



Città di Foggia
Assessorato alla Cultura
e al Turismo

IN COLLABORAZIONE CON:

Di terra di mare

redhot)

streetfood

Le Mamme
dei Vicoli

CON LA PARTECIPAZIONE DI:



3^a
edizione

libando

viaggiare mangiando.



URBAN FOOD

FOGGIA
DAL 14 AL 17
APRILE 2016



instagramers



Reffless

Segui Igersfoggia, la community ufficiale di Instagramers Italia.
Tagga le foto con #libando16 e #igersfoggia.

www.libando.com

CON IL PATROCINIO DI:



REGIONE PUGLIA



Symbola

Assessorato alla Qualità e Turismo

redhot)

Giovedì 14 Aprile

Ore 18.00 Museo Civico di Foggia

“Il cibo ritrovato” Inaugurazione della Mostra fotografica a cura di Monica Carosiero

Venerdì 15 Aprile

Ore 10.30 Piazza Cattedrale, Piazza Mercato, Piazza Purgatorio

Apertura del Villaggio enogastronomico

Ore 10.30 Piazza Purgatorio

“Non me la bevo!” laboratorio per bambini a cura del Teatro del Pollaio

MASTERCLASS - Piazza Cesare Battisti

Presenta la giornalista Antonella Caruso

Ore 10.30 Chef stellato Cristian Torsiello - Ristorante Osteria Arbustico, Valva (Sa)

Ore 11.30 Chef stellato Vitantonio Lombardo - Ristorante Locanda Severino, Caggiano (Sa)

Ore 16.00 Chef Paolo Laskavj - Ristorante Il Cortiletto, Lucera (Fg)

Ore 17.00 Chef Angelo di Biccari - Ristorante Pane e Salute, Orsara di Puglia (Fg)

Ore 19.30 Chef Leonardo Vescera - Ristorante Il Capriccio, Vieste (Fg)

Ore 20.30 Chef Dario Perrella - Agriturismo Al Celone, Foggia

Ore 21.30 Chef Mario Ottaviano - Street food Panini di Mare, Peschici (Fg)

Ore 18.00 Piazza Cattedrale

Inaugurazione LIBANDO 3^a Edizione alla presenza delle Autorità e performance della street band

Ore 22.00 Piazza Cattedrale, Piazza Mercato, Piazza Purgatorio

Performance della street band

Sabato 16 Aprile

Ore 09.30 Circolo Daunia, Vico San Giuseppe 6

Masterclass “Orientamento al mercato estero” a cura di Britaly Ltd - settore internazionale (Londra)

Ore 10.30 Circolo Daunia, Vico San Giuseppe 6

Food Workshop - I buyers incontrano i produttori

(per gli accreditati rivolgersi alla segreteria organizzativa di Libando 0881/726841 - www.libando.com)

Ore 10.30 Piazza Cattedrale, Piazza Mercato, Piazza Purgatorio

Apertura del Villaggio enogastronomico

MASTERCLASS - Piazza Cesare Battisti

Presenta il giornalista Giustino Catalano

Ore 10.30 Chef Raffaele Casale - Ristorante Le Lampare al Fortino, Trani (Bt)

Ore 11.30 Chef Mario Falco - Presidente dell'Associazione Cuochi Gargano e Capitanata

Ore 16.00 Chef Keisuke Aramaki - Sushi Bar&Restaurant Palazzo Vialdo, Torre del Greco (Na)

Ore 17.00 Chef Leonardo Lacatena - Ristorante Osteria dei Sassi, Matera

Ore 18.00 Chef Raffaele D'Addio - Osteria Il Foro dei Baroni, Puglianello (Bn)

Ore 19.00 Chef Domenico Cilenti - Ristorante Porta di Basso, Peschici (Fg)

Ore 20.00 Chef Nazario Biscotti - Ristorante Le Antiche Sere, Lesina (Fg)

Ore 21.00 Chef Maria Antonietta Santoro - Ristorante Al Becco della Civetta, Castelmezzano (Pz)

Ore 22.00 Chef Peppe Zullo - Ristorante Villa Jamele, Orsara di Puglia (Fg)

Ore 17.00 Piazza Purgatorio

“Alimenta la città” laboratorio per bambini a cura del Teatro del Pollaio

Ore 18.00 Piazza Cesare Battisti - Sala Fedora, Teatro Umberto Giordano

Urban Food tavola rotonda

Intervengono:

Fabio Renzi - Segretario Generale Fondazione Symbola

Domenico Potenza - Architetto

Angelo Inglese - Imprenditore

Stefano Pecorella - Presidente del Parco Nazionale del Gargano

Peppe Zullo - Chef

Roberto Telesforo - Cofondatore della Taverna del Gufo

Silvia Pellegrini - Dirigente sezioni turismo, attività culturali e beni culturali della Regione Puglia

Modera:

Antonella Caruso - Giornalista

Ore 20.30 Piazza Cattedrale, Piazza Mercato, Piazza Purgatorio

Tour delle street band

Domenica 17 Aprile

Ore 10.30 Piazza Cattedrale, Piazza Mercato, Piazza Purgatorio

Apertura del Villaggio enogastronomico

Ore 11.00 Piazza Purgatorio

“Non me la bevo!” Laboratorio per bambini a cura del Teatro del Pollaio

MASTERCLASS - Piazza Cesare Battisti

Presenta la giornalista Antonella Caruso

Ore 11.00 Chef Nicola Russo - Ristorante Al Primo Piano, Foggia

Ore 12.00 Chef Francesca Pillo - Ristorante Trattoria del Cacciatore, Foggia

Ore 17.00 Chef Lele Murani - Ristorante Terra arsa, Foggia

Ore 19.30 Chef Massimo Scirocco - Ristorante Cirasella, Lucera (Fg)

Ore 20.30 Chef: Luigi Nardella - Masseria Montaratro, Lucera (Fg)

Michele Sabatino - Selezione Sabatino, Apricena (Fg)

Antonio Cera - Forno Sammarco, San Marco in Lamis (Fg)

Ore 21.30 Chef Gianfranco Brescia - Ristorante Osteria della Dogana, Foggia

Ore 18.00 Piazza Cesare Battisti

Presentazione del libro “Sorbillo, la pizza di Napoli” con l'autore Francesco Aiello

Presenta:

Marzia Campagna - Giornalista

A seguire aperitivo street food presso la Cantina del Cacciatore (via Mascagni 14)

Ore 20.00 Via Campanile

Cena sociale con Le Mamme dei Vicoli

(posti limitati, per le prenotazioni contattare la segreteria organizzativa di Libando 0881/726841 - www.libando.com)

Per la preziosa collaborazione:

- AMIU Puglia
- ATAF Foggia
- POLIZIA MUNICIPALE
- PROTEZIONE CIVILE
- Birrificio Ebers
- Sherwood
- Sweet Lab
- Arpi Cafè
- Cantina del Cacciatore
- Luminarie Carlone
- Officine Digitali
- Libreria Mondadori
- Associazione studentesca ESN Ase Foggia
- Prenatal *(Per aver allestito nei propri locali un fasciatoio e un angolo allattamento. Apertura straordinaria domenica pomeriggio dalle 16.30 alle 20.30)*

Per la gentile disponibilità **Le Mamme dei Vicoli**



Media Partners:

- Adnkronos
- Cedrospeziato
- Città Meridiane
- Diario Birroso
- Di testa e di gola
- Foodink.blog
- Gastrodellirio
- iNews
- Infoturismiamoci
- Italia a Tavola
- Luciano Pignataro
- MTF More Than Food
- My Terroir
- Nata per Viaggiare
- PoiCampers
- Pugliami
- Radio Novaions
- Rosmarinonews
- Street Fashion & Food
- Taniadecesare
- Teleradioerre
- Trippando

Main Sponsor:

Tamma®
PASTAI DAL 1907

Segreteria organizzativa:

Associazione Di terra di mare
via zara 6 - 71121 foggia
tel 0881 726841 fax 0881 360733
info@diterradimare.it

Ufficio stampa:

Danila Paradiso
328 6237094
danilaparadiso@gmail.com

**Comunicazione
e sponsorizzazioni:**

Red Hot srl
via piave 78 - 71121 foggia
tel 0881 755820
missliguori@redhotcom.it