

Incontri di Gusto



La partecipazione agli incontri è gratuita.
Per informazioni e prenotazioni (consigliate): tel. 348.7517095

Sabato 3 ottobre, ore 11

La Cucina di Strada marchigiana

Nazzareno Migliori, storico produttore di Ascoli Piceno, parla delle tradizioni marchigiane del cibo di strada. *Al termine assaggi di cibi di questo territorio.*

Sabato 3 ottobre, ore 18

La Cucina di Strada siciliana

Fabio Conticello, della Antica Focacceria San Francesco parla delle tradizioni palermitane e siciliane con Lidia Geraci, autrice del pamphlet "Cibo... che emozioni!". *Al termine assaggio di cibi di questo territorio.*

Domenica 4 ottobre, ore 15.30

La Cucina di Strada fiorentina e toscana

Leonardo Torrini, storico trippaio, racconta la tradizione dei cibi di strada popolari fiorentini e toscani che resistono al tempo e alle mode, confrontandosi con Esmeralda Giampaoli, presidente nazionale Fiepet. *Al termine assaggi di cibi di strada fiorentini.*

Domenica 4 ottobre, ore 18

La Cucina di Strada abruzzese e molisana

Eliodoro d'Orazio, presidente Slow Food Abruzzo e Molise, parla con Giampaolo Angelotti, presidente nazionale di Fiesa-Confesercenti e con Agnese Volpone e Maurizio Cutropia, storici produttori, della qualità della filiera delle carni e della tradizione del cibo di strada abruzzese e molisano. *Al termine assaggi di cibi di questo territorio.*



IL MAGAZZINO DEI CAFFÈ DEL MONDO



Nelle tre giornate sarà presente il **Magazzino del Caffè** con degustazione guidata di caffè servito in vari modi e in diverse preparazioni.

AVERNA
GUSTO PIENO *Tour*

L'autentico amaro siciliano ti aspetta presso lo stand per degustazioni e divertenti giochi di abilità!

Club Amici del Toscano®

Durante il Festival il Club Amici del Toscano® organizza laboratori gratuiti di degustazione sui sigari italiani.



Nelle stesse giornate, Musica, Arte, Teatro di Strada.

Cesena 2-3-4 ottobre 2015, a cura del Comune di Cesena



Dopo il Festival LA FESTA
CONTINUA NEI LOCALI DELLA CITTÀ.

10° RADUNO NAZIONALE CAMPER
a cura del Camper Club "Il Gabbiano"
Tel. 0547.356327 | iat@comune.cesena.fc.it



Prevendita ticket:

dal **14 settembre** (orari di ufficio) presso **Ufficio Iat Cesena**, piazza del Popolo e presso **Confesercenti Cesenate**, via 4 Novembre n. 145 Cesena. Dal 29 settembre anche in Piazza della Libertà (dalle 9 alle 11).

Info Festival

tel. 0547.622602
info@cibodistrada.com
info@confesercenticesenate.com



Il festival è organizzato da:



In collaborazione e con il contributo di:



Con il patrocinio di:



Il Festival aiuta la sostenibilità ambientale grazie a:



Segreteria organizzativa

Tel. 0547.622602 - fax 0547.610606

e-mail: info@cibodistrada.com - info@confesercenticesenate.com

Ulteriori informazioni ed aggiornamenti sul programma e le iniziative si troveranno all'ufficio informazioni, a Cesena, in Piazza della Libertà, durante il Festival.



Conosci "Cesena Città Malatestiana" e scopri "Una Certa Romagna" da vedere e da gustare. Visite e tour a prezzi convenzionati in occasione del Festival. Informazioni Iat: 0547.356327 iat@comune.cesena.fc.it



FESTIVALCIBODISTRADA
WWW.CIBODISTRADA.COM

BENVENUTI AL (CENTRO) Sud!



ACCESSO
LIBERO!
SENZA BIGLIETTO

ABRUZZO • MOLISE • TOSCANA • MARCHE •
UMBRIA • CAMPANIA • PUGLIA • SICILIA •
EMILIA-ROMAGNA • LIGURIA

Festival del Cibo di Strada®

L'unico e originale Festival del Cibo di Strada®

2-3-4 Ottobre 2015
Cesena - Piazza della Libertà

Venerdì 2 dalle ore 12 alle ore 24
Sabato 3 dalle ore 12 fino a... Notte!
Domenica 4 dalle ore 12 alle ore 22

Nelle stesse giornate: arte, musica, teatro di strada



Percorsi gastronomici
e suggestioni culturali



FESTIVAL
INTERNAZIONALE
DEL CIBO
DI STRADA

La Cultura del Cibo di Strada.

Il Festival del Cibo di Strada - Saporie ritorna a Cesena nelle giornate del 2, 3 e 4 ottobre 2015. Gli appassionati della cucina di strada anche quest'anno possono contare su questo imperdibile appuntamento gastronomico e culturale che qui, nella sua forma originale ed unica, è nato nel 2000. Cesena ospiterà, quindi, ancora nel suo bellissimo centro storico "Saporie - Il Festival del Cibo di Strada", che prevede un solido gemellaggio tra alcune regioni simbolo di questo tipo di cucina.

Il vero Street Food Italiano.

L'edizione 2015 conta più di una ventina di postazioni con particolare attenzione alle regioni del Centro-Sud. Dall'Abruzzo al Molise, alle Marche, dalla Toscana all'Umbria, dalla Sicilia alla Puglia, dalla Campania alla Liguria, senza trascurare, naturalmente, l'Emilia-Romagna. Attenzione alla ricerca del vero cibo di strada che viene prodotto con il rispetto dei prodotti e della tradizione culinaria locale nelle varie zone per giungere alla manifestazione di Cesena; un gemellaggio di altri street food italiani con il cibo di strada bandiera del territorio romagnolo, la piadina.



Resta aggiornato e seguici
#FESTIVALCIBODISTRADA



Cesena Capitale.

"Cesena capitale del cibo di strada", aveva titolato in una sua rubrica, Carlo Petrini, presidente internazionale di Slow Food. Cesena valorizza ancora lo Street Food.

"Nei cibi di strada - aveva commentato Roberto Burdese, di Slow Food, durante la sua presenza al Festival- , alimenti poveri e umili, si può leggere a chiare lettere questa storia, e si può rintracciare, senza remore o vergogne, quella che forse è la nostra memoria gastronomica più genuina: la fame. La scienza gastronomica ci insegna questo: l'abilità di saper trasformare quello che c'è in natura, di ottenere da risorse limitate una ricchezza, è l'abilità di tanti uomini e donne che per secoli hanno fatto di necessità virtù, inventando dei capolavori che hanno la stessa dignità culturale di tanti nostri bei monumenti. Celebrare il cibo di strada significa anche acquisire la consapevolezza che si tratta di uno straordinario patrimonio economico, culturale, antropologico, sociale, che è minacciato e che dobbiamo in qualsiasi modo tutelare. Produrre, ma anche consumare, cibi di strada richiede oggi una responsabilità che non deve essere disgiunta dal piacere ma non deve nemmeno essere dilazionata".

Specialità italiane, pronte a far festa.

Ecco solamente alcuni dei cibi di strada che si potranno trovare quest'anno al Festival.



ABRUZZO (Chieti) - Arrosticini, porchetta alle mandorle.



MOLISE - Salsiccia molisana al peperone dolce.



TOSCANA (Firenze) - Lampredotto bollito e trippa alla fiorentina.



MARCHE - Olive ascolane del Piceno, fritto misto all'ascolana.



UMBRIA - Torta al testo con salumi, porchetta.



CAMPANIA (Napoli) - vera pizza napoletana, mangiamaccheroni, fritto napoletano con zeppole, pasta cresciuta, crocchè di patate.



PUGLIA (Manfredonia, Murgia) - Panzerotti, gnumarietti, bombette, salsiccia a punta di coltello.



SICILIA (Palermo) - Pani ca' meusa, sfincioni, panelle, arancine di riso, cannoli.



SICILIA (Trapani-Catania) - cous cous, polpo bollito, pasta alla Norma.



SICILIA (Messina) - "Pitone" messinese.



LIGURIA (Genova) - Fugassa, farinata, fugassa con formaggio.



EMILIA - Tigelle e borlenghi, torta frita e salumi.



ROMAGNA - Piadina e crescioni, pesce fritto al cono, tortello nella lastra, castagnaccio.



E POI - Il Gelato al latte e alla panna della **Centrale del Latte di Cesena**. Vini, birre e bevande provenienti da ogni territorio.



STREET FOOD TRUCK AREA

La Piazza Giovanni Paolo II antistante il Duomo ospita la "Street Food Truck Area". In questa area si potranno trovare alcune postazioni "su ruote".



La Cucina di Strada di "Tipico a Tavola"

Tipico a Tavola è un progetto nato per promuovere la cultura enogastronomica dell'Emilia-Romagna. Durante il Festival sarà possibile gustare anche i piatti di alcuni ristoranti di Tipico a Tavola che si sono messi in gioco sul tema della più antica forma di gastronomia: la Cucina di Strada.



Festival del Cibo di Strada®



NELLE STESSA GIORNATE:
ARTE, MUSICA, TEATRO DI STRADA

INFOPARK PER IL FESTIVAL:
www.cibodistrada.com



Il Festival usa solo Cous Cous Bia.



Al festival non si usa Olio di Palma.