

VENERDI  
**16 GIUGNO**

## PROGRAMMA



Luciano Passeri



Francesca Più



Alessandro Conte



Serena S. / Francesca B.

**Ore 17:00**

Inaugurazione 3° Edizione Europa Street Food Festival.

**Ore 18:00**

"Selection Food" scatti gourmet a cura di **Francesca Brambilla** e **Serena Serrani** dallo studio fotografico di Milano "Brambilla Serrani" - [www.brambillaserrani.it](http://www.brambillaserrani.it)

**Ore 18:30**

"Foraging" il piatto selvaggio e spontaneo show cooking a cura dello chef stellato **Lucio Pompili** - [www.symposiumlab.it](http://www.symposiumlab.it)

**Ore 19:00**

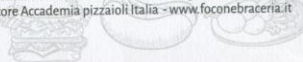
Autoproduzioni facili: "1 Latti Vegetali" show cooking a cura di **Francesca Più** easy chef vegana e crudista e autrice di Libri "Spaghetti Vegetali, Vegan, Crudisti e Senza Glutine e Acque Aromatizzate".

**Ore 20:00**

"1 Semi fanno la differenza": come potenziare insalate, zuppe e yogurt senza glutine e lattosio, show cooking a cura del cooking coach **Alessandro Conte** - [www.cambiaccotturaltauvait](http://www.cambiaccotturaltauvait)

**Ore 21:00**

"La Pizza...naturalmente creativa" show cooking a cura di **Luciano Passeri** Direttore Accademia pizzerai Italia - [www.foconeracria.it](http://www.foconeracria.it)



# EUROPA STREET FOOD FESTIVAL

**16/17/18 GIUGNO**  
**LUNGOMARE PESARO (PU)**



[www.europastreetfoodfestival.com](http://www.europastreetfoodfestival.com)

Europa Street Food Festival

SABATO  
**17 GIUGNO**

## PROGRAMMA



Cristina Nicolini



Lisa Casali



Ist. Alberghiero S. Marta



Giuseppe Collesi

**Ore 17:00**

"IMT il vino al plurale...le marche una squadra vincente" a cura di **Alberto Mazzoni** direttore dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini [www.imtdoc.it](http://www.imtdoc.it)

**Ore 18:00**

"La birra dall'animo Street Food" l'idea innovativa di **Giuseppe Collesi** che ha rivoluzionato la birra artigianale in un prodotto di eccellenza truck food - [www.collesi.com](http://www.collesi.com)

**Ore 19:00**

"Mangiare, comprare e cucinare il giusto dipende solo da te" a cura di **Lisa Casali** Eco-foodblogger - [cucinaeco.wordpress.com](http://cucinaeco.wordpress.com)

**Ore 20:00**

"Musica in Tavola" Preparazione in strada di ricette Rossiniane a cura degli studenti dell'Istituto Alberghiero "S.Marta" di Pesaro.

**Ore 21:00**

Madrina di questa edizione **CRISTINA NICOLINI 2°** classificata a Masterchef Italia



## Europa Street Food Festival



Il primo grande evento nelle Marche dedicato al variegato e ricco mondo del cibo di strada dove prelibatezze italiane e internazionali, dal dolce al salato, incontrano la praticità dello street food.

Veloce, economico, gourmet e di design, sono le caratteristiche che prendono vita sui truck (camioncini) allestiti come vere e proprie cucine itineranti, offrendo un'esperienza gastronomica unica, innovativa e al passo coi tempi.

**Il vero punto di forza: offrire ai residenti e ai turisti la possibilità di mangiare le particolarità italiane ed europee senza spostarsi dal lungomare di Pesaro.**

L'evento è caratterizzato da 3 aree distinte:

- Area Truck Food
- Area Street Food Europa
- Area grandi eventi  
Show Cooking; Dibattiti; Presentazioni di libri e molto altro...

DOMENICA  
**18 GIUGNO**

## PROGRAMMA



Stefano Ciotti



Daniele Patti



Roberto Dormicchi



Marco Vegliò

Giulia Brandi

**Ore 17:00**

"Pane e companatico, street food moderno" il panino gourmet del nostro chef stellato **Stefano Ciotti** - [www.nostranoristorante.it](http://www.nostranoristorante.it)

**Ore 18:00**

"I colori dell'Adriatico" show cooking a cura dello chef **Marco Vegliò** ristorante Il Galeone di Fano - [www.ilgaleone.net](http://www.ilgaleone.net)

**Ore 19:00**

"Chiuem i caplet con Giulia. Tra tradizione ed innovazione" show cooking a cura di **Giulia Brandi** direttamente dai fornelli della 6° edizione di Masterchef Italia.

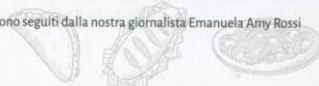
**Ore 20:00**

"C'era una volta...la pasta fatta in casa" show cooking a cura dello chef **Roberto Dormicchi** - [www.trigliadibosco.it](http://www.trigliadibosco.it)

**Ore 21:00**

"Patti's cooking style" show cooking a cura di **Daniele Patti** ristorante Lo Scudiero di Pesaro - [www.ristorantescudiero.it](http://www.ristorantescudiero.it)

I dibattiti sono seguiti dalla nostra giornalista **Emanuela Amy Rossi**.



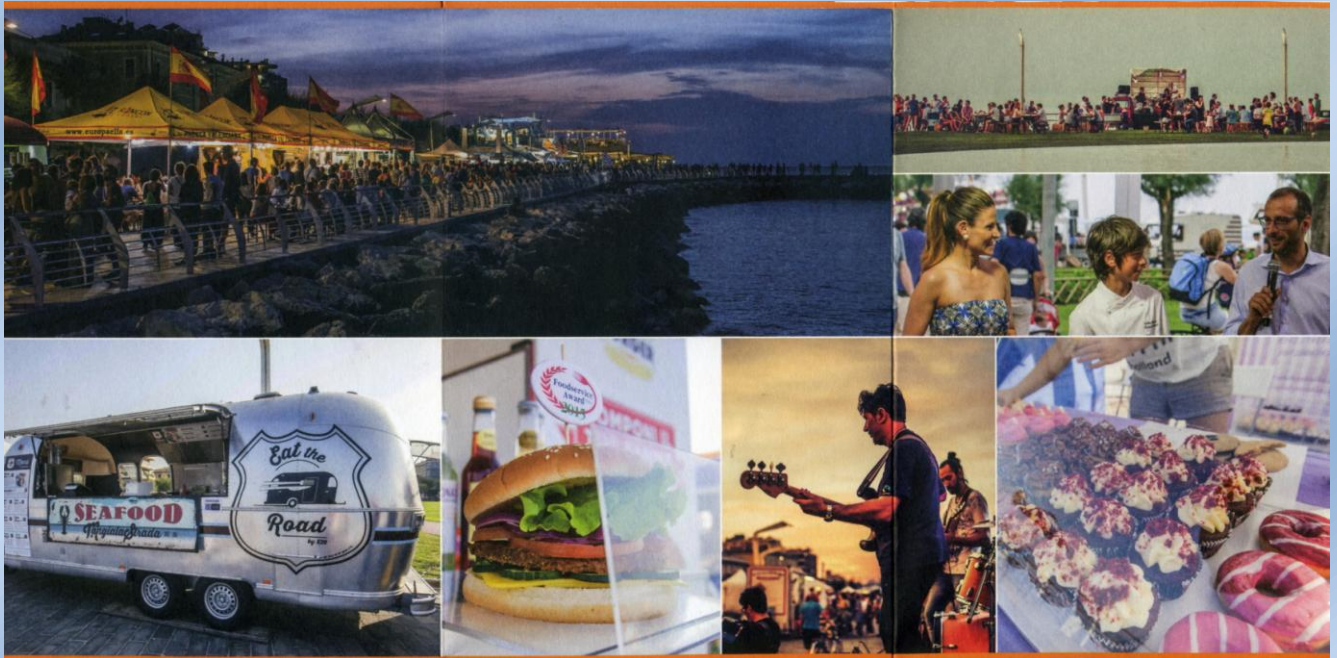
**La BOTTE**  
PER GELATI E GRANITE

Su ruote  
Autonomia h 24

IDEALE PER:  
> ristoranti,  
> weddings reception  
> street food markets



Info prodotto > 0721.855084  
[emmedi-inox.it](http://emmedi-inox.it)



**BULL**  
Il 1° forno al mondo in vetro colorato e temperato.

**ITALFORNI PESARO**  
IL CALORE CHE DA FORMA ALLE IDEE

**Cuocere è ancora più bello.**

Italforni presenta il nuovo Bull, il forno modulare ad alte prestazioni, top della gamma aziendale, con una nuova scheda di controllo che si presenta come un'unica superficie di vetro temperato touch. BULL si rinnova con una nuova capota, più sicura e maggiormente performante, per un forno dal garanzia impareggiabile, pensato per valorizzare pizzerie e ristoranti di prestigio.

www.italforni.it

TEMPERATO GLASS

**SPONSOR**

**ITALFORNI pesaro**

**PEDINI®**

**e mmedi**  
TECNOLOGIE PER IL FREDDO

**la Rustita**  
RISTORANTE PIZZERIA  
Pesaro

**ISTITUTO MARCHIGIANO di TUTELA VINI**

**PASTA VADESE**

**Crostolo del Montefiuto**  
PIZZERIA ANTICA  
Made in Italy

**IDEATO DA**

**NON SOLO EVENTI**

NON SOLO EVENTI  
Via Secchi, 8  
Pesaro (PU)  
Tel. 3932359731  
Email: info@nonsoloeventi.net  
www.nonsoloeventi.net

**UFFICIO COMMERCIALE**

**PROMO D**

PROMO D  
Via Roma, 141  
San Giovanni Marignano (RN)  
Tel. 0541.827254  
Email: info@promo-d.com  
www.promo-d.com

**COMUNICAZIONE E IMMAGINE**

**MEDUSA STUDIO**

MEDUSA STUDIO  
Via Yuri Gagarin, 191  
Pesaro (PU)  
Tel. 0721.21049  
Email: info@medustudio.it  
www.medustudio.it

**EUROPA STREET FOOD FESTIVAL**

www.europastreetfoodfestival.com

Europa Street Food Festival