

## Ricetta collaudata per "Aspettando Libando" che registra ottimi risultati non solo a Foggia.

**Autore** : Danila Paradiso

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

**Data** : 26 Aprile 2019



**Con i menù degustazione *Cibo e Riciclo* si inizia ad assaporare l'atmosfera di "Libando".**

**Successo anche sui social, soprattutto su Instagram, con il racconto della community de La Cucina del Fuorisede.**

Ricetta collaudata per "Aspettando Libando", la serata che come ogni anno precede "Libando" e ne fa assaporare l'atmosfera. Ieri, **mercoledì 24 aprile**, è stata registrata una grande affluenza soprattutto nei ristoranti di Foggia, dove l'iniziativa è attesa dal pubblico curioso di degustare i menù in chiave street food a soli 10 euro.

Successo anche in provincia e nelle città coinvolte per la prima volta dalla manifestazione: **Bisceglie, Termoli, Roma, Milano e Torino.**

Tanti i piatti preparati dagli chef che hanno proposto ricette in linea con il tema **Cibo e Riciclo** scelto per la 6<sup>a</sup> edizione di "Libando", in programma a Foggia dal 3 al 5 maggio.

L'ingrediente più utilizzato è stato sicuramente il **pane** declinato in svariati modi: dal pancotto con le verdure a quello con il baccalà, dalle polpette agli gnocchetti di pane fino al più semplice ma squisito pane fritto.

E poi torte e arancini di riso, frittate di pasta e di verdure, pasta al forno, polpettoni, parmigiana di melanzane e frittiture del riciclo. C'è stato chi ha addirittura realizzato la torta di pane al cioccolato.

E per essere in linea con la sostenibilità molti hanno servito le pietanze con stoviglie ecosostenibili.

Soddisfazione è stata espressa dai proprietari dei ristoranti che hanno aderito all'iniziativa: a Foggia **Al Gastrò, Al Primo Piano, Anime Brille, Cactus in fiore, Friggitoria in centro, Hamburgeria Gourmet, Il Cantiere, Mareria, Papone, Peppe Zullo Via Dante, Pinseria Zeus, Ristorante Aurora, Sherwood Chiosco Bikers, Terra Arsa, Terzo Millennio**. In provincia: a Lucera **N8 e Palazzo D'Auria Secondo**; a Lesina **Le Antiche Sere**, a Peschici **Al Trabucco**, a San Giovanni Rotondo **Ristorante Imperium** e a Borgo Celano **Osteria del Villaggio**. A Termoli **Eattico**, a Bisceglie **MakeArt** e a Roma **L'Apulia**. E poi ancora **Panini di Mare** a Torino e a Milano, dove è recentemente sbarcato ridando vita all'Ex Colorificio di Via Garigliano 8 in zona Isola.

Anche quest'anno "Aspettando Libando" ha ottenuto **ottimi risultati sui social**, grazie alla preziosa collaborazione dei foodblogger de **La Cucina del FuoriSede** che hanno raccontato i piatti e l'atmosfera della serata.

Oltre 1000 i contenuti realizzati con l'hashtag #Libando e #AspettandoLibando, oltre 20K persone raggiunte e circa 3mila interazioni su Facebook. Ma è su Instagram che si è consumato il vero live social della serata, grazie ai 40 instagramers de La Cucina del Fuorisede che hanno vissuto in prima persona "Aspettando Libando": oltre 600 stories realizzate da blogger, foodlover e appassionati della community coordinati da Andrea e Valentina Pietrocòla.

**La serata ha avuto una copertura di oltre 100K persone raggiunte - circa il quadruplo rispetto allo scorso anno - oltre 70K views e 5mila interazioni.**

Ora non resta che attendere l'apertura di "**Libando Viaggiare Mangiando**" - manifestazione 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** – in programma **venerdì 3 maggio**.

**#libando19 #libando #ciboericiclo**

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