

Alcune specialità campane e siciliane da gustare

Campania e Napoli: pizza napoletana servita nel piatto; pizza napoletana a portafoglio, piegata in quattro e servita nella carta paglia; mangiamaccheroni; il fritto, con zeppole di pasta cresciuta cioè lievitate; panzarotti (crochet di patate); spaghetti in tempura (frittelle di spaghetti); babà, nella versione a fungo.

Sicilia e Palermo: u panillaru arancine, pannelle, cazzilli; u meusaru pani c'À meusa, guastedde schiette e sfincione; u pastaru anelletti al forno e margherita con l'anciova; caponata di melanzane; banco dei dolci con cannoli siciliani e Trionfo di S. Francesco.

Trapani: il regno del cous cous di pesce e pani cunsatu.

Enna: il culto ed il rito dei formaggi tipici siciliani accompagnati da profumati mieli autoctoni; u casaru Piacentino Ennese (formaggio allo zafferano ai mieli autoctoni) e gli altri formaggi della tradizione.

Caltanissetta: u stigghiularu interiora di agnello e salsiccia di maiale alla brace.

Agrigento: u piscialoru con sarde a beccafico e u purparu polpo sbattuto e bollito.

Ragusa e Modica: u casaru tocchetti di formaggio ragusano all'argentiera; cioccolato modicano.

Siracusa: le mpanate le scacce

Catania: pasta alla Norma, involtini di melanzane con caciocavallo, uvetta e pinoli. Torroncini e paste di mandorla.

Messina: granite e pignolata.

U chioscu acquavitaru: acqua e zammù (anice siciliano), spremute e "autista" o "sgriccio" (bevande digestive a base di agrumi, soda e sciroppi); latte di mandorla.

U tavernaru: selezione di vini siciliani.

La frutta di Scilla: u siminzaru castagne e frutta secca, più varietà di frutta di stagione: fichi d'India.

...e altro ancora.

Alcune specialità emiliane e romagnole da gustare

"Elaborazioni sul tema" della piadina e dei crescioni, "guson fret" a cura dell'Associazione per la Valorizzazione della Piadina Romagnola, di Cesena. **Pesce fritto** al cono, a cura della Associazione Ristoratori di Cesenatico (A.Ri.Ce.). **Tortello** nella lastra, zambudelle (salsiccia matta), castagnaccio, castagne al liquore, a cura di Associazione Bellappennino Savio Tevere. Torta frita parmense. Tigella e borlengo dell'Appennino modenese.

...e altro ancora.

E per le vie del centro storico di Cesena, presentati dai gestori dei locali, altri assaggi e suggestioni sul tema.

Segreteria organizzativa presso Confesercenti
Tel. 0547 361728 – 361711 Fax 0547 610606
info@confesercenticesenate.com
www.confesercenticesenate.com

Ulteriori informazioni sul programma saranno disponibili nelle giornate della manifestazione presso il punto informativo di Piazza della Libertà e sul sito www.cibodistrada.com



Con il patrocinio e il contributo di



Conosci "Cesena Città Malatestiana"
e scopri una Romagna da vedere e da gustare



Pacchetti turistici a prezzi speciali
IAT - Ufficio Turistico Cesena
Piazza del Popolo, 15
Tel. 0547.356327
e.mail: iat@comune.cesena.fc.it

www.comune.cesena.fc.it/cesena/turismo

È 'BBUONO!



Festival del Cibo di Strada Sicilia, Campania ed Emilia-Romagna

Percorsi gastronomici e suggestioni culturali.

25-26-27 settembre 2009
Cesena, Piazza della Libertà

Venerdì 25 dalle 19 alle 22
Sabato 26 dalle 12 fino alla Notte della Cultura
Domenica 27 dalle 12 alle 22

La cultura dei sapori

La Campania incontra la Sicilia e l'Emilia-Romagna in un solido gemellaggio gastronomico e culturale per dare continuità al tema dello street food che tanto successo ha riscosso sia nel 2007 e sia in occasione della quinta edizione biennale del Festival Internazionale del Cibo di Strada, svoltasi l'anno scorso.

“Saporie” torna e si fa in tre, accogliendo tre regioni italiane per una parata dei più tipici mangiari di tutti quei territori, scelti sempre seguendo l'assoluto principio della qualità e della tradizione, per proporre e rinnovare uno dei più antichi modi di mangiare di tutti i tempi. Accanto agli stand siciliani e campani, l'Emilia-Romagna presenterà i propri cibi di strada più classici.

Una festa di sapori, odori, suoni, animata dal **Piccolo Teatrino dei Ditirammu** e ricca di stimolanti percorsi culturali, animazioni, laboratori. Anche in questa edizione, particolare attenzione è dedicata al caffè, principe del Mediterraneo, con laboratori che ne raccontano la storia, la cultura e i vari modi di preparazione.

Cesena, crocevia del Cibo di Strada

Ancora una volta, è il centro storico di Cesena ad accogliere il Cibo di Strada, perché, per usare le parole di Roberto Burdese, presidente nazionale di Slow Food, “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”.

La Sicilia e la Campania, con Napoli soprattutto, sono le regioni ospitate quest'anno nelle animate “isole” gastronomiche di Saporie, dove troveranno spazio anche i mangiari di strada dell'Emilia-Romagna: piadina, crescioni, “guson fret”, il pesce fritto al cono, tortelli nella lastra e altri cibi di strada emiliani come la torta frita parmense, la tigella e il borlengo dell'Appennino modenese.

Uno squisito incontro di sapori, culture e atmosfere, per scoprirsi mediterranei attraverso il cibo di strada di qualità.

Campania e Sicilia, dove il palato fa festa

In Campania e in Sicilia il cibo di strada è antico quanto le città. È presentato, offerto, messo in vetrina ovunque. Ammicca da ogni angolo della città con quella specie di grida musicali, flautate, ritmate, melodiche. Il Cibo di Strada è di natura semplice e legato non solo ai prodotti tipici del luogo, ma anche agli usi e ai costumi socio-culturali e religiosi degli abitanti delle città.

Assaporando quei cibi che oggi sono entrati a far parte della tradizione è possibile ripercorrere la storia di questi luoghi che ancora portano il segno delle influenze arabe e spagnole. Di origine orientali, infatti, sono, limitandosi ai dolci siciliani, l'arancio, il limone e il cedro, il pesce e l'albicocco, il pistacchio e il carrubo, il gelsomino e il sesamo, lo zucchero di canna e tutte le altre spezie.

La Sicilia e la Campania sono le regioni dove più di tutte lo street food perpetua il modo antico di secoli del cibo povero venduto per strada.

Incontri di gusto

“Tipico a Tavola” Sabato 26 ore 11,30

Presentazione del nuovo progetto di valorizzazione dell'enogastronomia emiliano-romagnola.

La Cucina di Strada napoletana Sabato 26 ore 17,30

Incontro con Antonio Tubelli, gastronomo e storico campano.

La Cucina di Strada palermitana Domenica 27 ore 17,30

Incontro con Vincenzo Conticello, gastronomo e storico siciliano.

Conoscere e degustare i caffè del mondo

Incontri-degustazioni a cura di Enrico Maltoni, collezionista e ricercatore della storia della macchina per caffè espresso, docente Slow Food, e Mauro Carli, collezionista di caffettiere. Posti limitati. Ingresso gratuito.

Per prenotazioni e informazioni tel. 348 8601886

Il Caffè del Guatemala Huehuetenango, Presidio Slow Food Venerdì 25 ore 20,30

La macchina da caffè, un oggetto di design attraverso la storia del gusto Sabato 26 ore 20,30

Dieci sistemi antichi di estrazione del caffè, usi e tradizioni da tutto il mondo Domenica 27 ore 21,00



L'accesso a Saporie è libero.