1, 2 e 3 OTTOBRE

Il Magazzino del Caffè del Mondo

Con degustazione guidata di caffè servito nei vari modi e nelle preparazioni diverse.

SABATO 2 OTTOBRE

ore 11.30
Cibo di Strada e prodotti locali.
Qualità e tipicità, un binomio da difendere.
Convegno-incontro a cura di Fiepet Emilia-Romagna e Fiesa.

Intervengono Corrado Barberis, professore emerito di Sociologia che ha dedicato una vita allo studio delle trasformazioni delle campagne italiane e oggi presiede l'Istituto nazionale di sociologia rurale; Silvio Barbero, vicepresidente Slow Food Italia.

SABATO 2 OTTOBRE

ore 20.30
La cultura agricola e alimentare del Brasile.
Incontro con il missionario saveriano Padre Primo Battistini.

A cura dell'Associazione "Noi con Loro".

La mappa virtuale dei cibi di strada del Mediterraneo

Venerdì 1 ottobre ore 21.00

Il Festival ospita la presentazione in anteprima della prima mappatura virtuale sui cibi di strada dei paesi del Mediterraneo, consultabile su Google Maps, frutto di un lavoro di ricerca curato in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino, Facoltà di Lingue e Letterature Straniere, Master di I livello - Viaggi Mediterranei e con la supervisione del giornalista "gastronomade" Vittorio Castellani aka Chef Kumalé. Tutte le specialità, con foto, curiosità e ricette verranno presentate attraverso un apposito sito ed i contenuti saranno consultabili gratuitamente da tutti.

Al Festival Internazionale del Cibo di Strada trovi anche, di fronte ad alcuni locali per le vie del centro storico di Cesena, altri assaggi e suggestioni sul tema.

Nelle stesse giornate:

Passaggi Culturali
Un lungo week end per la cultura con musica teatro, arte e spettacoli. Informazioni e programma al sito **www.cesenotte.com**

Quinto Raduno Nazionale Camper
A cura di Camper Club "Il Gabbiano".
Per info e prenotazioni, IAT Cesena,
tel. 0547 356327 e-mail: iat@comune.cesena.fc.it

Con il patrocinio e il contributo di

Il Festival aiuta la sostenibilità ambientale grazie a

In collaborazione con

PASSAGGI CULTURALI
1-2-3 ottobre
Arte Musica Teatro
www.cesenotte.com

Un progetto
del Comune di Cesena

Un progetto
di Aidoru Associazione

Organizzazione e segreteria
tel. 0547 361728 – 0547 361711
fax 0547 610606
info@confesercenticesenate.com

Ulteriori informazioni
e aggiornamenti sul programma
e le iniziative sul sito
www.cibodistrada.com

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

Visite e tour a prezzi convenzionati in occasione del Festival.
Informazioni Iat: tel. 0547 356327

www.studiopleiadi.com
pleiadi

6° Festival Internazionale del Cibo di Strada.

6th International Street Food Festival

Cesena, Centro Storico 1-2-3 ottobre 2010

Percorsi gastronomici e suggestioni culturali.

Venerdì 1 dalle 19 alle 22
Sabato 2 dalle 12 fino a... Notte per la Cultura
Domenica 3 dalle ore 12 alle ore 22

Accesso libero, senza biglietto d'ingresso

Nelle stesse giornate:
Passaggi Culturali - Arte, Musica, Teatro

Cesena, la città è imbandita

Torna il Festival Internazionale del Cibo di Strada, l'evento biennale che trasforma il centro storico di Cesena in una grande festa gastronomica dove unire convivialità, piacere, culture vicine e lontane, all'insegna della più antica, autentica e gustosa forma di ristorazione.

Semplice nella preparazione, legato alle tradizioni agro-alimentari del territorio a cui appartiene, il cibo di strada è probabilmente la più pura tra le diverse forme di offerta gastronomica, quella meno soggetta a mode passeggere e che maggiormente consente di leggere la storia - non solo gastronomica - di una città e dei suoi abitanti.

Proprio perché espressione spontanea e autentica di un luogo, il cibo di strada è presente nel vicino come nel lontano Oriente, in Africa come in America Latina, ma anche in paesi più "giovani" come l'Australia e gli Stati Uniti. Una tradizione di grande attualità, in un momento storico in cui il confronto tra culture diverse è condizione necessaria, ancor prima di essere una scelta.

Non a caso è Cesena, in Romagna, patria di quella piadina che rappresenta uno dei più riusciti esempi di street food, a ospitare un festival da vivere, assaporare e ricordare, per tre intensi giorni di degustazioni, riflessioni, incontri e divertimento nel cuore della città.

Officine Gastronomiche sul cibo di strada

Laboratori con degustazione

A cura dell'esperto giornalista "gastronomade" Vittorio Castellani aka Chef Kumalé (www.ilGastronomade.com), che ha collaborato come co-curatore della sezione internazionale del festival. In ogni incontro spiegherà, preparerà e farà degustare vari piatti tradizionali del mondo nell'apposito spazio all'interno dell'area Festival.

Durata dei laboratori: 60 minuti circa
Il costo per partecipare ad ogni singolo laboratorio è di 10 euro. È vivamente consigliata la prenotazione a uno dei seguenti numeri: 348 8601886 - 348 7517095.

SABATO 2 OTTOBRE

Ore 17.30
Arepas, le "tigelle" di mais bianco targate Venezuela.

Vendute ad ogni ora del giorno e della notte per le strade del Venezuela e in Colombia, queste deliziose focaccine di farina di mais bianco vengono farcite con i più svariati ripieni: salse, carne, verdure o formaggio.
In questa Officina scopriamo la ricetta più raffinata: la arepa reina pepiada.

Degustazione di arepas.

DOMENICA 3 OTTOBRE

Ore 11.30
Steeet Couscous: quando la semola scende in strada.

Benché il cous cous rappresenti il piatto delle feste nei paesi del Maghreb, da qualche tempo viene servito sempre più comunemente anche per strada, specie in piazza djema el Fna a Marrakech. Scopriamone la ricetta in questa singolare Officina. Si ringrazia Bia Couscous di qualità Made in Italy.

Degustazione di cous cous.

Ore 17.30
Acarajè, il simbolo della tradizione afro-brasiliana di Bahia.

Acarajé è un piatto tipico della cucina afro-brasiliana, composto da un impasto di fagioli del tipo feijão-fradinho. Nonostante sia venduto nelle strade dello stato di Bahia, l'acarajé viene ancora considerato, dalle baiane adepte del condomble, un cibo sacro agli dei. Per questo motivo, la sua ricetta può essere preparata solo dagli adepti della comunità: i filhos-de-santo.

Degustazione di acarajé.

In Piazza della Libertà, nel centro storico della città, stand gastronomici

Romagna - Cesena, Cesenatico, Bagno di Romagna, Mercato Saraceno: "elaborazioni sul tema" della piadina e dei crescioni, "gusun fret", pesce fritto al cono, tortello nella lastra, castagnaccio.
Emilia - Parma: Torta fritta e salumi.
Liguria - Genova: fugassa, fainà.
Toscana - Firenze: lampredotto bollito e trippa alla fiorentina.
Sicilia - Palermo: pani ca'meusa, sfincioni, panelle, arancine di riso, cannoli.
Puglia - Alberobello: dal fornello della Murgia, salsiccia a punta di coltello, zampina, bombette.
Manfredonia: panzerotti.
Campania - Napoli: mangiamaccheroni, pizza fritta e la vera pizza napoletana.
Alto adige - Merano: münchner Weißwurst, Brezel e senape dolce, meraner Hauswurst, Ur-paarl, senape e gekochtes vinschger Sauerkraut.
Provence - Arles e Séte: tielle setoise, pissaladière.
Kurdistan - doner kebap, falafel, briyani, kirkuk kebap, arak, cay.
Grecia - Atene: souvlaky e gyros pita.
Spagna - Barcellona: churros.
Marocco - Cous cous, brik, shai bi naanaa, msmen con miele e mandorle.
India - Pakora, biriani, samosa, chay masala, gulabjamun.
Brasile - Acarajè, abarà, empada brasiliana, coxinhas, cocada de forno, bolo de tapioca.
Venezuela - Arepas.
Messico - Tacos, burritos, enchiladas, fajita, guacamole.
Perù - Tamales de chancho, papas à la huancayna, anticuchos, tortillas de qinua, arroz chaufa, tarta de cocoa, marmoleada.
Argentina - Empanadas, choripan, adado, parrilla.
Thailandia - Bangkok: Thod Mun Plaa, Karee Puff Sai Kai, Mooh Satay.

In più, gelati con i prodotti dei Presidi Slow Food, il gelato al latte e alla panna della Centrale del Latte di Cesena, vini e bevande di ogni territorio …e tanto altro ancora…