EUROPA STREET FOOD FESTIVAL

ideato da:
NON SOLO EVENTI

NON SOLO EVENTI
Via Secchi, 8 - 61122
Pesaro (PU)
tel. 393/2359731
e-mail info@nonsoloeventi.net
www.nonsoloeventi.net

in collaborazione con:
PROMO D srl

PROMO D
Via Roma, 141 – 47842
San Giovanni Marignano (RN)
tel. 0541.827254 fax 0541.825161
e-mail info@promo-d.com
www.promo-d.com

Partners

Tecnical Sponsor

Media Partners

EUROPA STREET FOOD FESTIVAL

19 20 21 GIUGNO

LUNGOMARE PESARO (PU)

EUROPA STREET FOOD FESTIVAL

Europa Street Food Festival sarà il primo grande evento dedicato al variegato e ricco mondo del cibo di strada. Prelibatezze italiane e internazionali dal dolce al salato incontreranno la praticità dello Street Food. Veloce, economico, gourmet, di design, sono queste le caratteristiche che si fonderanno e prenderanno vita sui camioncini allestiti come vere e proprie cucine itineranti, offrendo un'esperienza gastronomica unica, assolutamente innovativa e al passo coi tempi.

Il cibo di strada è da sempre uno dei modi più semplici per conoscere un territorio e i suoi prodotti tipici ed è proprio per questo che nelle tre giornate sarà possibile intraprendere un vero e proprio viaggio all'insegna dei sapori, il modo migliore per ricordare le tradizioni guardando al futuro.

Proprio nell'anno di Expo 2015, Europa Street Food Festival si presenterà al suo pubblico con uno spazio dedicato al cooking show, in cui sarà possibile osservare grandi chef all'opera e partecipare ai tanti eventi dedicati al ricco mondo dell'alimentazione.

EUROPA STREET FOOD FESTIVAL

VENERDI 19 GIUGNO

- ore 18.00 Introduzione alla manifestazione con il Direttore della Confcommercio **Amerigo Varotti**

"Dal frantoio alla tavola: un'extra di virtù", come sfruttare al meglio le caratteristiche di un buon olio extra vergine di oliva. A cura di **Giovanna Vizzarri**, tecnologo alimentare di Confcommercio

- ore 19.00 **ASUR Marche** "Info-Point sulla nutrizione", un "assaggio" primaverile… Intervengono: U.O.S. Igiene della Nutrizione Centro Promozione alla salute

- ore 20.00 *"Tra terra e mare con triglia di bosco"* show cooking a cura dello chef **Roberto Dormicchi** e presentazione blog: www.trigliadibosco.it

- ore 21:00 *"Solstizio d'estate"*, Dessert al Piatto, show cooking a cura di **Augusto Palazzi** direttamente dal programma televisivo "Dolci dopo il Tg".

EUROPA STREET FOOD FESTIVAL

SABATO 20 GIUGNO

- ore 17.00 *"Nostrano: dal Mare alla Terra"* show cooking a cura dello chef **Stefano Ciotti** e presentazione del nuovo Ristorante Nostrano di Pesaro: che rielabora grandi piatti della tradizione italiana, in particolare quelli marchigiano-romagnoli.

- ore 18.00 *"Arcobaleno in cucina, cucinare con gioia"* a cura di **Maria Elisa Rossi Casciaro** esperta in cucina vegetariana-vegana e **Marco Mazzini** naturopata presentano *"La salute… vien mangiando BENE"*

- ore 19.00 *"Le Marche al sapore di vino"* presentazione dell'opera sui vini e sul territorio delle Marche, di **Chiara Giacobelli**; direttamente da Vinitaly con l'intervento del Direttore dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini **Alberto Mazzoni**

- ore 20.00 *"La Corretta Educazione del Mangiar Sano"*, presentazione della pasta all'uovo DI MONTAGNA con l'intervento dell'ambasciatore enogastronomico delle Marche Dott. **Gerlando Davide Schembri**

- ore 21.00 *"La PASTA DI MONTAGNA incontra il mare"* show cooking a cura di **Massimo Raffaelli** Dell'Associazione Cuochi Romagnoli

EUROPA STREET FOOD FESTIVAL

DOMENICA 21 GIUGNO

- ore 18.00 Bio, salutari e gustosi. Così sono i piatti dello chef **Antonio Scaccio**, che racconta del suo lavoro di cuoco privato per imprenditori e stilisti di fama mondiale Presentazione del nuovo libro: "Affetti e Sapori"

- ore 19.00 *"Gusto all'ennesima essenza"* show cooking a cura dello chef **Federico Del Monte:** *"Costruisco sulla qualità e la stagionalità della materia prima il mio pensiero gastronomico"*

- ore 20.00 *"La colazione dello sportivo"* show cooking a cura del cooking coach **Alessandro Conte** se pratichi sport amatoriale, movimento fisico, o desideri nutrirti in modo energetico

- ore 21.00 *"L'Oro Giallo Del Montefeltro"* show cooking a cura dello chef **Valerio Ferri** del ristorante Le Fontane di Cagli presentazione di piatti a base di Zafferano di Urbino.

Dibattiti e Cooking show sono presentati dalla Giornalista **Emanuela Rossi**

Sponsor

AQABA Beach

Café journal

RISTORANTE - PIZZERIA L'ANGOLO DI MARIO

Nostrano DI STEFANO CIOTTI

FARINA

nuova tipografia montaccini

AGENZIA VIAGGI Marchionni PESARO