

6° Festival Internazionale del Cibo di Strada
Cesena 1 - 3 ottobre 2010

Il 6° Festival Internazionale del Cibo di Strada si terrà come nelle precedenti edizioni nel centro storico di Cesena, da venerdì 1 a domenica 3 ottobre, sabato 2 ottobre si svolgerà in concomitanza con la Notte Bianca per la Cultura di Cesena.

Dopo lo straordinario successo delle edizioni precedenti il Festival biennale, organizzato da Confesercenti Cesenate, Slow Food Cesena con la consulenza del giornalista « gastronomo » Vittorio Castellani [Chef Kumalé], curatore della sezione internazionale, torna con una ventina di isole gastronomiche che proporranno i cibi di strada d'Italia e del mondo: dal Messico all'India, dalla Grecia al Kurdistan, dal Venezuela alla Provenza, dal Perù al Marocco, dal Brasile alla Spagna, e da numerose regioni italiane.

Il Festival ospita anche le Officine Gastronomiche di world food, laboratori sul cibo di strada nel Mediterraneo e nel mondo, condotti da Chef Kumalé, esposizioni, incontri, animazioni, musica, teatro di strada. Una apposita sezione sarà dedicata allo street coffee con la degustazione dei caffè del mondo.

Con la nascita delle città nella civiltà mediterranea, prende forma l'idea di cibo di strada (street food) che – servito nei caratteristici chioschi o offerto da venditori ambulanti – costituisce la più antica e autentica forma di ristorazione. Semplice nella preparazione, legato alle tradizioni agro-alimentari del territorio a cui appartiene, il cibo di strada è probabilmente la più onesta tra le diverse forme di offerta gastronomica, quella meno soggetta all'influenza di mode passeggere, quella che maggiormente consente di leggere la storia (non solo gastronomica) di una città e dei suoi abitanti. E dalle rive del Mediterraneo la tradizione del cibo di strada si è estesa col tempo a tutti quei luoghi del pianeta in cui il clima e lo sviluppo delle relazioni sociali ne consentivano la realizzazione: lontano Oriente, Africa, America Latina, per non parlare dei paesi “nuovi” come l'Australia e gli Stati Uniti che hanno assorbito e fatto propri i più diversi cibi di strada importati in seguito alle diverse ondate immigratorie.

Cibi di Strada, Regioni e Paesi presenti al Festival

Dall'Italia...

Romagna : piadina e crescioni, pesce fritto al cono, tortello nella lastra

Emilia : torta frita e salumi da Parma

Liguria : fugassa e fainà da Genova

Toscana : lampredotto bollito e trippa alla fiorentina da Firenze

Sicilia : pani ca' meusa, sfincioni, panelle, arancine di riso e cannoli da Palermo

Puglia : bombette da Alberobello e panzarotti da Manfredonia

Campania : mangiamaccheroni, zeppole, crochè, scagliuozzi, brodo di polpo e la vera pizza

Alto Adige : münchenner weißwurst, brezel e senape dolce; meraner hauswurst, ur-paarl, senape e gekochtes vinschger sauerkraut da Merano

Dal Mondo !

Novità > Brasile : acarajé, abarà, empada, coxinhas, cocada de forno, bolo de tapioca

Novità > Venezuela : arepas

Novità > Spagna : churros

Novità > Argentina : choripan, empanadas

Provenza : pissaladière, panisse, tielle setoise da Arles

Kurdistan : doner kebab, shish panir, falafel, kirkuk kebab, arak, cay

Grecia : souvlaky e gyros pita

Marocco : tajin, cous cous, brewat, shai bi naanaa

India : mix pakora, byriani, samosa, chay masala

Perù : tamales de chancho, papas à la huancayna, tortillas de qinua, arroz chaufa
Messico : tacos, burritos, enchiladas, guacamole, tortillas, fajita

Vini e bevande provenienti da ogni territorio, gelati con i prodotti dei Presidi Slow Food, il gelato al latte e panna di Cesena...e tanto altro ancora...

Officine Gastronomiche sul cibo di strada

Laboratori con degustazione a cura del giornalista "gastronomade" Vittorio Castellani aka Chef Kumalé

Durata dei laboratori: 60 minuti circa

Il costo per partecipare ad ogni singolo laboratorio è di 10 euro.

È vivamente consigliata la prenotazione al numero 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 / Steet 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.

Il laboratorio è sponsorizzato da Bia couscous di qualità Made in Italy.

Degustazione di cous cous.

Ore 17,30 / Acarajé, 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.

Le cucine di strada del Mediterraneo su Google Maps

In occasione della nuova edizione del Festival Internazionale, verrà presentata la 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.

Nelle stesse giornate si terrà l'iniziativa, a cura del Comune di Cesena e l'associazione Aidoru, « Passaggi Culturali, Musica – arte – teatro », con un intenso programma di spettacoli, manifestazioni con l'apice ne La Notte della Cultura di sabato 2 ottobre.

Sabato 2 ottobre, alle ore 11,30 si terrà il Convegno incontro, a cura di Fiepet Emilia-Romagna e Fiesa, « Cibo di Strada e prodotti locali – Qualità e tipicità, un binomio da difendere », intervengono Corrado Barberis, professore emerito di Sociologia, grande studioso delle trasformazioni delle campagne italiane e presidente dell'Istituto nazionale di sociologia rurale, e Silvio Barbero, vicepresidente Slow Food Italia.

Per chi giungerà a Cesena ci sarà la possibilità di conoscere la Città Malatestiana e il suo territorio attraverso visite guidate e tour messi a punto dallo Iat.

Per informazioni: Iat tel. 0547.356327

Contatti

Gianpiero Giordani

gianpierogiordani@confesercenticesenate.com

Tel. 0547.361728-361711

Fax 0547.610606

www.cibodistrada.com