

LE OFFICINE GASTRONOMICHE SUL CIBO DI STRADA DI CHEF KUMALÉ

Presso il loggiato degli incontri. Laboratori con degustazione a cura del giornalista "gastronomade" Vittorio Castellani aka Chef Kumalé.

In ogni incontro spiegazione, preparazione e degustazione di cibi di strada del mondo. Durata: 60 minuti circa. Il costo per partecipare ad ogni singolo laboratorio è di 10 euro.

Vivamente consigliata la prenotazione al numero 348.7517095

Sabato 1 ottobre ore 11,30

Gỏi cuốn: gli involtini dal cuore trasparente dai mille ripieni: involtini vietnamiti in carta di riso fresca.

Noti come Involntini d'insalata o involtini d'estate i goi cuon sono un piatto di strada della cucina vietnamita a base di gamberi, erbe aromatiche asiatiche, vermicelli di riso avvolti in carta di riso bánh tráng. Vengono serviti crudi, e non fritti, nappati in diverse salse esotiche.

Sabato 1 ottobre ore 18,00

Tom k. gai: la zuppa dei mercati acquatici thai. Zuppa di bocconcini di pollo al latte di cocco e aromi thai.

Nei mercati galleggianti della Thailandia, lungo le rive dei piccoli canali le donne cucinano su esili canoe decine di cibi fin dalle prime luci dell'alba, ma questa zuppa a base di latte di cocco, pollo e funghi che affascina per la fragranza degli aromi thai: galangal, kaffir, lemongras, coriandolo è la numero 1.

Domenica 2 ottobre ore 11,30

Sigara böreği: la sfoglia arrotolata farcita al formaggio. che piaceva al sultano turco.

Dai mercati di Istanbul alle bancarelle di ambulanti del quartiere turco di Kreuzberg a Berlino i sigari di pasta sfoglia turca (yufka) farcita di formaggio, rappresentano una tentazione irresistibile per grandi e piccini. Impariamone la ricetta e la sua storia che dal Palazzo dei Sultani ci porta alle strade dell'Impero ottomano.

Domenica 2 ottobre, ore 18,00

#NatiPerSoffriggere: refugees & newcomers street food La cucina di strada di sopravvivenza, dall'Africa sub Sahariana alla Via della Seta (Afghanistan & Gambia).

Nei centri di accoglienza profughi che accolgono nelle nostre città persone di Paesi in gravi difficoltà, gli ospiti cucinano i loro piatti tradizionali, anche quelli di strada. Scopriamoli insieme in questo incontro dedicato al Progetto #NatiPerSoffriggere che racconta le cucine migranti dei richiedenti asilo.

Il festival è organizzato da:



Eventi
in Itinere

In collaborazione e con il contributo di:



AVERNA



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 del Popolo, 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](tel:0547.356327) iat@comune.cesena.fc.it



Percorsi gastronomici
e suggestioni culturali



9° FESTIVAL
INTERNAZIONALE
DEL CIBO
DI STRADA

PRIMO
WEEK-END
DI OTTOBRE



9° FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL CIBO DI STRADA® 9th INTERNATIONAL STREET FOOD FESTIVAL

30 SETTEMBRE, 1 e 2 OTTOBRE 2016

CESENA - PIAZZA DEL POPOLO, CENTRO STORICO

Dal 2000 l'unico e originale Festival Internazionale del Cibo di Strada®

Venerdì 30 dalle ore 12 alle ore 24

Sabato 1 dalle ore 12 fino a... Notte

Domenica 2 dalle ore 12 alle ore 22

Accesso libero senza biglietto d'ingresso.
Nelle stesse giornate: Arte, Musica, Teatro di Strada.

WWW.CIBODISTRADA.COM FESTIVALCIBODISTRADA

INGRESSO
GRATUITO
SENZA BIGLIETTO

CESENA CAPITALE DELLO STREET FOOD

“Cesena capitale del cibo di strada”, aveva titolato anni fa in una sua rubrica, Carlo Petrini, presidente internazionale di Slow Food. Dopo alcune fortunate Antepreme, ritorna a Cesena “il Festival che vanta i più numerosi tentativi di imitazione”.

La prima iniziativa (nel 2000) a mettere in campo e a dar valore al cibo di strada è stato proprio il Festival Internazionale del Cibo di Strada di Cesena, in una città che ha creduto da sempre in questo straordinario incontro di culture. **Appuntamento imperdibile di festa e piacere - gastronomico ma non solo - questo evento avrà il suo fulcro in pieno centro storico, in Piazza del Popolo.**

La Birra Coop/Pedavena per il Festival

Al Festival si potranno gustare **3 tipologie di birra alla spina, prodotte per l'occasione dal birrifico Pedavena appositamente per Coop, con ingredienti selezionati.** Il malto utilizzato è prevalentemente di origine italiana e garantito no ogm e l'acqua è del bacino del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi. Il luppolo viene dalle più rinomate zone di coltivazione del Nord Europa, dove si produce quello migliore.



AVERNA

Averna e Don Salvatore in Tour.

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

11° Raduno Nazionale Camper

a cura del Camper Club “Il Gabbiano”.

Telefono: 0547.356327 | Mail: iat@comune.cesena.fc.it



SPECIALITÀ INTERNAZIONALI PRONTE A FAR FESTA

Ecco, ad esempio, alcuni dei cibi di strada presenti quest'anno al Festival, in piazza del Popolo, nel centro storico della città:

ARGENTINA - Churrasco de angus, empanada criolla, choripan, lomipan...

GIAPPONE - Kushinobo, buns...

GRECIA - Pita souvlaky, pita gyros...

HONG KONG/TAIWAN - Ramen, lǚ ròu fàn...

INDIA - Pakora, biriani, samosa, chay masala, gulabjamun...

KURDISTAN (IRAQ) - Falafel, briyani, naan...

MAROCCO - Cous cous, tajine, shai bi naanaa, msmen...

MESSICO - Tacos, Burritos, Enchiladas, Fajita, Guacamole...

PERÙ - Tortilla de quinua, arroz y papas à la huancaína, lomo saltado, empanadas...

RUSSIA - Shashlik, plov, bùlocka kapusta i sasiska, seliodka...

SENEGAL - Fataya, mafè, baobab juice...

VENEZUELA - Arepas...

ABRUZZO (Chieti) - Arrosticini di pecora, hamburger di pecora...

ALTO ADIGE (Merano) - Münchner weißwurst, brezel, meraner hauswurst...

CAMPANIA (Napoli) - La vera pizza napoletana, fritto napoletano con arancini di riso, croccchè di patate...

LIGURIA (Genova) - Fugassa, Fainaa...

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

PUGLIA (Manfredonia - Murgia) - Panzerotti, fornello con gnumarietti, bombette...

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

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

EMILIA (Modena-Parma) - Tigelle e borlenghi, torta frita e salumi...

ROMAGNA (Cesena, Cesenatico, Bagno di 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; la “Street Food Truck Area”, in piazza Amendola, negli spazi adiacenti; “Le Cucine di Strada di Tipico a Tavola”. Vini e bevande provenienti da ogni territorio. **E tanto altro ancora!**

Domenica 2 ottobre mercato ambulante straordinario.



INFO PARK per il festival
cibodistrada.com



PALMOIL
FREE

Al festival non si
usa Olio di Palma.

MERCATINO DEI PRESIDI SLOW FOOD

al Foro Annonario



INCONTRI DI GUSTO

**Sabato 1 ottobre, ore 15,00 - Loggiato degli Incontri
“Caffè con i Q'etchis”**

Riflessioni sulla valorizzazione dell'identità e della biodiversità in un caffè buono, pulito e giusto, dalla produzione fino al mercato e alla tazzina al bar. Nel Quiche, in Guatemala, due progetti difendono l'identità del popolo Maya e la figura della donna al centro della comunità. Scopriremo (e berremo) il frutto di un lavoro di successo che unisce una produzione di caffè di qualità alla ricchezza delle tradizioni e della biodiversità della foresta.

Degustazione guidata di caffè in diversi tipi di estrazione a cura dell'esperto Enrico Maltoni.

Chiacchierata con:

Raffaella Donati (Presidente Slow Food Emilia-Romagna),

Alice Fanti (Desk America Latina-Progetto Mariposas, CEFA Onlus)

Alessio Baschieri (L'Albero del Caffè)

Esmeralda Giampaoli (presidente nazionale Fiepet -

Confesercenti), **Giampaolo Angelotti** (presidente nazionale Fiesa-Confesercenti).



STREET FOOD TRUCK AREA

in piazza Amendola, negli spazi adiacenti



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.



Resta aggiornato e seguici
#FESTIVALCIBODISTRADA



Puoi acquistare i **ticket** durante il festival, presso appositi stand con possibilità di pagamento anche con bancomat e carte di credito!