

{ Eventi } Piazza Cattedrale gremita di gente di tutte le età

# A Foggia si risveglia il turismo con “Libando, viaggiare mangiando”

Grande successo di pubblico per “Libando, viaggiare mangiando” che dal 4 al 6 aprile ha fatto registrare l’overbooking nei B&B della città, con un pieno di gente proveniente non solo dalla provincia ma anche dalle regioni limitrofe. Esaurite le scorte degli artigiani del gusto, portati in piazza Cattedrale dall’associazione Streetfood: circa 1000 piadine romagnole, un quintale e mezzo di pesce, 2 quintali di porchetta di Ariccia, circa 3 quintali di arrostiti, oltre 50 chili di lampredotto, 700 pastin, circa 150 chili di bombette di Alberobello. Dalla Sicilia 100 chili di ricotta, 40 kg di milza e 1000 arancine. Il tutto annaffiato da 800 litri di birra artigianale Streetfood. Anche Foggia si è difesa bene con oltre 60 chili di torcinelli e 300 litri di vino pugliese somministrati in piazza dall’Enoteca Uvarara grazie ai caravan vintage di EscarGO’.

Forte la ricaduta sull’attività degli esercenti del centro storico che, inevitabilmente, hanno beneficiato della presenza di tanta gente in piazza per tre giorni.

È questo il bilancio della prima edizione di “Libando, viaggiare mangiando”, il festival del cibo di strada promosso dall’assessorato al Turismo del Comune di Foggia, in collaborazione con le associazioni Streetfood e Di terra di mare e con l’impresa creativa Red Hot, con il patrocinio di Regione Puglia, Puglia-Promozione, CCLAA di Foggia, Confcommercio Foggia e Accademia delle Belle Arti di Foggia.

Tutto lascia presagire che ci sia la voglia e l’intenzione di rendere “Libando” un appuntamento annuale, comprese le dichiarazioni del Sindaco Gianni Mongelli – “La città si è trasformata in un contenitore aperto; sicuramente la prossima edizio-

ne si arricchirà di altre specialità” – e dell’assessore al Turismo Giusy Albano: “Sono molto soddisfatta di questa prima edizione di Libando, abbiamo organizzato tutto in tre mesi, quindi per la prossima volta avremo modo di fare ancora di più e meglio”.

Compiaciuta anche Ester Fracasso, responsabile dell’associazione Di terra di mare, che afferma: “Ringrazio il Comune, nella persona di Giusy Albano, che ha creduto fortemente nel progetto portato avanti da uno staff tutto al femminile. Vedere Foggia animata, viva e i suoi cittadini curiosi di novità, ci ha reso

molto felici. Abbiamo riempito i b&b, abbiamo portato in strada tantissima gente. Il prossimo anno punteremo a portare ancora più turisti provenienti da tutta Italia”.

“Libando, viaggiare mangiando” è stato organizzato grazie al supporto dell’associazione Streetfood e del suo presidente Massimiliano Ricciarini, in piazza a Foggia durante i tre giorni, che dichiara: “Abbiamo costruito con Libando un progetto di evento da zero in cui l’associazione Streetfood ha creduto fin da principio e si è impegnata per fare cultura attorno al tema del cibo di strada, non certo per un fenomeno modaiolo. La collettività si deve riappropriare del grande patrimonio di cibi di strada, di cui l’Italia è ricca, come fenomeno culturale e sociale e non subire una moda che come tutte ha un apice e un declino. Foggia ha risposto egregiamente alla provocazione e la ringraziamo. Ci sono le basi per proseguire e strutturare già la seconda edizione intanto noi proseguiamo con le 20 tappe del nostro tour per lo Stivale”.

Foggia si è rivelata una città

affamata, non solo di buon cibo, ma anche di cultura. Sì, perché “Libando” ha portato chioschi, pulmini itineranti, ma anche street art con gli studenti dell’Accademia di Belle Arti, letture e spettacoli a tema con “Una cucina da favola” di Daniela d’Elia e Claudia Vinciguerra, presentazioni di libri e tavole rotonde con ospiti illustri.

Da Tinto (ovvero Nicola Prudente) conduttore insieme a Fede (Federico Quaranta) di “Decanter”, pluripremiato programma di Radio2, che ha presentato in maniera esilarante il libro, simpaticissimo e ricco di contenuti, “Sommelier ...ma non troppo”. A Gigi e Clara Padovani, definiti la “coppia fondante del food writing italiano” - con il loro “Street food all’italiana” in cui percorrono la penisola raccontando con parole, immagini, video e interviste (si va dal semplice trippaio a Gualtiero Marchesi) non solo tradizioni e ricette, ma anche storie e protagonisti di un mondo ricco di umanità.

Senza tralasciare quello che è stato uno dei momenti più importanti di “Libando”, la tavola rotonda dal titolo “Viaggiando e gustando lo street food del Mediterraneo” a cui hanno preso parte ospiti di grande calibro. Carlo Cambi, fondatore de I Viaggi di Repubblica, critico gastronomico e autore della guida Mangiarozzo, che è partito citando il Vangelo secondo Matteo “Ho avuto fame e mi avete dato da mangiare, ho avuto sete e mi avete dato da bere” per affermare che quando mangiamo “ci nutriamo di una speranza e di una sapienza”. E poi la spiegazione di come sono nati i cibi di strada: “Il cibo di strada è un cibo stanziale offerto al viandante, e veniva offerto ciò che era più disponibile in un deter-

minato luogo”. Bellissimo e affascinante l’excursus fatto da Cambi sui diversi prodotti - dallo scaglio alla frisella fino al castagnaccio - e sul rapporto, di andata e ritorno, tra il cibo di strada e l’alta cucina: “l’arancino di riso è la volgarizzazione del sartù, la zuppa pavese è la base di quasi tutti i potage di legumi che infiorano la grande cucina”.

Mario Ottaviano, chef del ristorante “Al Trabucco da Mimi”, che ha raccontato, attraverso i ricordi del papà, la storia del cibo di strada del Gargano. “I nostri territori hanno una ricchezza che va riscoperta”, ha affermato Ottaviano, aggiungendo “il mio compito è essere ambasciatore del mio territorio”.

Fabio Renzi, segretario generale **Symbola**, la Fondazione per le Qualità Italiane, che ha sostenuto: “Nutrire il pianeta è un concetto legato al tema della sovranità alimentare. La differenza è fondamentale come strategia della biodiversità, diversità biologica e diversità alimentare. La cucina italiana è il trionfo della diversità perché è un paese montuoso, con poche pianure, con i terrazzamenti”.

Peppe Zullo, chef e protagonista della grande cucina italiana sia nella sua Puglia che nel mondo, che ha consigliato: “utilizzare le materie prime che ci vengano date gratis, dal territorio, questo è il nostro grande punto di forza”. E poi punta su un tema a lui molto caro, la felicità, “il cibo di strada deve essere un cibo che fa felice la gente”.

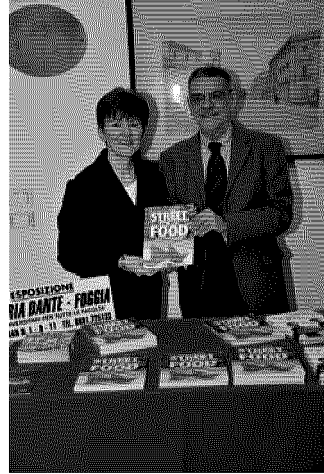
Felice Limosani, creativo foggiano che opera in ambito internazionale e curatore della Mostra EXPO 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la

vita" esposta alla Triennale di Milano, ha sottolineato l'importanza di ricordare ma anche di immaginare. "Il nostro cibo è un grande linguaggio", ha affermato Limosani, consigliando ai

produttori che parteciperanno all'Expo di sfruttare la grande opportunità di raccontare il territorio, non di spiegarlo.

"Libando" è stata anche l'occasione di riscoprire un dol-

ce della tradizione foggiana, il pan drion (preparato con pochi e semplici ingredienti: semola rimacinata, mandorle, limone, zucchero e cioccolato), grazie all'intervento della signora Teresa Russo Stella.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.