

GRAZIE A

PER LA PREZIOSA COLLABORAZIONE

Amiu Puglia
Ataf Foggia
Polizia Municipale
Protezione Civile
Ass. Stud. ESN Ase Foggia
Circolo Daunia Foggia
Gami Impianti Srl
Lions Club Foggia Arpi
Mondadori Bookstore
Smsl San Domenico

Alfonso Iadarola
Birrifico Ebers
Cantina La Marchesa
Cantine 60 Passi
Carni e Affini
Elda Cantine
Focacceria La Pupetta
Wine Bar Teanum

PER LA STRAORDINARIA PARTECIPAZIONE

Hermes Mangialardo
Video Performer

PER LA GENTILE DISPONIBILITÀ

Le Mamme dei Vicoli

Prenatal

Per la disponibilità dell'angolo fasciatoio e allattamento.
Apertura straordinaria domenica pomeriggio dalle 16,30 alle 20,30.

MEDIA PARTNERS

FOOD

Di testa di gola
FoodLink
Gastrodelirio
Italia a Tavola
La cucina del fuorisede
Per un pugno di capperi
Pignataro wine blog

INFORMAZIONE

Linkiesta

TRAVEL

Città Meridiane

STYLE

Bonculture

CON LA PARTECIPAZIONE DI



LIBANDO PROMUOVE



Eventuali cambiamenti del programma saranno comunicati sul sito e sulla pagina Facebook.

Da un'illustrazione di Cathrine Finnema - Icons FlatIcon

libando
viaggiare mangiando

6^a
EDIZIONE
URBAN FOOD



CITTÀ DI FOGGIA
ASSESSORATO
ALLA CULTURA
E AL TURISMO



CIBO E RICICLO

DAL 3 AL 5 MAGGIO 2019 A FOGGIA



MAIN SPONSOR



PLATINUM SPONSOR



GOLD SPONSOR



SILVER SPONSOR



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Ass. Di terra di mare
tel (+39) 0881 72 6 841
segreteriaorganizzativa@diterradimare.it

UFFICIO STAMPA

Ass. Di terra di mare
Danila Paradiso
ufficiostampa@diterradimare.it

COMUNICAZIONE E SPONSORIZZAZIONI

Red Hot Srl
tel (+39) 0881 56 82 79
info@redhotcom.it

COMUNICAZIONE DIGITALE

Asernet Srl
tel (+39) 0882 38 16 47
info@asernet.it

diterradimare.com.it

PROGRAMMA COMPLETO DEGLI EVENTI SU WWW.LIBANDO.COM

CON IL SOSTEGNO DI



IN COLLABORAZIONE CON



CHARITY PARTNER



CON IL PATROCINIO DI



#libando
#libando2019
#ciboericiclo



WWW.LIBANDO.COM

PROGRAMMA 2019



libando
viaggiare mangiando

16 APRILE MARTEDÌ

ORE 09.00

Istituto Superiore Einaudi Grieco -
Aula Magna - Via Napoli, 103 -
Foggia

INCONTRO LIBANDO INCONTRA

Gli studenti dialogano sul tema
Cibo e Riciclo.

INTERVENGONO

ROBERTO TUORTO Associazione
Banco Alimentare Campania /
DOMENICO CICOLELLA Responsabile
Comunicazione La Puglia Recupero /
MICHELA ROCIOLA Presidente
dell'Ass. Scartoff / **ANDREA SERRA**
Scrittore / **MARINA MASTROMAURO**
A.D. Pastificio Granoro / **FRANCESCO**
CONTÒ Direttore Dipartimento
Economia Università degli Studi di
Foggia

24 APRILE MERCOLEDÌ

ORE 20.00

Ristoranti e Pub di Foggia e Provin-
cia, Roma, Milano, Termoli e Torino

DEGUSTAZIONE ASPETTANDO LIBANDO

Menù a tema Cibo e Riciclo a soli

€10,00

Lista dei ristoranti aderenti su
libando.com, Facebook e Instagram



3 MAGGIO VENERDÌ



ORE 9.00-13.00

Villaggio Libandino - P.zza Purgatorio

LABORATORI PER BAMBINI

"DA OGGI NON BUTTO!"

Riservato alle scuole elementari.

A CURA DI

FRANCESCA ROBERTO

Bottega d'arte RoMa (FG)

ORE 10.00

Teatro Umberto Giordano - Sala
Fedora - Piazza Cesare Battisti

CONVEGNO

CIBO E RICICLO, ECONOMIA CIRCOLARE

SALUTI DELLE AUTORITÀ

INTRODUCONO

MARIA PIA LIGUORI e **ESTER**

FRACASSO Organizzatrici di Libando

INTERVENGONO

FRANCESCO CANCELLATO Direttore
de Linkiesta / **FABIO RENZI** Segretario

Generale di Symbola / **GIUSEPPE**

PARMA Direttore Fondazione Banco

Alimentare Onlus / **DAMIANO COSIMO**

GELSOMINO Presidente

Confcommercio Foggia / **PAOLA**

PARISI Amministratrice de La Puglia

Recupero / **MARCO RANIERI**

Presidente Avanzi Popolo 2.0

Associazione No Profit / **MICHELE**

BRUNO Organizzatore e ideatore del

Mercatino del Gusto di Maglie (LE) /

IGLES CORELLI Chef stellato e

Coordinatore del Comitato Scientifico

di Gambero Rosso Academy /

LUCIANO PIGNATARO Scrittore e gior-

nalista enogastronomico

MODERA

MASSIMO LEVANTACI Giornalista de

La Gazzetta del Mezzogiorno



ORE 10.00

Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre

MASTER CLASS

Lezioni pratiche di cucina sull'arte del
riciclo alimentare con ricette e
alimenti di recupero.

Accesso con accredito. *

CON

ANTONIO BUFI

Chef del Ristorante Le Giare (Bari)



ORE 12.30

Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre

MASTER CLASS

Lezioni pratiche di cucina sull'arte del
riciclo alimentare con ricette e
alimenti di recupero.

Accesso con accredito. *

CON

IGLES CORELLI Chef Stellato e

Coordinatore del Comitato Scientifico di
Gambero Rosso Academy.



VILLAGGIO ENOGASTRONOMICO

C.so V. Emanuele (Isola Pedonale)



MERCATINO ARTIGIANALE

ORE 19.00

C.so V. Emanuele (Ang. Via Oberdan)



VILLAGGIO ENOGASTRONOMICO INAUGURAZIONE UFFICIALE



MOSTRA ARTISTICA ANAGRAMMA: ARTE DEL RECUPERO

A CURA DI

MATILDE DI PUMPO

INAUGURAZIONE UFFICIALE



ORE 20.30

Palazzo Dogana - Piazza XX Settembre

LIBRANDO

BANCHETTI LETTERARI "SPAGHETTI ALL'ASSASSINA"

Cena dedicata al buon cibo, alla musi-
ca, al teatro e alla letteratura. Parte
dei proventi sarà devoluta al Banco
Alimentare.

Accesso con prenotazione. **

MENÙ A CURA DI

LUCA CAPPELLUTI

Chef, Prefetto Puglia Accademia Italiana
Gastronomia Storica, Patron del ristorante
Caravanserraglio (Terlizzi - BA)

ANDREA BARILE

Maestro pasticcere del Ristorante La
Kucina (FG)

INTERVENGONO

GABRIELLA GENISI Scrittrice / **GIUSEPPE**

RASCIO / Attore del Teatro dei Limoni /

FELICE GIOVINE Demologo / **SWING TIME**

TRIO Gruppo musicale

CONDUCE

SANDRO ROMANO Gastronomo



ORE 21.00

P.zza Marconi

GIORDANO IN JAZZ

CON

ISRAEL VARELA TRIO

The Labyrinth Project

3-5 MAGGIO VENERDÌ-DOMENICA



ORE 20.00-22.00

Cattedrale

APERTURA STRAORDINARIA



ORE 21.00-23.30

Ipogei (Chiesa Santa Maria della
Misericordia)

VISITE GUIDATE

Visite gratuite agli ipogei grazie
all'Ass.to alla Cultura del Comune
di Foggia.



ORE 9.00-20.00

Centro storico e siti speciali

VISITE GUIDATE

Accesso con prenotazione. ***



**ORE 11.00-14.00 /
18.00-22.00**

C.so Vittorio Emanuele

COLLETTANDO

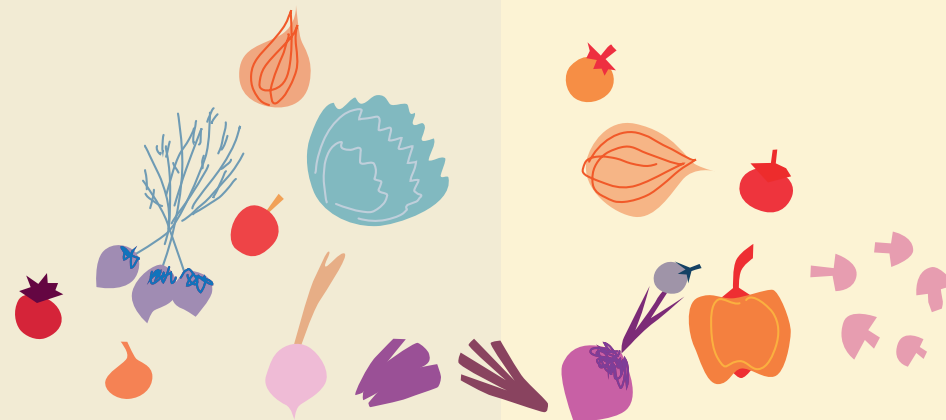
Raccolta alimenti con Banco Ali-
mentare.



Via Oberdan

BANCO POINT

Raccolta fondi con Banco Alimen-
tare.



4 MAGGIO SABATO



ORE 9.00-13.00

Villaggio Libandino - P.zza Purgatorio

LABORATORI PER BAMBINI

"DA OGGI NON BUTTO!"

Riservato alle scuole elementari

A CURA DI

FRANCESCA ROBERTO

Bottega d'arte RoMa (FG)



ORE 9.00-13.00

Circolo Daunia - Vico San Giuseppe 6

B2B

Le aziende pugliesi dell'agroalimentare incontrano i buyers provenienti da Olanda, Belgio e Lituania.



ORE 10.00

Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre

MASTER CLASS

Lezioni pratiche di cucina sull'arte del riciclo alimentare con ricette e alimenti di recupero.

Accesso con accredito. *

CON

MASSIMO CARLEO

Chef del Ristorante Home Restaurant (PZ)



ORE 12.00

Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre

MASTER CLASS

Lezioni pratiche di cucina sull'arte del riciclo alimentare con ricette e alimenti di recupero.

Accesso con accredito. *

CON

GIUSEPPE DADDIO

Chef fondatore della scuola di cucina Dolce e Salato di Maddaloni (CE)

ORE 11.00-24.00

P.zza F. De Sanctis, P.zza Mercato, P.zza del Lago, Via Duomo, P.zza Purgatorio, P.zza Cesare Battisti, P.zza Marconi



VILLAGGIO ENOGASTRONOMICO

C.so Vittorio Emanuele (Isola Pedonale)



MERCATINO ARTIGIANALE



ORE 20.30

Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre

LIBRANDO

BANCHETTI LETTERARI "INCHIOSTRO DI PUGLIA"

Cena dedicata al buon cibo, alla musica, al teatro e alla letteratura. Parte dei proventi sarà devoluta al Banco Alimentare.

Accesso con prenotazione. **

MENÙ A CURA DI

NICOLA RUSSO Chef Patron del Ristorante Al Primo Piano (FG)

ANDREA BARILE

Maestro pasticciere del Ristorante La Cucina (FG)

IN COLLABORAZIONE CON

LE MAMME DEI VICOLI Mamme che tramandano la tradizione culinaria foggiana

INTERVENGONO

DAVIDE SIMEONE Scrittore /

ALESSANDRA MACCHITELLA Scrittrice /

GUIDO PAOLO LONGO Musicista

CONDUCE

DINO LA CECILIA

Attore de Il Piccolo Teatro



ORE 21.00

P.zza Marconi

GIORDANO IN JAZZ

CON

ENZO PIETROPAOLI WIRE TRIO

Woodstock Reloaded

5 MAGGIO DOMENICA

ORE 11.00-24.00

P.zza F. De Sanctis, P.zza Mercato, P.zza del Lago, Via Duomo, P.zza Purgatorio, P.zza Cesare Battisti, P.zza Marconi



VILLAGGIO ENOGASTRONOMICO

C.so Vittorio Emanuele (Isola Pedonale)



MERCATINO ARTIGIANALE



ORE 11.00

Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre

MASTER CLASS

CON

NICOLA RUSSO

Chef del Ristorante Al Primo Piano (FG)

Lezioni pratiche di cucina sull'arte del riciclo alimentare con ricette e alimenti di recupero.

Accesso con accredito. *



ORE 12.00

Palazzo Dogana - P.zza XX Settembre

MASTER CLASS

CON

ANDREA BARILE

Maestro Pasticciere del Ristorante La Cucina (FG)

Lezioni pratiche di cucina sull'arte del riciclo alimentare con ricette e alimenti di recupero.

Accesso con accredito. *



ORE 20.00

Palazzo Dogana - Piazza XX Settembre



PREMIO LIBANDO

Serata conclusiva della 6^ edizione di Libando 2019 con la consegna del premio Libando.

ORE 21.00

P.zza Marconi



GIORDANO IN JAZZ

CON

ELISABETTA SERIO TRIO

*

Accesso con accredito.

Per informazioni e accredito

INFO@DITERRADIMARE.IT.

(indicare nome, cognome e telefono).

**

Accesso con prenotazione.

Cena riservata ai primi **60 prenotati.**

Per informazioni e prenotazioni

INFO@DITERRADIMARE.IT.

(indicare nome, cognome e telefono).

Accesso con prenotazione.

Visite guidate con Associazione

Ipogei - Responsabile Franca

Palese. Contributo libero. Per info

e prenotazioni **T (+39) 320 37 24 57**

(ore 9.30-12.30/16.30-18.30).



INFO POINT

C.so V. Emanuele / Via Oberdan



PARCHEGGIO

La Maddalena in Via della Repubblica / Ginnetto in Via Diomede / V. Russo in C.so Garibaldi / Ingresso Tre Archi.



SERVIZI IGIENICI

Area parcheggio La Maddalena in Via della Repubblica / P.zza Mercato.