

Alcune specialità siciliane da gustare da Palermo, Trapani, Messina, Catania, Agrigento, Siracusa, Enna, Caltanissetta, Ragusa e Modica:

U Panillaru
arancine, panelle, croccchè di patate

U Meusaru
guastedde schiette e maritate, pani ca' meusa, sfincioni

U Pastaru
pasta con broccoli "arriminati", pasta "margherita" con "l'anchova", pasta alla Norma, involtini di melanzane con caciocavallo, uvetta e pinoli

U Pastizzu
pasticcio di pasta con ricotta fresca e sugo di maiale

U Siminzaru
castagne e frutta secca

U Mulunaru
frutta di stagione - cocomero, melone e fichi d'india

U Piscialoro
braciola di pesce spada dello stretto, sarde a beccafico

U Purparu
polpo sbattuto e bollito

U Stigghiolaru
stigghiole - interiora di agnello e salsiccia di maiale alla brace

U Carnizziere
maiale al forno alla cioccolata modicana

U Casaru
tocchetti di caciocavallo Ragusano all'argentiera, Piacentino Ennese

U Granitaru
granite assortite

U Chioscu - acquavitaru
acqua e zammù - anice siciliano - spremute e "autista o sgriccio" - bevande digestive a base di agrumi, soda e sciroppi - latte di mandorla

U Tavemaru
selezioni di vini siciliani

E poi, ancora: **Cous Cous** di pesce, **Caponata** di melanzane, **Impanate**. E, naturalmente i banchi dei dolci con **Cannoli**, **Torroncini** e **Pasta di mandorla**, **Pignolata** (crescenze di farina con miele e limone o miele e cioccolata) e un vasto assortimento di **Cioccolata modicana** (Antica Dolceria Bonaiuto).

...e altro ancora.

Alcune specialità romagnole da gustare:

"elaborazioni sul tema" della **piadina** e dei **crescioni**, "**guson fret**" a cura dell'Associazione per la Valorizzazione della Piadina Romagnola di Cesena. **Pesce fritto** al cono, a cura di Associazione Ristoratori di Cesenatico (A.Ri.Ce.). **Tortello** nella lastra, castagnaccio, castagne e liquore e altro ancora, a cura di Associazione Bellappennino Savio Tevere.

...e altro ancora.

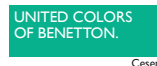
E per le vie del centro storico di Cesena, di fronte ad alcuni locali, altri assaggi e suggestioni sul tema.

Segreteria organizzativa presso Confesercenti Cesenate
Tel. 0547 361728 - 361711 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.



La serenità è una bella impresa



ASSOCIAZIONE
"NOI CON LORO"



Con il patrocinio di



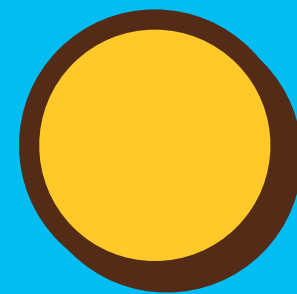
Conosci "Cesena Città Malatestiana" e scopri una Romagna da vedere e da gustare



Visite e tour a prezzi convenzionati in occasione del Festival.

Per informazioni lat: telefono 0547 356327

MIZZICA!



Saporie

Il Cibo di Strada di qualità.
Da Sicilia e Romagna.

Percorsi gastronomici e suggestioni culturali

28-29-30 Settembre 2007
Cesena, Piazza della Libertà

Venerdì 28 dalle ore 19 alle ore 22
Sabato 29 dalle ore 12 fino a... Cesenotte
Domenica 30 dalle ore 12 alle ore 22

Un gemellaggio all'insegna del sapore

Dopo il grande successo riscosso dalla IV edizione del **Festival Internazionale del Cibo di Strada**, nasce quest'anno un nuovo appuntamento sotto l'egida degli stessi partner.

“Saporie”, questo il nome dell'evento, nasce per legare strettamente, attraverso un gemellaggio enogastronomico e culturale, due territori simbolo di questo particolarissimo tipo di cucina: la Sicilia e la Romagna. I più qualificati e caratteristici professionisti siciliani incontrano i colleghi romagnoli per una festa del sapore.

Ai classici “mangiari” da strada romagnoli si affiancano le più prelibate pietanze e bevande siciliane, costruendo percorsi del gusto e suggestioni culturali di qualità. Durante la manifestazione si terranno incontri, convegni e laboratori in tema (il programma dettagliato sarà disponibile nei giorni della manifestazione).

Ad animare la piazza ci sarà il gruppo **Ditirammu**: teatro, musica e tradizione con le coreografie di Elisa Parrinello.

Bevanda principe del Mediterraneo, il **caffè** è protagonista di una mostra di macchine storiche da caffè espresso e di due laboratori con degustazione, nel segno della qualità di Saporie.

Cesena, capitale del cibo di strada

Titolava così Carlo Petrini, presidente internazionale di **Slow Food**, dalle colonne de La Stampa. Saporie conferma questa vocazione, perché, per usare le parole di Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia “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 che non deve nemmeno essere più dilazionata.”

Nel Centro storico di Cesena, in piazza della Libertà, viene perciò allestita una “Piazza mercato” con tante isole gastronomiche, che riproduce fedelmente l'atmosfera, i profumi, i sapori, dei mercati rionali siciliani, per l'occasione affiancati alle isole delle specialità di Romagna.

Un gemellaggio all'insegna del gusto attraverso la storia e la tradizione di due popoli per i quali il cibo di strada è al contempo eccellenza e simbolo del territorio.

Sicilia, terra di mille tentazioni di gola

La Sicilia, da sempre divisa tra mondo occidentale e mondo islamico, tra nord e sud, è forse la più caratteristica regione di miscelanea gastronomica, dove lo “street food” moderno perpetua il modo antico di secoli del cibo povero, quello servito per strada, appunto, e che in questa regione ha il suo luogo ideale.

Il cibo, nelle varie parti della Sicilia, è presentato, offerto, messo in vetrina ovunque. Ammiccia da ogni angolo delle città, con le “abbanniate” dei venditori, specie di grida, musicali, flautate, ritmate e melodiche che ricordano composizioni con cadenza orientale.

Durante la manifestazione saranno presentate le atmosfere e le cucine più rappresentative dei vari territori siciliani. Verrà ricreata l'atmosfera di uno dei mercati storici di Palermo, **la Vucciria**, con l'allestimento di alcune postazioni che riproducono alcuni antichi mestieri legati alla gastronomia di strada della città.

Espresso Made in Italy 1901-2007 Storia, costume, design
presso Benetton abbigliamento Cesena, C.so Sozzi, 28
e Palazzo Ghini, C.so Sozzi, 39 / orari ven-sab-dom 9-22, sab 9-24.30
Esposizione di macchine storiche da caffè espresso (Collezione Enrico Maltoni). Il maggiore archivio storico esistente dedicato alla macchina per il caffè espresso italiana dalle sue origini.

Sabato 29 e Domenica 30 settembre 2007, ore 16
Conoscere e degustare il Caffè

Laboratorio - degustazione presso Bar La Dolce Anita, corso Sozzi, 25
La storia e la cultura del caffè raccontate dai massimi esperti Alessio Baschieri (docente Master Slow Food) ed Enrico Maltoni (collezionista e ricercatore). Posti limitati. Ingresso gratuito.
Per prenotazioni e informazioni: Tel. 348.8601886



L'accesso a Saporie è libero, senza biglietto d'ingresso.