

## Ecco solo alcune specialità pugliesi, campane e siciliane che si potranno gustare

**Puglia:** dal fornello della Murgia le bombette, la salsiccia a punta di coltello, la zampina e gli gnumarietti; la focaccia barese, le polpette di Crispiano fritte e al sugo, le f'cazedd fritte con ricotta forte; le orecchiette della Comunità del grano varietà Senatore Cappelli con passata di Torre Guaceto e caciocotta.

**Campania e Napoli:** la vera pizza napoletana, i mangiamaccheroni, il fritto napoletano con zeppole di pasta cresciuta, i crochet di patate, gli spaghetti in tempura (frittelle di spaghetti), i babà nella versione a fungo.

**Sicilia:** da **Palermo** arancine, panelle, sfincioni, crocchette, focacce con la milza e cannoli; da **Enna** e **Trapani** i formaggi tipici siciliani accompagnati da

mieli autoctoni ed il profumo e la fragranza del pane "cunzato trapanese"; da **Caltanissetta** le **stigghiole**, interiora di agnello e salsiccia di maiale alla brace; da **Agrigento**: "u piscailoru" con sarde a beccafico e "u purparu" polpo sbattuto e bollito; da **Catania** pasta alla Norma, involtini di melanzane con caciocavallo, uvetta e pinoli; da **Messina** granite e "u siminزارu" frutta secca e varietà di frutta di stagione dall'uva ai fichi d'India e **U chiosco acquavitaru** con acqua e zammù, spremute e "autista" o "sgriccio", selezione di vini siciliani.

...e altro ancora.

## Alcune specialità emiliane e romagnole da gustare

"Elaborazioni sul tema" della **piadina** e dei **crescioni**, "**guson fret**" e "**bustreng**" a cura della Associazione per la Valorizzazione della Piadina Romagnola, di Cesena e della Band Selvaggia, di San Romano di Mercato Saraceno.

**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 e salumi di Parma e del suo territorio, la "**vecchia di Parma**" (pesto con carne di cavallo con verdure). 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 622602 / 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](http://www.cibodistrada.com)



Con il patrocinio e il contributo di



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



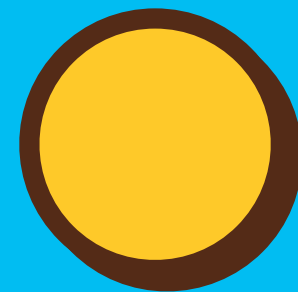
[www.comune.cesena.fc.it/cesena/turismo](http://www.comune.cesena.fc.it/cesena/turismo)

Pacchetti turistici a prezzi speciali  
IAT - Ufficio Turistico Cesena  
Piazza del Popolo, 15  
Tel. 0547 356327  
e.mail: [iat@comune.cesena.fc.it](mailto:iat@comune.cesena.fc.it)

Il Festival aiuta la sostenibilità ambientale grazie a



# MOOH... CI È 'BBUONO!



## Saporie



FESTIVAL  
INTERNAZIONALE  
DEL CIBO  
DI STRADA

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

Percorsi gastronomici e suggestioni culturali.

### 30 settembre 1-2 ottobre 2011 Cesena, Piazza della Libertà

Venerdì 30 settembre dalle 19 alle 24

Sabato 1 ottobre dalle 12 fino alla Notte per la Cultura

Domenica 2 ottobre dalle 12 alle 22

Nelle stesse giornate: Fine settimana per la Cultura (Libri, Arte, Musica, Teatro, Danza). Raduno Nazionale Camper.

## La cultura dei sapori

La Puglia incontra la Campania, 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 fin dalla prima manifestazione svoltasi nel 2000, sia nelle precedenti due edizioni di Saporie e sia in occasione della sesta edizione biennale del Festival Internazionale del Cibo di Strada, svoltasi l'anno scorso.

“Saporie” torna e si fa in quattro, accogliendo le regioni italiane più ricche della tradizione di cibo di strada, 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 pugliesi, siciliani e campani, l'Emilia-Romagna presenterà i propri cibi di strada più classici.

Una festa di sapori, odori, suoni, animata da spettacoli di strada 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.

### L'accesso a Saporie è libero.

Nelle tre giornate sarà presente **Il Magazzino del Caffé** - con degustazione guidata di caffè servito nei vari modi e nelle preparazioni diverse.



## 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 Puglia, la Sicilia e la Campania, 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, “gusun fret”, il pesce fritto al cono, tortelli nella lastra, il gelato della Centrale del Latte di Cesena e altri cibi di strada emiliani come la torta frita parmense, le tigelle e il borlengo modenese e tante altre prelibatezze originali.

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

### Incontri di gusto

La partecipazione agli incontri è gratuita.

Per informazioni e prenotazioni (consigliate): Tel. 348 751 7095

#### Sabato 1 ottobre, ore 11,30

##### La Cucina di Strada palermitana

Vincenzo Conticello, gastronomo e storico siciliano, racconta le tradizioni dei cibi popolari palermitani e della loro riscoperta. Al termine assaggio di cibi e prodotti del territorio.

#### Sabato 1 ottobre, ore 15,30

##### La Cucina di Strada pugliese

Francesco Biasi, gastronomo e fiduciario Slow Food Alberobello e Valle d'Itria, racconta le tradizioni dei cibi popolari pugliesi e dei prodotti locali. Al termine assaggio di cibi e prodotti del territorio.

## Puglia, Campania e Sicilia, dove il palato fa festa

In Puglia, 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 Puglia, 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.

#### Sabato 1 ottobre, ore 17,30

##### La Cucina di Strada napoletana

Antonio Tubelli, gastronomo e storico campano, racconta le tradizioni dei cibi popolari napoletani e della loro riscoperta e riattualizzazione. Al termine assaggio di cibi e prodotti del territorio.

#### Domenica 2 ottobre, ore 17,30

##### L'evoluzione della caffettiera in Europa da fine Ottocento a oggi.

Riscoprire il gusto del caffè di un tempo in un viaggio affascinante tra evoluzione tecnica e storia del design della caffettiera e della preparazione del caffè nelle case dell'Europa di fine Ottocento fino ad arrivare ai giorni nostri. Architetti e designer famosi nonché molti ingegneri si sono cimentati nella progettazione di meravigliosi oggetti per il caffè. Un percorso gustativo della bevanda preparata con le preziose caffettiere storiche del collezionista Enrico Maltoni. Degustazione di 2 tipi di caffè.