

"Saporie" vuole stupire ancora

Dai segreti della cucina popolare genovese alle ricerche sui caffè nel mondo

CESENA. Ieri, alle 19, è stato tagliato il nastro del Festival dei cibi di strada. "Saporie 2013", previsioni meteo alla mano, rischia di "gemellarsi" con quella del 2008, unica edizione segnata dalla pioggia in tutta la storia della kermesse. Le nuvole, però, non fermeranno né la preparazione e la distribuzione del cibo da gustare, né le manifestazioni correlate. Da mezzogiorno fino a notte si potranno nutrire corpo e spirito in piazza della Libertà. L'ingresso è libero.

Specialità liguri. Dalle 11 la cucina di strada genovese e monferrina vedrà Denis Pirrello e Pier Ottavio Daniele, esperti e gastronomi, impegnati a raccontare le tradizioni dei cibi popolari genovesi e monferrini e la loro riscoperta. Al termine, assaggio.

La parola al caffè. Alle 15.30 Enrico Maltoni e Mauro Carli presenteranno il libro "Coffee makers". Si tratta di una ricerca durata due anni in giro per il mondo alla scoperta di caffettiere, preziose macchine fotografate nelle case dei più importanti collezionisti. Un'enciclopedia composta da migliaia di immagini corredata di documenti originali dell'epoca, una piacevole lettura ricca di aneddoti mai pubblicati prima. Quattrocento anni di storia, dalle origini fino alle macchine elettriche per espresso, tra gli affascinanti strumenti per il rito quotidiano del caffè. Seguirà una degustazione di caffè con le storiche caffettiere, in collaborazione con l'artigiano torrefattore Rubens Gardelli e il vice campione italiano barista Eddy Rigbi.

Street food tricolore. Alle 18 Clara e Gigi Padovani presenteranno il loro libro "Street food all'italiana-Il cibo di strada da leccarsi le dita". Ospiti alcuni protagonisti del libro presentati a Sapo-

mine, degustazione di cibi raccontati dal libro.

Gli stand. Ecco un po' di esempi dei cibi che si potranno trovare nei vari stand. Liguria (Genova): focaccia col formaggio, farinata semplice e farcita. Monferrato: Belecauda, friciula con lardo e gorgonzola, pane e bagnet. Puglia (Alberobello-Crispiano-Manfredonia): il fornello della Murgia, bombette, polpette fritte, f'cazedz fritte con ricotta, panzerotti e friselle al pomodoro. Cam-



Il taglio del nastro

pania (Napoli): mangiamaccheroni, fritto di strada (mozzarella in carrozza, crocchè di patate e arancino di riso), la vera pizza napoletana. Sicilia

Il piacere del gusto. La Puglia è protagonista Panzerotti di Manfredonia e bombette di Alberobello

La Puglia è una terra ricca di sapori; un territorio dove le tradizioni gastronomiche sono radicate e tramandate da generazioni. In questa terra carica di sole, profumi e colori, quando giunge il momento del tramonto è l'ora del "fornello pronto". Si tratta di un'usanza che pare risalire agli antichi Greci, probabilmente legata all'esigenza di nutrirsi delle parti rimaste inutilizzate degli animali sacrificati agli dei; con il tempo la tradizione del fornello fu accolta in particolare dalle classi contadine che, quando l'occasione lo permetteva, pote-

vano godere del lusso della carne raccogliendo le frattaglie degli animali destinati ai ricchi. Un rito povero nato dalla necessità, che con il passare del tempo ha, certo a buon diritto, conquistato il palato dei più raffinati gourmet. Dal fornello della Murgia ci saranno le Bombette (involtini di capocollo di maiale contenenti canestrato pugliese, prezzemolo, pepe e sale). E poi i Panzerotti, che la tradizione vuole si preparino per le feste di Natale o la notte di Capodanno. Però in Puglia si preparano in ogni occasione e si vendono per la strada. I ricordi più belli della

L'unica edizione bagnata dalla pioggia è stata quella del 2008

Gli organizzatori promettono cibi ed eventi anche in caso di maltempo

(Palermo-Trapani-Catania-Caltanissetta): panica'meusa, sfincioni, panelle, arancine di riso, cannoli, cous cous di pesce, sarde a beccafico, pol-



terra di Puglia, sono legati al profumo inebriante che la domenica mattina si sprigiona da ogni cucina e che avvolge le abitazioni e le strade dei centri storici e non solo... il meraviglioso profumo delle Polpette fritte, così come per le F'cazedz fritte condite con la ricotta forte, dal sapore intenso, profondo ed inebriante.

a cura di Slow Food Cesena
c/o Confesercenti Cesenate

po bollito, stigghiole e siccia. Emilia (Parr): torta frita e salumi, nino con il "caval pisto Vecchia di Parma). Romagna (Cesena, Caticano, Bagno di Romagna): piadina con sciutto, squacqueroni, fichi caramellati, polpette fritte al cono, tortello alla lastra, zambudello, stagnaccio. Emilia-Romagna senza glutine: piadina farcita, piadina frita, crescione fritto, tigelle farcite, erbazzone.

Cibi di strada. Al Gazzettino Spettacoli anche col maltempo

CESENA. Si terrà anche con il maltempo lo spettacolo della manifestazione "Espressioni artistiche di strada", in programma oggi nel centro storico di Cesena, in concomitanza con "Saporie Festival Internazionale del Cibo di Strada".

In caso di pioggia, gli artisti si esibiranno negli spazi coperti presenti in centro. Questa la riproposta delle esibizioni: piadina, Guidazzi - sotto il loggione del Teatro Bonci John Mongo ore 18.30 e replica a seguire; Galleria Uler: "I Circondati" ore 18.30; Galleria Oir "Piadina degli Artisti" dalle 19.00; poi: Acrocucchi, G. Corbo, Schizzo E. Je. Circondati.

Oggi e domani dalle 20.30, nel gazebo dei Cinescopi pubblici andrà in scena una performance di teatro programma dal titolo "L'oracolo". A dar vita all'evento la Single Language Company. E' questo il momento che si è dato, per l'occasione, il gruppo di lavoro, costituito da attori, cantanti, musicisti, Turchi, Francesco Tedeschi, che sta frequentando a Cesena il workshop per attori diretti da Paul Henry Miller, già insegnante del Drama Centre di Londra. La

In serata poi "Bolle di favola" tornerà ad essere protagonista nel teatro parrocchiale di Ponte Abbadesse

Un filo magico che corre dal libro al tablet: tavola rotonda

CESENA. Il filo magico che corre dal libro al tablet sarà oggetto di una tavola rotonda dal titolo "Fiabe tra le dita". Artigianaculture, associazione fondata da Adriano Maraldi, Barbara Boschi e Cecilia Vecchiotti, realizza così la 2ª tappa del progetto "Bolle di favola", che ha visto l'uscita dell'omonimo libro per bambini nei mesi scorsi. La Tavola rotonda (patrocinata da Comune, Endas e Romagna Iniziative) vede il bambino come risorsa della società al centro dei ragionamenti di Maraldi (Maestro d'Arte, Pittore e artigiano dell'arte da 40 anni) e Boschi (psicopedagogista, "formattrice

alla Cultura, Costante Sama, Endas, Livio Sossi, docente Letteratura per l'infanzia, Marina Seganti, pedagogista, Floriano Negri, Parco della fantasia Rodari, Paolo Acco, Edizioni Buk, Giancarlo Biasini, coordinamento nazionale Nati per Leggere, Roberto Farné, docente di pedagogia del gioco e dello sport. Intermezzi musicali: Aria trio acustico (voce: Elisa Giuliani, chitarra: Giacomo Giuliani, Ukulele: Daniele Turci). Seguirà in serata la lettura teatralizzata del libro "Bolle di favola" con interprete Barbara Boschi, clarinetto Giampiero Uda Cignani dei Rovano Est ed in colla-