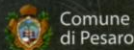


EUROPA STREET FOOD FESTIVAL


24 / 25 / 26 GIUGNO
LUNGOMARE PESARO (PU)

 WEPESARO
#europastreetfood

 Comune
di Pesaro

 CONFCOMMERCIO
IMPRESI DELLA ITALIA
PESARO E URBINO

www.europastreetfoodfestival.com

 Europa Street Food Festival

IDEATO DA



NON SOLO EVENTI

Via Secchi, 8
Pesaro (PU)
Tel. 393/2359731
Email: info@nonsoloeventi.net
www.nonsoloeventi.net

UFFICIO COMMERCIALE

PROMO D  srl

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
Comunicazione Pubblicitaria e Marketing

MEDUSA

Via Yuri Gagarin, 191
Pesaro (PU)
Tel. 0721 21048
Email: info@medusastudio.it
www.medusastudio.it

EUROPA STREET FOOD FESTIVAL

www.europastreetfoodfestival.com

 Europa Street Food Festival

VENERDI

24 GIUGNO



Luljeta Marku



Renato Andrenelli



Alessandro Conte



Marco Dalboni

PROGRAMMA

Ore 17:00

Saluto autorità e inaugurazione Europa Street Food Festival 2016.

Ore 17.15

Show cooking e show mixing: "Sorseggiando e degustando ... cocktail e finger food by the sea..." a cura di chef e bartender dell' Accademia "Il Sapere dei Sapori" di Confcommercio - Pesaro.

Ore 18:00

ASUR Area Vasta 1, Azienda Ospedaliera Marche Nord e Associazione Italiana Celiachia: "Celiachia tra mito e realtà: Esperti a confronto."

Ore 19:00

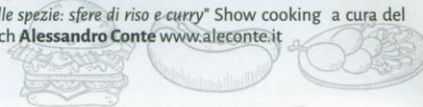
"La Luljeta la va in... Montagna" Show cooking a cura di Luljeta Marku - Vincitrice di chef in the city in collaborazione con Pasta di Montagna.

Ore 20:00

"La pizza... digeribilità e qualità del prodotto italiano" Show cooking a cura di Renato Andrenelli Presidente Associazione Pizzaioli Marche.

Ore 21:00

"Il mondo delle spezie: sfere di riso e curry" Show cooking a cura del cooking coach Alessandro Conte www.aleconte.it



SABATO
25 GIUGNO



Stefano Ciotti



Federica Gif



Andrea Picchione



Lucio Pompili

PROGRAMMA

Ore 17:00

"La palla di pomodoro" e "Il pesce azzurro" a cura dello chef stellato **Stefano Ciotti** del Ristorante **Nostrano** di Pesaro.

Ore 18:00

"Food Truck all'Italiana" La nuova generazione del Cibo di Strada presentazione della prima guida dedicata ai Food Truckers del Buon Paese a cura di **Stefano Marras** Autore.

Ore 19:00

"Lo street food che mi piace mi fa bene" Show cooking a cura di **Federica Gif** healthy food blogger, miglior rivelazione Food Blog, miglior green food blog ai food - blog - Awards Presentazione del libro "Piu' ricette sane meno ricette mediche" www.mipiacecifabene.com.

Ore 20:00

"Un imprevedibile Junior street food" Show cooking a cura di **Andrea Picchione** vincitore junior Master Chef 2015.

Ore 21:00

"Gino il panino" la cucina Marchigiana da passeggio a cura dello chef stellato **Lucio Pompili**.



DOMENICA
26 GIUGNO



Eduardo Ferrante



Marco Massi



Roberto Dormicchi



Daniele Patti

PROGRAMMA

Ore 17:00

"Estratti di frutta e verdura per le 4 stagioni" L'autore **Marco Dalboni** presenta i suoi straordinari succhi agli estratti freschi di frutta e verdura capaci di tenerci in salute e contrastare malattie.

Ore 18:00

"Cucina di strada in versione vegan: il crudo che fa bene alla salute e alla terra". Show cooking a cura di **Eduardo Ferrante**. Presentazione del libro Vegan Street Food e blog www.vivirvegan.it.

Ore 19:00

"Sweet street food: proposte di dessert da strada". Show cooking a cura di **Marco Massi** delegato regionale federazione italiana pasticceria gelateria e cioccolateria.

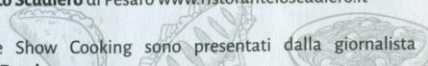
Ore 20:00

"I Sentieri del Montenerone abbinati al picnic." Show cooking a cura dello chef **Roberto Dormicchi** www.trigliadibosco.it

Ore 21:00

"Patti's cooking style." Show cooking a cura di **Daniele Patti** ristorante **Lo Scudiero** di Pesaro www.ristoranteloscuidero.it

Dibattiti e Show Cooking sono presentati dalla giornalista



Europa Street Food Festival



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 d' Europa, il modo migliore per ricordare le tradizioni guardando al futuro.

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

