16° Festival Internazionale del Cibo di StradaInizia il conto alla rovescia in vista del Festival Internazionale del Cibo di Strada

Appuntamento dalle ore 12,00 di venerdì 4 ottobre fino a domenica sera 6 ottobre in centro storico, a Cesena. Torna la kermesse gastronomica "cult" che nel 2024 punta a confermare i 100.000 visitatori.


Mexico

Il 4-5-6 ottobre 2024, Piazza della Libertà a

Ce
se
na
os
pi
te
rà
la
nu
ov
a
ed
iz
io
ne
de
l
Fe
st
iv
al
In
te
rn
az
io
na
le
de
l
Ci
bo
di
St
ra
da
,

organizzato
dal comitato
Confesercenti
Ravenna-Cesena
e da Slow Food
in collab

or
az
io
ne
co
n
nu
me
ro
si
pa
rt
er
s,
l’
ev
en
to
im
pe
rd
ib
il
e
pe
r
tu
tt
i
gl
i
am
an
ti
de
ll
a

gastronomia tradizionale e delloo street food da ogni angolo del mondo. Un weekend

di
sa
po
ri
,
cu
lt
ur
a
e
tr
ad
iz
io
ne
ch
e
ce
le
br
a
l'
ar
te
de
l
ci
bo
di
st
ra
da
,
co
n
st
an

d
ch
e
of
fr
ir
an
no
sp
ec
ia
li
tà
ti
pi
ch
e
pr
ov
en
ie
nt
i
da
ll
’I
ta
li
a
e
da
ll
’e
st
er
o.
L’

ed
iz
io
ne
20
24
sa
rà
ca
ra
tt
er
iz
za
ta
da
un
a
va
ri
et
à
di
de
le
ga
zi
on
i
gi
à
am
at
e
ne
ll
e

ed
iz
io
ni
pa
ss
at
e
e
da
nu
ov
e,
at
te
si
ss
im
e
pa
rt
ec
ip
az
io
ni
ch
e
ar
ri
cc
hi
ra
nn
o
ul
te

ri
or
me
nt
e
il
pa
no
ra
ma
ga
st
ro
no
mi
co
de
l
fe
st
iv
al
.

Ecco solo qualche esempio delle prelibatezze che si potranno trovare al Festival Internazionale del Cibo di Strada, in Piazza della Libertà:

Delegazioni confermate e i piatti proposti:



Abruzzo

- **India** (Pakora, biriani, samosa, chay masala, gulab jamun)
- **Messico** (Tacos, burritos, guacamole)
- **Perù** (Tamales de chancho, arroz chaufa, lomo saltado, empanadas)
- **Abruzzo** (Chieti) (Arrosticini di pecora, hamburger di pecora)
- **Campania** (Napoli) (pasticceria napoletana con babà, sfogliatelle)
- **Marche** (Ascoli Piceno) (Olive ascolane del Piceno, fritto misto all'ascolana)
- **Sicilia** (Palermo) (Pani ca' meusa, panelle, arancine di riso, cannoli)
- **Toscana** (Firenze) (Lampredotto bollito, trippa alla fiorentina)
- **Emilia** (Parma) (Torta fritta e salumi)
- **Thailandia** (Pad Thai ed altre specialità)
- **Fumaiolo** (Bagno di Romagna) (tortello alla lastra e fnughi fritti)
- **Piemonte** (Poormanger) (Patate ripiene gourmet)
- **U.S.A.** (burgers, smoked bbq)

Le Novità del 2024

Quest'anno, il Festival vedrà la partecipazione di tre nuove delegazioni che porteranno con sé sapori inediti e tradizioni culinarie affascinanti:

- **Grecia**: direttamente dal Mediterraneo, la Grecia si presenta ancora una volta a Cesena con i suoi piatti tipici come il gyros, il souvlaki e la celebre moussaka. Un’occasione unica per assaporare i profumi e i gusti della cucina greca di strada.
- **Messina**: grande novità dell’edizione 2024, Giuseppe Oriti, noto per la sua maestria nella preparazione del pregiato maiale nero dei Nebrodi, porterà al festival il sapore unico di questa eccellenza siciliana. Tra le specialità proposte ci saranno piatti preparati con la carne di questo particolare suino autoctono allevato allo stato brado, simbolo della cucina tradizionale dei Nebrodi.
- **Poormanger (Piemonte)**: dalla tradizione piemontese, Poormanger è sinonimo di una specialità unica: le patate ripiene, reinterpretate in chiave gourmet con ingredienti tipici della regione.

E poi il Gelato al latte e alla panna della Centrale del Latte di Cesena, lo stand di Cesena senza glutine (dolci e non solo), la birra artigianale MariAlti (Cesena).

Il Festival di Cesena è nato nel 2000 grazie all’incontro promosso dal compianto Gianpiero Giordani fra Confesercenti Ravenna-Cesena e Slow Food ed è la prima manifestazione organizzata e dedicata in Italia a questo tipo di cucina. Oggi tutti parlano di cibo di strada ed organizzano iniziative su questo tema ma quello di Cesena resta il più originale, importante ed apprezzato appuntamento, testimoniato ogni anno da un grande successo di pubblico e di critica e seguito dalle principali testate giornalistiche nazionali.

Un’esperienza gustativa che unisce semplicità e raffinatezza.

Un viaggio gastronomico unico.