



24/25/26
Aprile 2020

Resta a casa mangiando.



Il programma di “Libando 2020 Special Edition” sui social dal 24 al 26 aprile.

Il taglio del nastro virtuale con la diretta degli organizzatori che preparano il panino insieme al Sindaco e all'Assessore.

Videoricette degli chef che sono stati tra i protagonisti delle precedenti edizioni di Libando e tanti contributi.

Comunicato stampa 04

Foggia, 23 aprile 2020 – Dal 24 al 26 aprile sui canali social di Libando andrà in onda la **Special Edition** dell'evento che vedrà protagonisti chef, blogger e ospiti speciali che hanno partecipato fisicamente alle precedenti edizioni.

La **tre giorni**, il cui claim è “**Resta a casa mangiando**”, sarà come sempre una grande festa, anche se questa volta virtuale, animata da contributi e videoricette di chef, blogger e panificatori. Tutto ruoterà intorno a sua “maestà” il panino.

“In un momento difficile come quello che stiamo vivendo, questa edizione di Libando ci viene in soccorso per farci compagnia. Questa volta sarà Libando a venire nelle nostre case con il suo bagaglio di profumi e di sapori. Impareremo delle nuove ricette che potremo fare nostre, in attesa di ritornare a camminare tra le strade della nostra amata città”, afferma il Sindaco di Foggia **Franco Landella**.

“Un'edizione diversa... ci sono mille modi per viaggiare, uno di questi? Rimanere a casa e viaggiare con la fantasia attraverso il cibo. Libando non si ferma, proviamo a camminare verso la fine di tutto questo, verso un traguardo che ci vedrà, di nuovo, tagliare un nastro, quello dell'appuntamento che fa parte della nostra tradizione”, dichiara l'assessore alla Cultura **Anna Paola Giuliani**.

E a tagliare virtualmente il nastro di “**Libando 2020 Special Edition**”, venerdì 24 aprile alle 19.00, saranno proprio il **Sindaco Landella** e l'**Assessore Giuliani** insieme alle organizzatrici dell'evento **Ester Fracasso** e **Maria Pia Liguori** che prepareranno in diretta un panino, ognuno nella propria cucina.

Seguirà (alle 19.30) la diretta del **laboratorio “Libandino”** con la disegnatrice e scenografa **Daniela d'Elia**. Sabato 25 aprile alle 10 ci sarà la videoricetta di **Cristina Bowerman** del “Glass Hostaria” di Roma, chef nota a livello internazionale, originaria di Cerignola; ha ricevuto nel 2009 le due forchette dal Gambero Rosso e nel 2010 la Stella Michelin, nel 2013 è stata premiata a Identità Golose come chef donna dell'anno e nel 2017 è stata tra i protagonisti di Libando.

Alle 11 sarà la volta di **Igles Corelli**, chef stellato e maestro indiscusso della ristorazione italiana, coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy. L'anno scorso Igles ha portato a Libando la sua filosofia di “Cucina Circolare”, che non trascura e non butta nulla ma trasforma tutto.

Seguirà, alle 12, il contributo di **Lele Murani** del ristorante “Terra Arsa” di Foggia, chef che punta sui prodotti del Tavoliere per dar vita a portate originali, ma allo stesso tempo semplici, in cui rimanga inalterata la vera essenza degli alimenti.

Si continua del pomeriggio, alle 17 con **Nazario Biscotti**, patron de “Le Antiche sere di Lesina”, chef appassionato, profondo conoscitore del suo territorio e suo degno ambasciatore.

E poi spazio alle protagoniste del cooking talent *Top Chef Italia*, **Cinzia Fumagalli** e **Faby Scarica**, che nel 2018 hanno partecipato a Libando facendo divertire non poco il pubblico.

Alle 19 appuntamento con **Mario Ottaviano**, l'ideatore dello Street Food “Panini di Mare”, il primo Italian Food Concept basato su una ristorazione di mare veloce, sana ma soprattutto di grande qualità.

A concludere la giornata di sabato 25 aprile sarà, alle 20, il maestro panificatore **Pascal Barbato** di Fulguro Panificatori di San Marco in Lamis, artefice di una lunga storia d'amore tra mani, acqua e farina.

A dare il buongiorno domenica 26 aprile sarà **Peppe Zullo** (alle 10) dal ristorante “Villa Jamele” di Orsara.

Definito dal fondatore di Slow Food, Carlo Petrini, “cuoco-contadino che ha saputo restituire alla sua terra l'orgoglio che merita”, Peppe Zullo è protagonista della grande cucina italiana sia in Puglia che nel mondo.

Dai Monti Dauni si vola a Vieste con **Leonardo Vescera** (alle 11) del ristorante “Il Capriccio”, chef capace di realizzare l'arte della globalizzazione culinaria, unendo la raffinatezza della cucina francese, la tecnica giapponese dei maestri di sushi e del crudo di mare, alla creatività tutta italiana.

Alle 12 appuntamento con **Nicola Russo** patron del ristorante “Al Primo Piano” di Foggia, che possiede una visione culturale della cucina popolare della sua città, conosciuta con il nome di “Terrazzana”, divenuta in lui qualcosa di genetico, assorbita dall'ambiente in cui ha sempre vissuto, una famiglia di maestri macellai da cinque generazioni.

Dopo la pausa pranzo alle 17 ci si ritrova con **Gegè Mangano**, chef del ristorante “Li Jalantuùmene” di Monte Sant'Angelo, che realizza una cucina fatta di ingredienti del territorio, tradizione e soprattutto molta passione. A seguire **Domenico Cilenti** del ristorante “Porta di Basso” di Peschici, riconosciuto come uno dei più influenti cousine Chefs pugliesi nel mondo (ha vinto nel 2006 il premio come miglior giovane chef della Puglia e nel 2008 quello di miglior giovane chef del mezzogiorno a cura di Luigi Cremona).

Alle 18.30 ci sarà un contributo dei ragazzi di **iFun**, l'associazione di promozione sociale per bambini con autismo e disturbi psicosensoriali, che presenteranno le “paninon”.

Alle 19 toccherà ad **Andrea e Valentina Pietrocola** de “**La Cucina del Fuorisede**”, i due noti blogger proporranno la loro videoricetta del panino. Infine, alle 19.30, intervista agli organizzatori dell'evento a cura di **Borghetti1€uro**. “Libando 202 Special Edition” si concluderà con la proclamazione, in programma alle 20, dei **vincitori dei contest “Foto panino”** e “**Libandino, disegna il tuo panino**”. Si ricorda che dalle ore 19 di venerdì 24 aprile alle 19 di domenica 26 sarà possibile postare sui propri profili Facebook e Instagram la foto e/o il disegno di un panino accompagnati dalla ricetta, taggando **@libando** e usando nel post l'hashtag **#libando**.

[Facebook](#) | [Instagram](#)

#libando #iorestoacasa #restaacasamangiando