

MENÙ A CURA DI
LUCA CAPPELLUTI
Chef, Prefetto Puglia Accademia Italiana Gastronomia Storica, Patron del ristorante Caravanserraglio (Terlizzi - BA)
ANDREA BARILE
Maestro pasticcere del Ristorante La Cucina (FG)

INTERVENGONO
GABRIELLA GENISI Scrittrice / **GIUSEPPE RASCIO** / Attore del Teatro dei Limoni / **FELICE GIOVINE** Demologo / **SWING TIME TRIO** Gruppo musicale
CONDUCE
SANDRO ROMANO Gastronomo



ORE 21.00
P.zza Marconi
GIORDANO IN JAZZ
CON
ISRAEL VARELA TRIO
The Labyrinth Project



3-5 MAGGIO VENERDÌ-DOMENICA



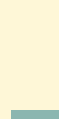
ORE 20.00-22.00
Cattedrale
APERTURA STRAORDINARIA



ORE 21.00-23.30
Ipogei (Chiesa Santa Maria della Misericordia)
VISITE GUIDATE
Visite gratuite agli ipogei grazie all'Ass.to alla Cultura del Comune di Foggia.



ORE 9.00-20.00
Centro storico e siti speciali
VISITE GUIDATE
Accesso con prenotazione. ***



ORE 11.00-14.00 / 18.00-22.00
C.so Vittorio Emanuele



COLLETTANDO
Raccolta alimenti con Banco Alimentare.



Via Oberdan
BANCO POINT
Raccolta fondi con Banco Alimentare.

4 MAGGIO SABATO



ORE 9.00-13.00
Villaggio Libandino - P.zza Purgatorio
LABORATORI PER BAMBINI
"DA OGGI NON BUTTO!"

Riservato alle scuole elementari
A CURA DI
FRANCESCA ROBERTO
Bottega d'arte RoMa (FG)



ORE 9.00-13.00
Circolo Daunia - Vico San Giuseppe 6
B2B
Le aziende pugliesi dell'agroalimentare incontrano i buyers provenienti da Olanda, Belgio e Lituania.



ORE 10.00
Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre
MASTER CLASS
Lezioni pratiche di cucina sull'arte del riciclo alimentare con ricette e alimenti di recupero.
Accesso con accredito. *

CON
MASSIMO CARLEO
Chef del Ristorante Home Restaurant (PZ)



ORE 12.00
Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre
MASTER CLASS
Lezioni pratiche di cucina sull'arte del riciclo alimentare con ricette e alimenti di recupero.
Accesso con accredito. *

CON
GIUSEPPE DADDIO
Chef fondatore della scuola di cucina Dolce e Salato di Maddaloni (CE)



ORE 11.00-24.00
P.zza F. De Sanctis, P.zza Mercato, P.zza del Lago, Via Duomo, P.zza Purgatorio, P.zza Cesare Battisti, P.zza Marconi



VILLAGGIO ENOGASTRONOMICO
C.so Vittorio Emanuele (Isola Pedonale)



MERCATINO ARTIGIANALE



ORE 20.30
Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre
LIBRANDO
BANCHETTI LETTERARI
"INCHIOSTRO DI PUGLIA"

Cena dedicata al buon cibo, alla musica, al teatro e alla letteratura. Parte dei proventi sarà devoluta al Banco Alimentare.
Accesso con prenotazione. **

MENÙ A CURA DI
NICOLA RUSSO Chef Patron del Ristorante Al Primo Piano (FG)
ANDREA BARILE
Maestro pasticcere del Ristorante La Cucina (FG)

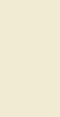
IN COLLABORAZIONE CON
LE MAMME DEI VICOLI Mamme che tramandano la tradizione culinaria foggiana
INTERVENGONO
DAVIDE SIMEONE Scrittore / **ALESSANDRA MACCHITELLA** Scrittrice / **GUIDO PAOLO LONGO** Musicista

CONDUCE
DINO LA CECILIA
Attore de Il Piccolo Teatro



ORE 21.00
P.zza Marconi
GIORDANO IN JAZZ
CON
ENZO PIETROPAOLI WIRE TRIO
Woodstock Reloaded

5 MAGGIO DOMENICA



ORE 11.00-24.00
P.zza F. De Sanctis, P.zza Mercato, P.zza del Lago, Via Duomo, P.zza Purgatorio, P.zza Cesare Battisti, P.zza Marconi



VILLAGGIO ENOGASTRONOMICO
C.so Vittorio Emanuele (Isola Pedonale)



MERCATINO ARTIGIANALE



ORE 11.00
Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre
MASTER CLASS
CON

NICOLA RUSSO
Chef del Ristorante Al Primo Piano (FG)
Lezioni pratiche di cucina sull'arte del riciclo alimentare con ricette e alimenti di recupero.
Accesso con accredito. *



ORE 12.00
Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre
MASTER CLASS
CON

ANDREA BARILE
Maestro Pasticciere del Ristorante La Cucina (FG)
Lezioni pratiche di cucina sull'arte del riciclo alimentare con ricette e alimenti di recupero.
Accesso con accredito. *



ORE 20.00
Palazzo Dogana - Piazza XX Settembre
PREMIO LIBANDO
Serata conclusiva della 6ª edizione di Libando 2019 con la consegna del premio Libando.



ORE 21.00
P.zza Marconi
GIORDANO IN JAZZ
CON
ELISABETTA SERIO TRIO



* **Accesso con accredito.**
Per informazioni e accredito
INFO@DITERRADIMARE.IT.
(indicare nome, cognome e telefono).



** **Accesso con prenotazione.**
Cena riservata ai primi 60 prenotati.
Per informazioni e prenotazioni
INFO@DITERRADIMARE.IT.
(indicare nome, cognome e telefono).



*** **Accesso con prenotazione.**
Visite guidate con Associazione Ipogei - Responsabile Franca Palese. Contributo libero. Per info e prenotazioni **T (+39) 320 37 24 57** (ore 9.30-12.30/16.30-18.30).



INFO POINT
C.so V. Emanuele / Via Oberdan



PARCHEGGIO
La Maddalena in Via della Repubblica / Ginnetto in Via Diomede / V. Russo in C.so Garibaldi / Ingresso Tre Archi.



SERVIZI IGIENICI
Area parcheggio La Maddalena in Via della Repubblica / P.zza Mercato.