

PROGRAMMA MANIFESTAZIONE**STREET FOOD FEST
17-20 MAGGIO
CATANIA****Giovedì 17**

Ore 18.30: Via Etnea angolo Villa Bellini
Inaugurazione e taglio del nastro

Ore 19.00: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet - Cooking show:
“**Lo Street Food pret a manger, innovative golosità da passeggio col tonno alalunga dei mari siciliani**” .

Chef Hotel San Paolo, Palermo - Giovanni Capizzi.

Interviene Prof. Biagio Pecorino – Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente - Unict.
Presenta Nino Aiello, giornalista e gastronomo.

A cura del Dipartimento Pesca Mediterranea.

Ore 19.00: Via Etnea, Palco 1: Live Music: Sambazita **Ore 20.30:** Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet
- Cooking show:

“**Viaggio da Palermo a Catania: la quarume cibo di strada per eccellenza**” .

Chef Gaetano Romeres, ristorante La Casa del Brodo dal Dottore, Palermo.

Interviene Prof. Alessandro Priolo - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente – Unict.
Presenta Nino Aiello, giornalista e gastronomo.

Ore 21.00: Via Etnea, Palco 2: Live Music: Sangumit.

Venerdì 18

Ore 18.00: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet - Cooking show:

“Lo street food che unisce: Falafel, dalle strade del medio oriente alla tavola gourmet”.

Chef Dario Di Liberto, ristorante Poggio del Sole Resort, Ragusa Modera.

Partecipa all'incontro Prof. Paolo Inglese, Università degli Studi di Palermo.

Interviene Prof. Mario D'Amico - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente – Unict.

Presenta Nino Aiello, giornalista e gastronomo.

Ore 19.00: Via Etnea, Palco 1: Live Music: Faciti Rota.

Ore 19.30: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet- Cooking show:

“Le strade del mare alle pendici dell’Etna con il Sugarello o suro, povero ma buono”

Chef Alfio Visalli, Blu Lab.

Interviene Prof.ssa Cinzia Caggia - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente – Unict.

Presenta Nicola Francesca, Università degli studi di Palermo.

A cura del Dipartimento Pesca Mediterranea.

Ore 21.00: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet- Cooking show:

“U’ sifuni, dall’innovazione alla tradizione attraverso l’uso delle spume con il persico trota e il persico spigola, allevati di qualità”.

Chef Francesco Lelio, direttore tecnico Street Food Fest.

Interviene Prof.ssa Rosa Palmeri -Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente – Unict.

Presenta Nino Aiello, giornalista e gastronomo.

A cura del Dipartimento Pesca Mediterranea.

Ore 21.00: Via Etnea, Palco 2: Live Music: Rockfellas

Sabato 19

Ore 10.00: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet

Workshop : **"Il Presidio slow food *Masculina da Magghia* "**

a seguire il cooking show - laboratorio con le scuole:

"Impariamo a cucinare le polpette di *Masculina da Magghia* "

Chef Francesco Lelio e Andrea Graziano.

Intervengono:

Daniele Romano -Presidente OTASS

Gaetano Urzì, Cooperativa del Golfo

Saro Gugliotta, Slow Food Sicilia

Dario Cartabellotta, Dirigente Generale Dipartimento Regionale Pesca Mediterranea.

A cura del Dipartimento Pesca Mediterranea.

Ore 12.00: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet - Cooking show:

"Un boccone tra Modica e Barcellona".

A cura di chef Lorenzo Ruta, ristorante Taverna Migliore, Modica.

Interviene Prof. Giuseppe Licitra - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente – Unict.

Presenta: Alfonso Isinelli, giornalista enogastronomico.

Ore 17.00: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet

L'associazione culturale *Siciliandostyle* presenta "Malanotte" di Marilena Giaquinta, scrittrice.

Presenta Vincenzo Perricone, presidente Siciliandostyle

Interviene Carlo Caponcello.

Ore 18.00: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet - Cooking show:

"L'evoluzione del polpo a strascina sale"

Chef Peppe Bonsignore, Ristorante L'oste e il Sacrestano, Licata.

Interviene Prof. Agatino Russo - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente – Unict.

Presenta Edoardo Raspelli, giornalista e gastronomo.

Ore 18.00: Via Etnea, Palco 1: Live Music: Misturafina

Ore 19.30: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet- Cooking show:

"Tra il golfo e la collina con lo Sgombro e Lansardo e le loro sottili differenze"

Chef Salvatore Vicari, ristorante Vicari, Noto.

Intervengono:

Prof. Stefano La Malfa - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente – Unict.

Dario Cartabellotta, Direttore Generale Dipartimento Pesca Mediterranea.

Presenta Edoardo Raspelli, giornalista e gastronomo.

A cura del Dipartimento Pesca Mediterranea.

Special guest: "La Granita di una volta."

A cura di Giovanna Musumeci.

Ore 20.00: Via Etnea, Palco 2: Live Music: Oi Dipnoi

Ore 21.00: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet – Workshop e Cooking show:

“Parliamo di pescato di Sicilia, di tradizione e di colore”

a seguire il cooking show:

“Prepariamo della sardina del canale e il gambero rosa di Sicilia”

Chef Francesco Lelio, Direttore Tecnico Street Food Fest.

Intervengono:

Leonardo Catagnano, Dipartimento Regionale Pesca Mediterranea

Franco Andaloro, Ricercatore Stazione Zoologia Anton Dohrn di Napoli

Dario Cartabellotta, Dirigente Generale Dipartimento Regionale Pesca Mediterranea

Presenta Nino Aiello, giornalista e gastronomo.

A cura del Dipartimento Pesca Mediterranea

Ore 22.00: Via Etnea, Palco 1: Live Music: Lonpair Trio

Domenica 20

Ore 12.00: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet - Cooking show:

“Street Food e cibi della tradizione, l’interpretazione di tre giovani promesse della cucina catanese”

Chef Giancarlo Salerno, ristorante Frammento;

Chef Salvo Greco, ristorante Sagrè;

Alessandro Ingiulla, Chef ristorante Sapio.

Intervengono:

Prof. Anastasi Umberto - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente.

Prof. Riccardo Barbagallo – Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente. Unict.

Presenta Andrea Graziano.

Ore 13.30: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet - Cooking show:

“Storie di cavalli, telline e cibi di strada”.

Chef Valentina Chiamonte, Fud Off, Catania.

Bar Tender Domenico Cosentino, Fud Off, Catania

Degustazione olfattiva a cura di Antonio Alessandria, Boudoir36, Catania

Interviene Prof. Bernardo Valenti - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente – Unict.

Presenta: Alfonso Isinelli, giornalista enogastronomico.

Ore 17.00: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet- Cooking show:

“Arancino o arancina? Risolviamo il mistero insieme all’Accademia della Crusca.”

Chef Andrea Graziano e Francesco Lelio, direttore tecnico Street Food Fest

Interviene Prof. Paolo Guarnaccia - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente – Unict.

A cura di:

Stefania Iannizzotto, Accademia della Crusca,

Roberto Sottile, Dialettologo Università di Palermo.

Ore 18.00: Via Etnea, Palco 1: Live Music: Nabucco

Ore 18.30: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet - Cooking show:

“Mar mediterraneo, il Totano buono e salutare dei nostri mari diventa un cibo da re!”

Chef Salvatore Gambuzza, ristorante la Terrazza degli Dei, Villa Athena, Agrigento.

Presenta Edoardo Raspelli, giornalista e gastronomo.

A cura del Dipartimento Pesca Mediterranea

Ore 20.00: Piazza Stesicoro, Spazio Gourmet

Degustazione giuria e Premiazione Street Food Fest con Massimo Bernardi (direttore Dissapore.it), Alfonso Isinelli (Agrodolce.it) e lo chef Carlo Sichel. Presenta Edoardo Raspelli, giornalista e gastronomo.

Ore 20.00: Via Etnea, Palco 2: Live Music: Brazilian 4et

Ore 22.00: Via Etnea, Palco 1: Live Music: Davide Campisi