

Presentata la 6^a edizione di “Libando, viaggiare mangiando” che ruota sul tema **Cibo e Riciclo**.

Autore : Danila Paradiso

Categorie : [ENOGASTRONOMIA](#), [EVENTI](#), [SOCIALE](#)

Data : 15 Aprile 2019



L'evento caratterizza la città di Foggia, promuovendo cultura e turismo.

Tante le novità della 6^a edizione: la finestra di “Giordano in Jazz” e la video arte di Hermes Mangialardo, la partnership con il Banco alimentare, il riuso creativo dei materiali di scarto con iPez e ScartOff, la cucina circolare dello chef Igles Corelli e l'economia circolare con il convegno che vedrà la partecipazione del direttore de *Linkiesta* Francesco Cancellato, Librando e i Banchetti Letterari.

Tra i luoghi coinvolti dall'evento, oltre alle piazze e alle strade del centro, anche Palazzo Dogana.

Dal 3 al 5 maggio 2019 torna a Foggia “Libando, viaggiare mangiando”, l'evento che invita a riscoprire il cibo di strada e che quest'anno ruoterà intorno al tema *Cibo e Riciclo*.

Le tante novità della 6^a edizione del festival - promosso dal **Comune di Foggia, Assessorato alla Cultura**, in collaborazione con **Di terra di mare, Red Hot, Streetfood Italia**, con il sostegno di **Confcommercio Provincia di Foggia**, con il charity partner **Banco Alimentare**, con il patrocinio di **Regione Puglia, Puglia Promozione, Provincia di Foggia, Federturismo Confindustria, Symbola e Università degli Studi di Foggia** – sono state presentate oggi in conferenza stampa nella sala consiliare di Palazzo di Città.

«Libando è ormai un evento che caratterizza la nostra città. Le oltre 100 mila presenze registrate durante la scorsa edizione dimostrano che è stato raggiunto l'obiettivo. Foggia non è soltanto agricoltura ma è anche un attrattore turistico, ed è per questo che abbiamo investito in cultura e sulle nostre bellezze enogastronomiche», ha dichiarato il **sindaco Franco Landella**.

Dopo *Mediterraneo in strada*, *Urban food*, *Grani di Puglia* e *Cucina Madre*, quest'anno il tema è **Cibo e Riciclo** perché **Libando si trasforma**, diventando un **contenitore sensibile alle dinamiche sociali, alla cultura della sostenibilità e dell'innovazione**.

«Mi piace la parola "riutilizzo" che vuol dire dare nuova forma alle cose, questo ci spinge a fermarci con la mente e ad immaginare ciò che è accaduto prima. Libando ci riporta alle tradizioni e partendo dal cibo e dalle ricette – che sono un bene universale - promuove la cultura. "Mangiare equivale ad incorporare un territorio" è un'affermazione che condivido ed è bello pensare che la gente che verrà a Foggia in occasione di Libando scoprirà le bellezze della nostra città», ha affermato l'assessore alla Cultura **Anna Paola Giuliani**.

Tra le novità di questa 6^a edizione c'è la **musica**. All'interno di Libando, ormai diventato un evento di livello nazionale, ci sarà una finestra di "**Giordano in Jazz**". «Una scelta inevitabile visto che questa amministrazione ha investito in cultura, come dimostra la centralità del Teatro Giordano. Abbiamo scelto piazza Marconi, il salotto nuovo della città, per ospitare tre concerti», ha spiegato il dirigente del Comune di Foggia **Carlo Dicesare**. Ad aprire la rassegna "Giordano in Jazz" a Libando sarà **Israel Varela Trio** venerdì 3 maggio, poi **Enzo Pietropaoli Wire Trio** sabato 4 maggio e **Elisabetta Serio Trio** domenica 5 maggio.

E poi ci sarà la video arte con il prezioso contributo del cartoonist, videomaker e visual performer **Hermes Mangialardo** che ha da sempre legato le sue animazioni alla musica. La sua filmografia è piena di collaborazioni con musicisti che vanno dal jazz all'elettronica, dai corti ai videoclip premiati nei maggiori festival nazionali e internazionali.

Il tema *Cibo e Riciclo* abbraccerà tutti gli ambiti di Libando, dalla cucina all'arte, con una mostra a tema, il mercatino del riciclo e il convegno.

"**Anagramma: Arte Del Recupero**" è il titolo della mostra a cura di **Matilde Di Pumpo**, alias **Loïs**, che si avvicina all'**upcycling**. L'artista ha raccolto diversi jeans trasformandoli nella loro forma e attraverso tecniche di *moulage* ha recuperato abiti usati, dalla legna sono nati appendiabiti e lampade da terra, vecchi pneumatici sono diventati sedute e tavolini.

"**Cibo e Riciclo, economia circolare**" sarà il titolo del **convegno** in programma venerdì 3 maggio che vedrà la partecipazione di importanti relatori come **Francesco Cancellato** direttore de Linkiesta, **Fabio Renzi** segretario generale di Symbola, **Giovanni Bruno** 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, **Luciano Pignataro** scrittore e giornalista enogastronomico e **Igles Corelli** chef stellato e coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy.

A "Libando" si parlerà anche di "**Cucina Circolare**" con il noto chef che non trascura e non butta nulla ma trasforma tutto. Gli altri chef protagonisti delle **master class**, lezioni pratiche di cucina sull'arte del riciclo alimentare con ricette e alimenti di recupero, saranno **Antonio Bufi**, chef del Ristorante Le Giare di Bari; **Massimo Carleo** chef del Ristorante Home Restaurant di Potenza; **Giuseppe Daddio**, chef fondatore della scuola di cucina Dolce e Salato di Maddaloni; **Nicola Russo**, chef del Ristorante Il Primo Piano di Foggia; **Andrea Barile**, maestro pasticciere del Ristorante La Cucina di Foggia.

«Quest'anno l'obiettivo di Libando è **sensibilizzare contro lo spreco alimentare**. Ricordo che

mia nonna prima di buttare i resti di cibo faceva il segno della croce. Vogliamo dare un segnale forte in questa direzione, promuovendo anche la **cultura del saper vivere**» ha detto l'organizzatrice dell'evento **Ester Fracasso** sottolineando l'importanza dell'accordo di partenariato a livello nazionale siglato con la **Fondazione Banco Alimentare Onlus** che opera sul nostro territorio attraverso l'associazione **Banco Alimentare della Daunia Francesco Vassalli Onlus**.

«L'ABAD – che sarà **charity partner** dell'evento - raccoglie quotidianamente le eccedenze alimentari per ridistribuirle gratuitamente agli enti caritativi che aiutano gli indigenti del territorio della provincia di Foggia» ha spiegato in conferenza **Fabio Quitadamo**. A “Libando” saranno presenti **due postazioni del Banco Alimentare: Collettando** in corso Vittorio Emanuele per la **colletta alimentare straordinaria** e **Banco Point** in via Oberdan per la raccolta fondi. E proprio al Banco Alimentare **sarà devoluta** parte dei proventi dei **Banchetti Letterari**, una delle principali **novità di Libando 2019** che consiste in **cene dedicate al buon cibo, alla musica, al teatro e alla letteratura**. Due sono i Banchetti Letterari in programma il 3 e il 4 maggio nella sezione “**Librando**”: “**Spaghetti all'assassina**” e “**Inchiostro di Puglia**” che, grazie al patrocinio della Provincia di Foggia, saranno ospitati nella corte di **Palazzo Dogana**. Luogo che va ad aggiungersi alle **piazze e alle strade della città che accoglieranno “Libando”**: piazza F. De Sanctis, piazza Mercato, piazza Del Lago, via Duomo, piazza Purgatorio, piazza Cesare Battisti, piazza Marconi e corso Vittorio Emanuele.

«Tutto questo è possibile grazie al sostegno di tutti coloro che credono in Libando, in primis il Comune di Foggia e poi tutti gli sponsor. Perché l'unione fa la forza», ha sottolineato **Maria Pia Liguori**, organizzatrice dell'evento.

La 6^a edizione dell'evento è **supportata da aziende private** come **Granoro** (main sponsor), **Ferrovie del Gargano** (platinum sponsor), **La Puglia Recupero** (gold sponsor), **Boscaino Building, Carni e Affini, Rosso Gargano, Terra Arsa** (silver sponsor).

Libando, come sempre, rappresenta una grande **opportunità per le aziende pugliesi** dell'agroalimentare orientate all'internazionalizzazione che grazie al **B2B** incontreranno **buyer provenienti da Olanda, Belgio e Lituania**. Quest'anno il B2B è realizzato grazie al sostegno della **Confcommercio Foggia** che crede fortemente nella possibilità di aprire le aziende locali a nuovi ed importanti mercati. «È un'occasione da non perdere per le aziende del nostro territorio» ha ribadito il presidente di Confcommercio Foggia **Damiano Gelsomino** che ha evidenziato come il tema di Libando sia attualissimo e in linea con le attività messe in campo dall'organizzazione che presiede. «Potrei avere un **'Rimpiattino?**» È la richiesta che potrà essere fatta nei ristoranti del nostro territorio per portare a casa cibi e bevande ordinati e non consumati. Si tratta di un efficace strumento contro lo spreco alimentare promosso da Confcommercio e **Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)», ha spiegato Gelsomino.

Tra i **progetti innovativi** che sposano il tema di questa edizione – ricordiamo che “Libando” ha sempre sostenuto le startup, tra cui Panini di Mare, Reflex, TocTocDoor e Velò - c'è **iPez**, un brand nato dalla mente delle due giovani foggiane **Federica Tonti e Giulia Ricciardi** laureate all'Accademia di Belle Arti, che **gira intorno al riciclo, al riutilizzo, alla valorizzazione dell'usato, al Green in generale**. «Crediamo entrambe che ogni oggetto, seppur rotto, rovinato o fuori moda, possa diventare ciò che ti è sempre servito, basta saperlo assemblare nel modo giusto, basta **saper vedere un prodotto finito e funzionale da uno scarto**», hanno affermato le due ragazze che recuperando **stoffe al mercato delle pezze** realizzano oggetti originali (come taccuini, tovagliette, shopper, segnalibri e tanto altro) sui quali sono riportate frasi tipiche foggiane.

E poi ancora a “Libando” ci sarà **Avanzi Popolo 2.0**, un progetto ideato e sostenuto dall'Associazione di Promozione Sociale Onlus ‘Farina 080’, nata con l'obiettivo di attivare **azioni contro lo spreco di cibo**, a partire dalla costruzione di **canali di contatto tra i**

luoghi dove si produce lo spreco e i luoghi del bisogno. E infine **ScartOff**, una eco-bottega di artigianato e **riuso creativo dei materiali di scarto**, formata da designers, makers e creativi che hanno unito le loro esperienze e valori nel progetto vincitore del bando regionale “Principi Attivi”.

Anche per la 6^a edizione di “Libando” si rinnova la collaborazione con l’**Università degli Studi di Foggia** e con le scuole, in particolare l’**I.I.S.S. “Giannone-Masi”** per l’alternanza scuola-lavoro (da dicembre gli studenti sono impegnati nel lavoro di organizzazione e gestione degli eventi con l’associazione Di terra di mare), il **Liceo Artistico “Perugini”** e l’**I.I.S.S. “Einaudi”** grazie anche al sostegno dell’**Assessorato alla Pubblica Istruzione del Comune di Foggia**.

Domani, martedì 16 aprile sarà proprio l’“Einaudi” ad ospitare “**Libando Incontra**”, l’evento che vedrà dialogare gli studenti delle scuole superiori con **personaggi del mondo dell’imprenditoria, della cultura e del food** sul tema **Cibo e Riciclo**.

Dal 3 al 5 maggio come sempre in piazza Purgatorio sarà allestito lo spazio dedicato alle famiglie e ai bambini con il **Villaggio Libandino** che ospiterà laboratori a tema a cura di **Francesca Roberto** della Bottega d'arte RoMa di Foggia.

Foto di **Monica Carbosiero**.

www.facebook.com/libando - www.libando.com