

# EDIZIONE STRAORDINARIA

## PALERMO STREET FOOD FEST



*Cibo da strada di tutto il mondo, convegni, spettacoli e intrattenimento*



DEGUSTAZIONI - LABORATORI PER BAMBINI - MUSICA - ITINERARI CULTURALI  
ARTISTI - WINE TASTING - FOTOGRAFIA - SHOPPING - SPETTACOLI - SPAZI GOURMET

**VIA ROMA 15 / 18 PALERMO**  
PIAZZA SANT'ANNA DICEMBRE '16

*Palermo - Via Roma, Piazza Sant'Anna*

## PALERMO STREET FOOD FEST 2016, CIBO DI STRADA DA TUTTO IL MONDO

*Il Festival più atteso dell'anno nel capoluogo siciliano*

**Dal 15 al 18 dicembre** Palermo accoglierà le migliori proposte del cibo di strada da tutto il mondo per una quattro giorni di degustazioni, spettacoli e momenti di approfondimento. Il percorso si snoderà lungo via Roma, dalla Stazione Centrale a corso Vittorio Emanuele e a piazza Sant'Anna. Lungo Via Roma sarà allestito il villaggio di degustazione, mentre a Piazza Sant'Anna si svolgeranno cooking show, wine tasting e convegni.

### IL PROTAGONISTA: LO STREET FOOD DAL MONDO

Il capoluogo siciliano, già capitale europea dello street food e candidato a divenirne capitale mondiale, ospiterà un villaggio gastronomico in cui assaporare le migliori specialità dello street food dal mondo, preparate davanti al pubblico dai più grandi chef locali e internazionali.

*In programma cooking show, laboratori, dibattiti, visite guidate.*

In programma cooking show, laboratori, dibattiti, visite guidate e tanto altro che accompagneranno il viaggio alla scoperta del cibo di strada. Il percorso sarà animato da concerti di grandi nomi della musica italiana ed esibizioni di artisti emergenti, accompagnati da spettacoli con artisti di strada. All'interno del percorso anche un'area per i più piccoli con spazi gioco, laboratori e mini-tour alla scoperta della città e delle sue tradizioni.

### NON SOLO CIBO, ANCHE TANTE SORPRESE

Il programma è ricco di sorprese e di momenti di incontro e dibattito. Con esperti, giornalisti, rappresentanti delle istituzioni e delle maggiori associazioni di categoria. Tra i principali temi affrontati nella quattro



giorni, "Il cibo di strada e la promozione dei prodotti del territorio, le occasioni per la città", un momento di riflessione per introdurre i visitatori del Festival allo street food. "Il cibo di strada nel tempo e nello spazio" ci svelerà invece come lo street food unisce i popoli e le generazioni in un mix di sapori e storie che trovano origine nel confronto tra i popoli. Parleremo poi della "Qualità del cibo di strada", dei valori nutrizionali, dei prodotti utilizzati e delle eccellenze a chilometro zero. Lo street food è un invito alla condivisione e all'allegria. Tratteremo di questo nell'incontro "Cibo di strada e convivialità" con noti food blogger italiani. Come si sposano "Identità, cibo, salute & street food"? Ne parleremo insieme prestando particolare attenzione alla biodiversità alimentare e alle tecniche di lavorazione dei prodotti. Tutto questo per dirvi che lo Street Food è "Un viaggio alla scoperta di cibi e tradizioni". Il focus chiuderà le nostre tavole rotonde. Ad animare il villaggio anche la notte bianca a cura delle associazioni di categoria. Gli esercizi commerciali della zona rimarranno aperti fino a tardi per permettere a tutti i visitatori del villaggio di rilassarsi con uno shopping con gusto. Dallo street food alla street art! Lungo tutto il percorso ci saranno postazioni con artisti di strada e musicisti, l'esibizione di Capoeira dell'Associação Cultural Nacao Capoeira e la Milonga di Tango Argentino della Primera Escuela de Tango Argentino con il Maestro Diego Calarco.

# I PARTECIPANTI DEL PALERMO STREET FOOD FEST 2016

Ecco i protagonisti della quattro giorni che animeranno il centro di Palermo con il sapore unico dei piatti proposti



Filippo Genovese, gestore di **ENOTEQUA**. Ci presenterà uno street food tipico delle zone di mare: **il coppo di frittura di paranza**.



**SWEET FRUIT**, un nome dolce per una proposta salata. Porterà al festival le gustose **verdure in pastella**.



Shen Tan, chef di **MADAME SHEN TAN**. Ci propone un piatto tipico orientale: **laksa roasted pork belly** ciabatta.



Giuseppe Badagliacca, de **LE BONTÀ DI PEPPE**. Ci propone le arancine, un classico della gastronomia palermitana.



Ambra Cusimano, responsabile di **MAAM**. Ci farà assaggiare un classico della cucina sudamericana, **le empanadas**.



Daniele Musiani, del **CHIOSCO AI PINI**. Ci propone un classico emiliano, **tigelle e crescentine** con salumi tipici.



Angelo Bonfardeci, de **LA SFINCIONERIA**. Ci proporrà il buonissimo **sfincione** palermitano.



Giuseppe Mineo, titolare del **PORCHETTONE**. Ci farà assaggiare un classico dello street food laziale: **la porchetta**.



Vincenzo Lelio, titolare di **VICÈ E FIGLI**. Ci propone un classico siciliano, il panino con **panelle e croché**.



Riccardo Rampiconi, da Terni, titolare di **DA PANZEROTTO - FASTFUD-DE TERNANO**. Preparerà "**Lu magnetico**", focaccia con la classica padellaccia.



Emanuele Pizzurro, gestore de **LA TONDA FRITTA**. Conoscete le **sfince fritte** di Prescia? Ce le farà provare.



Francesco Caravello, di **MISTRAL**. Lo sfincione tradizionale è il suo forte. Lo assaggeremo al festival.



Massimiliano Bondo, titolare di **MAKEDA**. Ci farà gustare il **polpo bollito**, un piatto semplice ma gustosissimo.



Gaetano Dainotti, di **DAINOTTI'S**. Una proposta per chi ama i sapori forti, **la stigghiola**.



Mahadevar Sivatharasan, di **POORANAM**. Direttamente dall'India, propone il delizioso **hottu rodny**.



**NINU U BALLERINU**, conosciuto per ballare mentre prepara i panini. Porterà al Palermo Street Food Fest il suo **pane con la milza**.



Salvatore Pisciotta, gestore de la **MACELLERIA PISCIOTTA**. Proporrà un altro classico del capoluogo siciliano: **mussu e carcagnolo**.



Antonio Buttitta, de la **FOCACCIERIA MIMMO BUTTITA**. Presenterà al festival la "**vastedda**", una focaccia con ricotta fresca.



Emilio Squilleci, catanese, gestore di **CRAZY ANANAS**. Ci farà assaggiare i suoi dolci **sciropi catanesi**.



Hamdan Fateh, di **ALQUDS**. Ci farà provare una specialità palestinese: **falafel e shawrma**.



Turi Cerniglia, del **BAR CERNIGLIA**. Ci farà assaggiare il classico **cannolo di Piana degli Albanesi**.



Conosciutissimo a Castellammare, il **BAR AGORÀ**. La proposta è **la cassatella con la ricotta**.



Fabrizio Bellavista, titolare di **MUG MUSIC AND BAKERY**. Ci farà assaggiare un classico americano, **l'hot dog**.



Pino Panzina, di **FUDDIA**. Ci farà assaggiare la **quarume**, street food tipico palermitano.

**CARMELO FLORIDIA**  
(Casa CioMod Gurmè)



Modicano, inizia la sua carriera lavorando per la catena Boscolo Hotels e frequentando l'istituto d'arte culinaria Etoile. È qui che capisce che la cucina sarà la sua strada. Dopo molte esperienze in Italia e in Europa si stabilisce a Milano. L'incontro con lo chef Sergio Mei al Four Seasons Hotels gli rivela il vero valore delle materie prime e della loro qualità. Ma il richiamo della sua amata Sicilia è forte e decide di tornare. Insieme allo chef Stefano Alfano e all'imprenditore Innocenzo Pluchino, all'interno di Casa CioMod a Modica, ha dato vita al progetto Gurmè Vasocottura.

**DARIO DI LIBERTO**  
(Ristorante Tocco)



Nato a Caltagirone, è lo chef del ristorante Tocco di Ragusa. L'amore per i fornelli lo deve alla cucina della madre e alla fantasia del padre davanti a un piatto. Dopo il diploma alberghiero e numerose esperienze a fianco di chef siciliani decide di trasferirsi a Milano e lavora al Four Seasons a fianco di Sergio Mei. Con la Sicilia nel cuore nel 2010 realizza il sogno di aprire un'osteria di mare, il Tocco Sicilian Ways. Nel 2012 ha trasferito il Tocco a Ragusa, dentro l'Hotel Montreal. Nel 2013 è stato tra i 35 chef emergenti d'Italia per la guida "Gambero Rosso", nel 2015 testimonial siciliano sulla guida "Foodies" e il Tocco è stato inserito nella prestigiosa guida della Michelin. Ha da poco ottenuto il riconoscimento "Buona Cucina" all'interno della guida "Alberghi e ristoranti d'Italia 2017" del Touring Club Italiano.

**GIULIO SORRENTINO**  
(ristorante Secondo Tempo)



Nasce a Palermo e fin da piccolo scopre un'innata passione per la cucina. Ben presto il suo nome diventa un punto di riferimento nella ristorazione della città. Passa dalle cambuse degli yacht ai locali più di tendenza, diventando il "re" di molte tra le cucine di pregio dell'isola: la Baia del Corallo, il Kursaal Kalhesa, la Rinascente Food Hall, il Ristorante Acanto e Palazzo Fatta; nel 2014 crea Unto, fast food gourmet nel cuore della Palermo chic. Il 2016 è l'anno della svolta perché Giulio è uno dei concorrenti della terza stagione di Hell's Kitchen Italia, format di successo trasmesso sulle reti Sky e condotto dallo chef stellato Carlo Cracco. Terminato il programma, Giulio va a lezione da un altro chef stellato, Nicola Dinato, cuoco del celebre ristorante El Bulli di Ferran Adrià, la Mecca dei supergastronomi. Oggi è docente in una scuola di formazione per futuri chef, consulente di ristoranti in tutta Europa e distributore di Evo Elements, il partner ideale per la cucina creativa.

**ALBERTO RIZZO**  
(Osteria dei Vespri)



chef di Osteria dei Vespri, è noto per la sua cucina tradizionale che muta a seconda delle stagioni: diviene gourmet e più meditata in estate, per tornare al 'vecchio stile' nei mesi invernali. La sua cucina rivela le origini emiliane della madre e quelle siciliane del padre da cui trae ispirazione. Alberto girerà molti ristoranti prima di diventare un volto noto nel suo settore. Ama la convivialità ed il piacere della tavola ed è ciò che cerca di esprimere coi suoi piatti.

**GIUSEPPE COSTA**  
(Il Bavaglino)



È originario di Alcamo. Consegue il diploma alberghiero in servizi ristorativi ma per uno che da grande vuole "diventare un grande" quella strada è limitativa. Così, armato di curiosità e buona volontà, comincia a viaggiare: Trentino, Bruxelles e di nuovo in Italia nel ristorante Maremma per una consulenza. In seguito approda nella costiera amalfitana lavorando con lo chef Pino Lavarra. Decide però di tornare in Trentino e lavorare con lo chef Alfredo Chiocchetti al ristorante Scigno del Duomo. Da qui si sposta a Milano, lavorando nel suo omonimo ristorante stellato. Ma è in Sicilia che lo chef vuole esprimere la sua arte e così nel 2008 apre il suo ristorante nell'isola. Nel 2009 a Napoli, nella cornice del Circolo Savoia, si aggiudica il premio come Chef Emergente del Sud Italia. Il 4 novembre 2014 riceve la prima stella della guida Michelin.

**MARCO BAGLIERI**  
(Ristorante Crocifisso)



Fin da piccolo impara a cucinare osservando la mamma e la nonna preparare in Germania i piatti tipici siciliani. Nel 1983 la famiglia torna a Noto e apre la "Putia ru vino" servendo polpette di patate, uova sode, focacce e altro ancora accompagnati da ottimo vino. Nel 1999 Marco aiuta la sua famiglia a gestire la Trattoria Crocifisso che nel 2007 diventa Ristorante Crocifisso. La sua è una cucina tipicamente siciliana particolarmente attenta al tratto estetico e basata sull'utilizzo di materie prime locali. Da diversi anni il suo ristorante è inserito nelle prestigiose guide de L'Espresso, del Gambero Rosso e da tre anni è nella sezione Bib Gourmand della Michelin. Dal maggio 2015 fa parte dell'associazione Le Soste di Ulisse e da quasi dieci anni è sulla guida di "Osterie d'Italia".

**PATRIZIA DI BENEDETTO**  
(Bye Bye Blues)



La sua avventura culinaria comincia nel 1991 nelle cucine del Bye Bye Blues. Il risultato è sorprendente e il ristorante in breve tempo diventa un punto di riferimento a Palermo per i palati più esigenti, apprezzato sia in Italia che all'estero. La sua cucina è spiccatamente mediterranea fatta di materie prime siciliane proposte in maniera moderna e innovativa. Secondo le guide enogastronomiche "L'Espresso" e "Gambero Rosso" il suo ristorante è il primo a Palermo. Patrizia è l'unica stella Michelin nella città di Palermo nonché l'unica chef donna in Sicilia ad avere conquistato questo ambito riconoscimento.

**FILIPPO LA MANTIA**  
(Filippo La Mantia Ristorante)



Nasce a Palermo e come in tutte le famiglie del sud anche nella sua il cibo è amore, famiglia, convivialità e tradizione. Dopo anni passati a cucinare per gli amici nelle occasioni speciali nel 2001 decide di fare il cuoco, si trasferisce a Roma, cominciando a lavorare nelle case private e poi come consulente di un ristorante della capitale. In poco tempo apre un suo ristorante, oggi punto di riferimento per la clientela romana. Nel 2003 apre un Resort in Indonesia. Da quest'esperienza trae un importante insegnamento: capisce che il buon cibo deve incuriosire perché è solo così che la gente tornerà a parlarne. Torna a Roma, poi via per Milano dove si ripropone di ricominciare da zero perché come dice lui "ogni giorno è il primo giorno".

**CARMELO TRENTACOSTI**  
(Cuvée du Jour Grand Hotel Villa Igiea)



Siciliano d'origine ma nato in un piccolissimo paese della Germania del nord, porta dentro di sé i colori ed i sapori della sua terra e la capacità di fondere le diverse tradizioni gastronomiche del mediterraneo. Allievo di Nino Graziano, con un percorso di formazione costellato di importanti collaborazioni nei più prestigiosi locali italiani, dal suo estro nascono piatti per i palati più raffinati. Si distinguono per i sapori tenui, non esagerati che evidenziano una raffinatezza unica. Le sue armi vincenti sono la semplicità, il rigore, il rispetto delle materie prime e la cura estetica. Fa parte della Nazionale Italiana Cuochi quindi rappresenta l'Italia nelle competizioni internazionali e da poco è approdato anche in televisione alla Prova del Cuoco di Antonella Clerici.

**SALVATORE CAMPAGNA**  
(Ristorante Secondo Tempo)



Nasce a Termini Imerese e fin da piccolo manifesta il suo amore per la cucina. Sempre pronto a "mettere le mani in pasta" quando la mamma Marcella preparava i biscotti. Dai nonni apprende i segreti della cucina tradizionale. Con il passare del tempo si cimenta in ricette sempre più difficili fino a quando lo zio apre una piccola trattoria, La Campagnola, oggi ben più grande e rinomata. La sua passione diventa una professione. Abbandona gli studi universitari per andare a Sydney, dove incontra lo chef Orazio D'Elia da cui si lascia contaminare. Fondamentale l'esperienza di Montescano nell'Oltrepò Pavese, alle Robinie, ristorante con una stella Michelin dello chef Enrico Bartolini. Poi a Modica alla Gazza Ladra con lo chef Accursio Craparo, a Londra al prestigiosissimo Michelin Pied a Terre e al ristorante Semplice, baluardo dell'alta cucina italiana londinese. Attraverso queste esperienze fa il vero salto di qualità.

**FRANCESCO PIPARO**  
(ristorante Sicilì)



Palermitano, deve la sua passione per la cucina all'adorata nonna Mariù con cui trascorreva le estati nell'entroterra siciliano. Assisteva estasiato alla preparazione delle conserve ed allo spettacolo dell'uva che si trasforma in vino. Mentre frequenta l'Istituto Tecnico Industriale, a 16 anni decide di lavorare ad Ustica come aiuto-cuoco. Si iscrive a Scienze Enogastronomiche e collabora con il Grand Hotel Timeo di Taormina e il Grand Hotel Villa Igiea di Palermo. Per circa tre anni è stato alla guida del ristorante Alle Terrazze di Mondello. La sua cucina è a base di prodotti poveri ma che "parlano il dialetto siciliano". Tre anni fa è partito per l'Australia dove ha curato l'apertura di un ristorante italiano, presentando piatti classici in modo inusuale. Attualmente è consulente per un ristorante italiano in Qatar. Ha creato il format "Crudo-Bar" a Palermo: sushi siciliano con tecniche giapponesi e sapori mediterranei.

**TOMMASO STANCAMPANO & FRANCESCO COSTANZO**  
(Locanda del Gusto)



sono chef appena trentenni di origine palermitana. Lavorano alla Locanda del Gusto all'interno del Quinto Canto Hotel di Palermo. Non lasciatevi sorprendere dall'età, vi stupiranno con la maestria degli chef più grandi.



- biglietteria
- biglietteria express
- palco 1
- palco 2
- laboratorio gastronomico
- W.C. chimico
- stand espositivi
- stand chiosco bibite
- postazione radio
- baby planner
- parcheggio

**PERCORSI SPECIALI**

Al fine di favorire l'accesso all'area con i mezzi pubblici, le linee del servizio di trasporto pubblico da/per stazione centrale faranno l'ultima corsa alle ore 24. In particolare: **linea del tram; bus 101,102.**

- **Navetta gratuita - FREE Express** (verso Parcheggio Basile, senza fermate intermedie)  
 Navetta **FREE Express centro storico** (ultima corsa da Piazza Santo Spirito - Cavalluccio Marino - ore 24)

**TARIFFE**

Per i quattro giorni, a partire da un'ora prima dell'inizio della manifestazione, su Tram Linea 1, linea Bus 101, 102 **il biglietto (1.40 €) avrà validità per andata e ritorno.**

Il parcheggio di Piazza Giulio Cesare, ufficio dello Stato Civile, sarà aperto fino alle ore 24

La vendita a bordo dei mezzi o nei parcheggi di interscambio (Basile, Roccella...) avrà **lo sconto di 1,00**

**€ sul prezzo stabilito** dall'organizzazione. A bordo dei bus e delle navette ci sarà il personale del Palermo Street Food Fest autorizzato alla vendita, riconoscibile.

Chi si sposterà con Trenitalia per recarsi alla Stazione Centrale nei giorni dell'evento avrà diritto allo **sconto di 1,00 euro** sul biglietto metropolitano e di **1,50 euro** per chi arriva da fuori città. Basterà mostrare il ticket obliterato alle biglietterie nelle giornate del festival.



- |   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <b>1</b> Le Bontà di Pepe Arancine                  | <b>4</b> Enoteca Coppo di frittura di Paranza             | <b>7</b> Maam Empanadas  | <b>10</b> Da Panzerotto - Fast fudde ternano Focaccia con Padellaccia |
| <b>2</b> Madame Shen Tan Laksa Roasted Porko Belly  | <b>5</b> Makeda Polpo                                     | <b>8</b> Focceria Mimmo Buttitta Focaccia con ricotta (Vastedda) | <b>11</b> Pooranam Hottu Roddy  |
| <b>3</b> La Tonda Fritta Sfince fritte "di prescia" | <b>6</b> Chiosco ai Pini Tigelle e crescentine con salumi | <b>9</b> Sweet Fruit Coppo di verdure in pastella                | <b>12</b> Ron Galofaro (Mistral) Sfinzione tradizionale               |

**IL PROGRAMMA DEL PALERMO STREET FOOD FEST 2016**

**GIOVEDÌ 15 DICEMBRE**

**- 18:00**  
**OPENING PSFF Village**

Spazio Gourmet  
 Piazza Sant'Anna  
**Cooking show e wine tasting**  
 Francesco Piparo  
*Mattanza: pasta fritta da passeggio*

**- 19:30**  
 Spazio Gourmet  
 Piazza Sant'Anna  
**LEARN AND TASTE**  
*Cibo di strada e promozione dei prodotti del territorio, le occasioni per la città*

**- 20:30**  
 Palco 1 (Via Roma)  
**Concerto**  
 Giulia Catuogno, pianista

Spazio Gourmet  
 Piazza Sant'Anna  
**Cooking show e wine tasting**  
 Giulio Sorrentino  
*Porchetta di capone*

**- 21:30**  
 Palco 1 (Via Roma)  
**Concerto**  
 Piccola Orchestra Malarazza

Palco 2 (Via Roma)  
**Concerto**  
**MATRIMIA!**

**- 22:00**  
 Spazio Gourmet  
 Piazza Sant'Anna  
**Cooking show e wine tasting**  
 Salvatore Campagna  
*Non chiamatemi panella solo solo una pastella...incontro di panelle e fish & chips*

**VENERDÌ 16 DICEMBRE**

**- 18:00**  
**OPENING PSFF Village**

Spazio Gourmet  
 Piazza Sant'Anna  
**Cooking show e wine tasting**  
 Giuseppe Costa  
*Sfinci-One Cremoso*

**- 19:30**  
 Spazio Gourmet  
 Piazza Sant'Anna  
**LEARN AND TASTE**  
*Il cibo di strada nel tempo e nello spazio*

**- 20:30**  
 Palco 1 (Via Roma)  
**Concerto**  
 Agnese Drago  
 Spazio Gourmet  
 Piazza Sant'Anna  
**Cooking show e wine tasting**  
 Tommaso Stancampiano  
*cornetto croccante alla "villanella"*

**- 21:00**  
 Palco 2 (Via Roma)  
**Concerto**  
 I MURRA

**- 21:30**  
 Palco 1 (Via Roma)  
**spettacolo**  
 G. Cangialosi

**- 22:00**  
 Spazio Gourmet  
 Piazza Sant'Anna  
**Cooking show e wine tasting**  
 Alberto Rizzo  
*Il polpo tra la strada e la tavola*

**- 22:30**  
 Palco 2  
**Concerto**  
 Matrioske

**SABATO 17 DICEMBRE**

**- 11:00**  
**OPENING PSFF Village**

Spazio Gourmet  
 Piazza Sant'Anna  
**LEARN AND TASTE**  
*Presentazione editoriale IDIMED, dieta mediterranea siciliana & street food*

**- 12:00**  
 Spazio Gourmet  
 Piazza Sant'Anna  
**Cooking show e wine tasting**  
 Carmelo Trentacosti  
*Muffuletto palermitano*

**- 13:30**  
 Spazio Gourmet  
 Piazza Sant'Anna  
**Premiazione "Arancina Day"**  
 A cura di Cronache di Gusto

**- 16.30**  
 Spazio Gourmet  
 Piazza Sant'Anna

## EVENTI QUOTIDIANI

- 15 E 16 DICEMBRE ORE 18,30 / 17 E 18 DICEMBRE ORE 11,30

### Dalla strada alla carrozza

Percorso da Via Alloro alla chiesa di S. Maria dell'Itria detta dei Cocchieri alla scoperta degli usi e costumi dei palermitani e del loro rapporto con la "strada" e con il cibo prima e dopo la nascita delle carrozze.

**Raduno:** Chiesa S. Maria della Pietà, Via Alloro, Via Torremuzza

- 15 E 16 DICEMBRE ORE 18,30 / 17 E 18 DICEMBRE ORE 11,30

### Il cibo dei viandanti e dei pellegrini

Percorso alla scoperta degli usi e costumi dei pellegrini e dei viandanti dal medioevo al Grand Tour fra hospitalia, taverne e locande.

**Raduno:** Chiesa S. Cristina La Vetere - trav. a destra Via Matteo Bonello

- 17 E 18 DICEMBRE ORE 19,00

### In cammino sui sapori da strada - Tasting tour

Ai partecipanti verrà consegnata una tasca porta calice che permetterà di degustare comodamente la varietà

di cibi offerti dalla manifestazione accompagnati da racconti e aneddoti sullo street food.

**Raduno:** Via Roma, stand università - desk Itimed.

Tutte le passeggiate sono su prenotazione su [info@itimed.org](mailto:info@itimed.org)

- TUTTI I GIORNI ORE 19:00

### Passeggiate Dal Sig. Massimo alla Signora Anna a cura di Streetpalermo

**Raduno:** Piazza Massimo

- 15 DICEMBRE 21:00 - 23:00 / 16 DICEMBRE 12:00 - 14:00 / 17 DICEMBRE 12:00 - 14:00 / 18 DICEMBRE 21:00 - 23:00

PSFF Village - Street Food Game a cura di Sikuleat

- 15 E 16 DICEMBRE ORE 18,30 / 17 DICEMBRE ORE 17,30 / 18 DICEMBRE ORE 12,00

PSFF Village - Esibizione di Capoeira - Associacao Cultural Nacao Capoeira

- 17 E 18 DICEMBRE ORE 18,00

PSFF Village - Milonga Tango argentino - Primera

Escuela de Tango Argentino, Maestro Diego Calarco

- TUTTI I GIORNI ORE 17,00 - 21,00

PSFF Village - Intrattenimento con artisti di strada

- TUTTI I GIORNI ORE 16,00 - 1,00

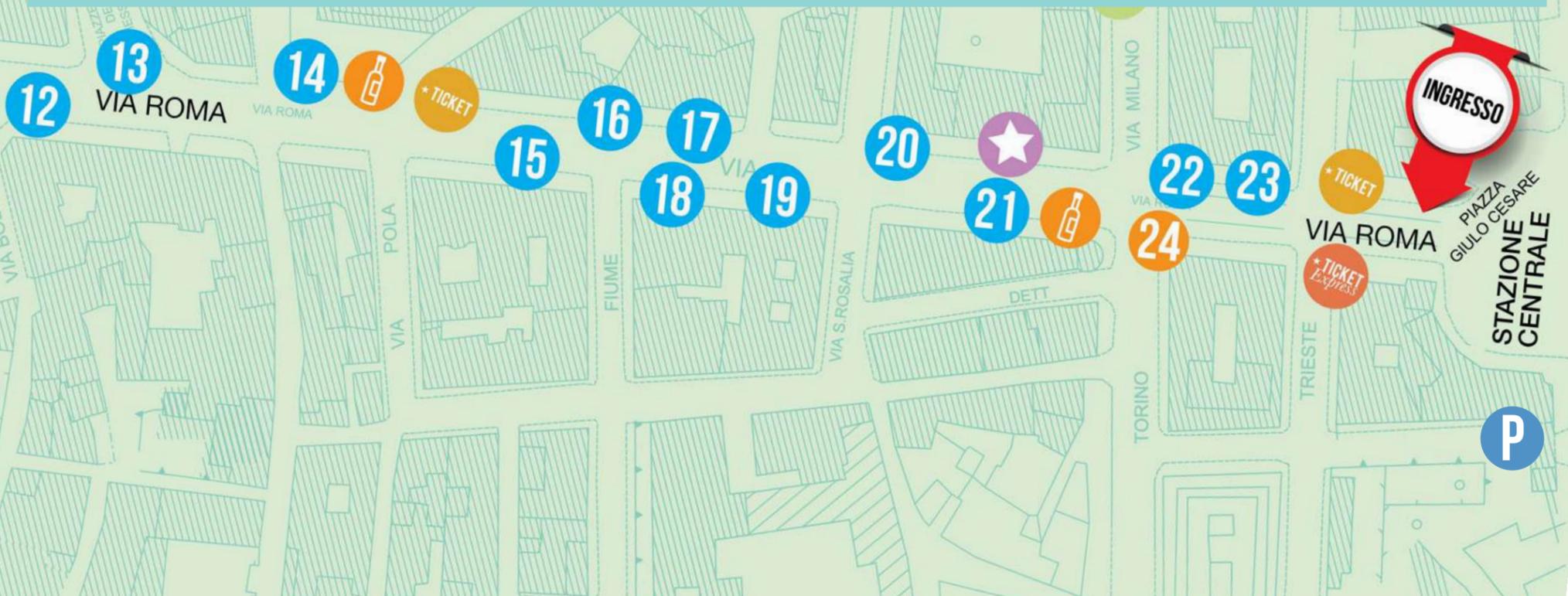
PSFF Village - Shopping in centro - notte bianca a cura delle Associazioni di Categoria

- TUTTI I GIORNI ORE 17,00 - 20,00

PSFF Village - Alla scoperta del Cibo di Strada a cura degli studenti del corso in Scienze e Tecnologie Agrarie di Unipa, coordinati dal professore Nicola Francesca con il supporto storico di Gaetano Basile.

- TUTTI I GIORNI ORE 18,00 - 21,00

Piazza Sant'Anna - Diretta radio e live streaming a cura di Radio Action



13 Dainotti's Stigghiola

14 AlQuds Falafel & Shawarma

15 Vicè e Figli Pannelle e crocchè

16 Bar Agorà Cassatelle con ricotta

17 Fuddia Quarume

18 Mug Music & Bakery Hot Dog

19 Porchettone Porchetta

20 Cerniglia Cannolo di Piana

21 Macelleria Pisciotta Mussu e Carcagnolo

22 La Sfincioneria Sfincionello Palermitano

23 Ninu u ballerino Pane con Milza

24 Crazy Ananas Sciropi Catanesi

### LEARN AND TASTE

Street food, dal territorio all'internazionalizzazione

- 18:00

Spazio Gourmet Piazza Sant'Anna

### Cooking show e wine tasting

Carmelo Floridia Trippa & Baccalà in vasocottura

- 20:00

Spazio Gourmet Piazza Sant'Anna

### WINE TASTING

Perricone, alla scoperta di un grande vino poco conosciuto

Presenta: Nino Aiello

- 21:00

Palco 1 (Via Roma)

### Concerto

I Roxy

- 21:30

Spazio Gourmet Piazza Sant'Anna

### LEARN AND TASTE

Tavola Rotonda con Influencer, Cibo di strada e convivialità

### AWARD

Il miglior street food 2016

- 22:00

Palco 2 (Via Roma)

### concerto

Babil On Suite

- 22:00

Spazio Gourmet Piazza Sant'Anna

### Cooking show e wine tasting

Patrizia Di Benedetto

Perciasacchi sandwich fish burger

### DOMENICA 18 DICEMBRE

- 11:00

### OPENING PSFF Village

- 12:00

Spazio Gourmet Piazza Sant'Anna

### Cooking show e wine tasting

Marco Baglieri

Pane pannelle e gambero rosso di Mazara

- 16:30

Spazio Gourmet Piazza Sant'Anna

### LEARN AND TASTE

Identità, cibo, salute & street Food (biodiversità alimentare e tecniche di lavorazione)

- 18:00

Spazio Gourmet Piazza Sant'Anna

### Cooking show e wine tasting

Dario Di Liberto

Sarda a beccaRiso

- 19:30

Spazio Gourmet Piazza Sant'Anna

### LEARN AND TASTE

Un viaggio alla scoperta di cibi e tradizioni

- 20:00

Palco 1 (Via Roma)

### concerto

Buba's Band

- 21:00

Palco 2 (Via Roma)

### concerto

Tre Terzi

- 21:00

Spazio Gourmet Piazza Sant'Anna

### Cooking show e wine tasting

Filippo La Mantia

Macco di fave con le uova sode

- 21:30

Palco 1 (Via Roma)

### concerto

Chiaramente Trio

- 22:30

Spazio Gourmet Piazza Sant'Anna

### AWARD Il meglio del cibo da strada secondo il pubblico.

A B C

### DIVERTIAMOCI INSIEME

Spazio giochi per bambini a cura di PalermoBabyPlanner e KidsInSicily

Giovedì 15 dicembre dalle 18 alle 20 Angela di Blasi Cuci Street Food, un laboratorio di cucito per creare pizze di stoffa.

Venerdì 16 dicembre dalle 18 alle 20 La fabbrica del Natale Laboratorio di riuso creativo a cura di So Kult

Sabato 17 e Domenica 18 dalle 10 alle 20 Coltiviamo il Natale Laboratorio di OrtiCultura creativa e Un Natale da piantare.

Orto Capovolto Laboratorio per la realizzazione di palline di Natale per coltivare la città.

Sabato e Domenica alle ore 11.30 KidsInSicily Sketch tour, visite guidate con disegni.

# ALLA SCOPERTA DELLE NUOVE TENDENZE: L'ABBINAMENTO BRASSOGASTRONOMICO

Se gli abbinamenti enogastronomici sono già un must della buona cucina, non tutti conoscono invece gli accostamenti brassogastronomici, una tendenza che sta conquistando chef ed esperti del gusto. Mettiamo da parte il vino e lasciamoci sorprendere accompagnando i piatti con una buona birra, magari

## TICKET D'ACCESSO E CONVENZIONI SPECIALI

*Palermo Street Food Fest è green: sconti speciali per chi sceglie i mezzi pubblici*

Il ticket avrà un costo di 6,50 euro e darà diritto a tre degustazioni: uno street food salato, un dolce e una bevanda. Sarà applicato uno sconto di 50 centesimi per chi acquisterà la preventa on line sul sito [www.palermostreetfoodfest.it](http://www.palermostreetfoodfest.it) I cooking show organizzati da Cronache di Gusto, con chef stellati di fama internazionale, avranno invece un costo di 15 euro. Il ticket darà diritto ad assistere alle lezioni di cucina e ad assaggiare i piatti preparati durante lo show accompagnati da un vino in abbinamento. La partecipazione ai laboratori per bambini – adatti dai 3 anni in su - prevede un piccolo contributo di € 3,00 a bambino e non richiede prenotazione. I tour culturali a cura di Itimed avranno un costo di € 3,00 a persona. Sconti speciali per chi sceglie la mobilità sostenibile. Abbiamo stipulato una convenzione con Trenitalia e Amat. Chi si sposterà in treno o in bus per recarsi alla Stazione Centrale nei giorni dell'evento avrà diritto allo sconto di 1 euro sul biglietto d'ingresso. Basterà mostrare il ticket oblitterato alla biglietteria nelle giornate del festival. Inoltre, una navetta gratuita attiva fino alle 24 vi condurrà dal Parcheggio Basile fino all'ingresso del villaggio.

un marchio italiano come la Forst, prodotta a Merano dal 1857. Si sa, condividere una birra è anche un simbolo di convivialità, come nel caso dello street food diventa un'ottima occasione per passare un momento in allegria in compagnia di amici. E allora immaginate ora di accompagnare un panino con panelle e croché con un evergreen della casa, la Premium, una bionda fresca e dissetante che con meno di 5 gradi vi lascerà in bocca quel gusto leggermente amaro che si sposa benissimo col fritto. Magari molti di voi hanno già tentato. E l'abbinamento non funziona bene solo con lo street food salato! Passiamo a una gradazione leggermente più alta, una deliziosa ambrata doppio malto con note di miele e liquirizia: la Sixtus. L'ideale per bere fuori dal coro. “Secondo la leggenda è stata realizzata circa un secolo fa in omaggio a San Sisto – afferma Alessandro Vigneri, responsabile di CISPA srl - Il suo sapore caramellato la rende unica nel suo genere e si adatta perfettamente allo street food dolce”. Provare per credere!



## I GRANDI NOMI CHE GUIDERANNO QUESTO PERCORSO

La manifestazione, voluta dal Comune di Palermo - **Assessorato alle Attività Produttive** – è ideata e realizzata da **AdMeridiam** con il patrocinio dell'Università degli studi di Palermo e il corso di **Studi in Scienze e Tecnologie Agrarie, Confindustria, Confesercenti, Federalberghi, Confartigianato, CNA, LegaCoop, Casa Artigiani, Libera Terra, ITIMED Associazione Culturale Itinerari del**

**Mediterraneo, IDIMED Istituto per la Promozione e Valorizzazione della Dieta Mediterranea. AdMeridiam**, la società siciliana che organizza l'evento, è reduce da un recente successo: Sherbeth 2016, il Festival Internazionale del Gelato Artigianale che, solo pochi mesi fa, ha animato il capoluogo siciliano. La direzione scientifica del Palermo Street Food Fest è affidata all'**Università degli Studi di Palermo** e in particolare al **Professore Paolo Inglese**, coordinatore del corso in Scienze e Tecnologie Agroalimentari che insieme ai suoi studenti ci guiderà alla scoperta dei prodotti e delle peculiarità del territorio. Gli studenti, infatti, hanno realizzato le schede tecniche dei protti presentati. Con loro **Gaetano Basile**, giornalista ed esperto di tradizioni siciliane, ci guiderà alla scoperta delle tradizioni e della storia del cibo di strada a Palermo con tour culturali e racconti. Il **Direttore Tecnico di produzione** sarà **Francesco Lelio**, noto chef interprete del cibo di strada palermitano. **Nino Aiello**, giornalista del **Gambero Rosso** ed esperto enologo, curerà gli spazi dedicati ai vini, mentre **Fabrizio Carrera**, Direttore di **Cronache di Gusto** - media partner dell'evento - curerà lo Spazio Gourmet in piazza Sant'Anna con gli chef stellati che interpreteranno lo street food in modo innovativo. Tra i media partner anche **Balarm** che ogni giorno pubblicherà gli appuntamenti in programma su [www.balarm.it](http://www.balarm.it) e **Radio Action su 101.2** che, nelle dirette giornalieri, accoglierà i protagonisti del festival e tanti ospiti per raccontarci i dietro le quinte dell'evento.

### PARTNERS



### SPONSOR



### MEDIA PARTNERS



### IDEAZIONE E REALIZZAZIONE



# DA STREET FOOD A STREET ART

*Lungo tutto il percorso, a farci compagnia, cantanti, musicisti e comici.*

Che ne dite di gustare i piatti proposti lasciandovi sorprendere dalla musica e dalla voce della pianista e cantautrice Giulia Catuogno o dalla musicista Agnese Drago? Ne varrà la pena. In programma anche la BubA's band. Cinque musicisti palermitani con un repertorio ricchissimo: spaziano dal soul al rhythm 'n blues, dal blues al rock & roll. E poi ancora i Piccola Orchestra Malarazza che raggruppano in un'unica band i generi musicali cult del mondo, dal popolare in lingua originale al jazz, dalla bossa al pop, il tutto culminante in brani di musica inedita". I Roxy vi proporranno invece un repertorio basato sui brani del momento con l'intento di farvi emozionare. E non finisce qui! "Chiaramente trio" è il progetto musicale della vocalist Chiara Minaldi che con il suo trio ci farà compagnia nel corso dell'evento. Ancora musica con i Murrà, band all'avanguardia nella musica etnica e sonorità popolari. Matrimonia! È un'espressione molto usata in Sicilia che richiama qualcosa di emozionante e che lascia increduli, proprio come i concerti dal vivo dell'omonimo gruppo che sorprende con il trascinate mix zingaro, balcanico, arabo, ebraico con influenze della chanson française, del jazz maouche, della musica mediterranea ma anche del reggae e del pop rock. Poi ancora i Tre terzi con interessanti cover rock e pop. Siete amanti dell'elettronica? Anche in fatto di musica ce n'è per tutti i gusti! Babil on Suite proporrà elettro swing, funk, live set in cui synth e strumenti acustici incontrano l'elettronica e la club culture. A farvi scatenare ci penserà anche il quartetto Le Matrioske, che unisce le musiche e le danze del Sud Italia a quelle del Bal Folk europeo. E poi il comico Giovani Cangialosi che ci farà ridere di gusto con i suoi sketch esilaranti.

**VENERDI 16 DICEMBRE**  
ORE 20:30 AGNESE DRAGO (PALCO 1)  
ORE 21:00 G. CANGIALOSI (PALCO 2)  
ORE 21:30 I MURRÀ (PALCO 1)  
ORE 22:30 LE MATRIOSKE (PALCO 2)

**SABATO 17 DICEMBRE**  
ORE 21:00 I ROXY (PALCO 1)  
ORE 22:00 BABIL ON SUITE (PALCO 2)

**DOMENICA 18 DICEMBRE**  
ORE 20:00 BUBA'S BAND (PALCO 1)  
ORE 21:00 CHIARAMENTE TRIO (PALCO 1)  
ORE 21:30 TRE TERZI (PALCO 2)

**GIOVEDÌ 15 DICEMBRE**  
ORE 20:30 GIULIA CATUOGNO (PALCO 1)  
ORE 21:30 PICCOLA ORCHESTRA MALARAZZA (PALCO 1)  
ORE 21:30 MATRIMIA (PALCO 2)



# ZANUSSI

## PROFESSIONAL



## I MAESTRI DELLO STREET FOOD

