

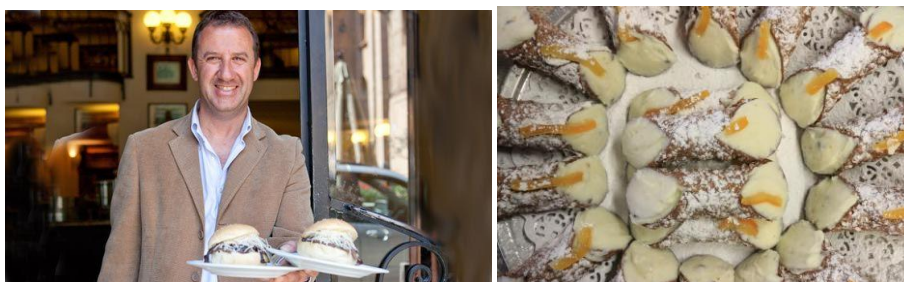
ANTICA FOCACCERIA SAN FRANCESCO

Con grande entusiasmo ed anche un pizzico di orgoglio, siamo lieti di annunciare che Fabio Conticello, patron storico dell'[Antica Focacceria San Francesco](#), oggi Gruppo Feltrinelli, sarà al [Finger Food Festival](#)! Una vera e propria istituzione a Palermo, l'Antica Focacceria ha festeggiato lo scorso anno 180 anni dalla fondazione! Tre specialità, tra le altre, da provare assolutamente:

PANI CA' MEUSA: la meusa è la milza, quinto quarto del vitello che da sempre si mangia nella "focaccia" cosparsa di semi di sesamo. Sono due i tipi di pane ca' meusa che verranno proposti a Bologna: "al limone" (condita con solo milza, polmone e limone) o "al formaggio" (con l'aggiunta di caciocavallo).

ARANCINE ("perchè a Palermo, l'Arancina è femmina!"): tondeggianti, anzi proprio rotonde, nel caso di quelle con carne ed ovali nel caso di quelle al burro. Spazio anche per un'arancina in versione vegetariana, alla Norma, con pomodoro, melanzane e ricotta salata.

CANNOLI: autentico capolavoro della pasticceria siciliana che non ha certo bisogno di presentazioni!



IL TRIPPAIO DI GAVINANA

I trippai di Firenze hanno origini molto antiche: sono nati da una tradizione gastronomica popolare nel Quattrocento. Inizialmente si trattava di semplici carretti di legno che fungevano da chioschi e venivano spinti a mano. I gestori dei banchi di oggi sono i discendenti dei membri della corporazione dei Trippai, una delle più antiche e importanti a Firenze.

In questi banchi si trova il famoso panino farcito con il [#LAMPREDOTTO](#), tipico di Firenze e dintorni, costituito da una parte magra, che prende il nome di gala, e da una parte grassa, chiamata spannocchia. Viene cotto in pentola, tenuto riscaldato e infine tagliato sul tagliere. Si gusta dentro il panino chiamato semelle, che più toscano di così non si può. Una spruzzata di sale, pepe nero o salse varie per completare l'opera!

A Bologna al [Finger Food Festival](#) avremo l'onore di avere uno dei maestri di questa disciplina, Leonardo Torrini, [Il Trippaio di Gavinana](#)!

Sarà un'occasione unica per provare i suoi due cavalli di battaglia: trippa e lampredotto, "fatti a modo" come solo i trippai fiorentini sanno fare.

E non azzardatevi a chiedere a Leonardo di mettere il parmigiano sulla trippa..



L'ANTICA FARINATA GENOVESE

Le origini della FARINATA risalgono all'epoca dei Greci e dei Romani, i quali erano già abituati a cucinare delle frittelle composte da farina di ceci ed acqua. La farinata così come la conosciamo oggi, però, risale al Medioevo, precisamente al 1284 e la leggenda vuole che sia stata inventata durante una battaglia navale tra la città di Genova e la città di Pisa. Le navi genovesi furono coinvolte in una tempesta che fece rovesciare i barilotti dove erano tenute le provviste di cibo, tra cui la farina di ceci e l'olio che si mescolarono insieme e vennero bagnate dall'acqua di mare. I marinai furono così costretti a mangiare questa poltiglia fatta essiccare al sole e la trovarono buona!



LA BOMBETTA PUGLIESE

Spetterà ai nostri nuovi amici, [Quelli della Bombetta](#), il compito di fare conoscere al pubblico buongustaio emiliano uno dei cavalli di battaglia del cibo di strada: la Bombetta! I pugliesi ne vanno giustamente fieri, le bombette ormai spopolano in tutte le manifestazioni nazionali e fanno onore al fantasioso nome che portano! Nate circa 50 anni fa tra la Valle d'Itria, Alberobello e i comuni limitrofi, sono semplici ma buonissime: fettine di capocollo chiuse ad involtino, ripiene di formaggio canestrato pugliese, sale, pepe e prezzemolo! Irresistibili!!



LE OLIVE ASCOLANE

Le Olive Ascolane Migliori hanno una solida storia nella gastronomia tradizionale ascolana che nasce da quando il capostipite Nazzareno (detto Ze') vendeva le uova del suo pollaio porta a porta per tutta la città di Ascoli. L'amore per la propria terra e per le sue tradizioni lo ha spinto a riscoprire la vera essenza dei nostri sapori, facendosi promotore della riscoperta e della tutela dell'Oliva tenera ascolana DOP



NINA LA ROULOTTE

Oggi si parte per un viaggio in Puglia ed in Calabria con Nina La Roulotte! Spiedini cromatici di pettole, polpette di ricotta, sigari di melanzane con pecorino DOP e miele, orecchiette di grano arso con ricotta salata e croccante, purea di fave con dadolata di melone bianco e croccante di frise con limone e zenzero. Queste due ragazze non scherzano, ottima qualità e cucina del territorio



LA POSADA LATINA: LA PAELLA

Metti un po' di riso con legumi, verdure, pesce o carne, mischia il tutto e la paella è fatta. Magari... ci vuole anche lo zafferano!

Stiamo parlando del piatto nazionale iberico, dalla Catalunya all'Andalusia, passando per la Comunità Valenciana e la Castiglia, al quale ogni spagnolo che si rispetti non riesce proprio a rinunciare.

A fare la paella sono capaci (quasi) tutti, a farla buona sono veramente in pochi..

Al Finger Food Festival a farvi assaggiare la vera paella ed altre specialità spagnole ci penserà il mitico Chimango con la sua Posada Latina!



MANOLO: IL RE DELLA CARNE ARGENTINA

La carne argentina è la prima al mondo per qualità e consumo. La razza di vitello argentino si chiama ANGUS ed i tagli più prestigiosi che vengono utilizzati nelle grigliate argentine sono: FILETTO, ROAST BEEF, BIFE DE CHORIZO E ASADO. La carne viene rigorosamente cucinata alla brace su tipiche griglie argentine. Per insaporire, la carne viene spennellata con una tipica salsa "casera", il CHIMICHURRI, che è un infuso di varie spezie argentine, non piccanti. I cuochi più "tosti" in Argentina sono i gauchos delle pampas, quelli che curano le mandrie dei vitelli, che a esigenza accendono un piccolo fuoco per non farsi mancare un pezzo di carne fresca da mettere sotto i denti. Se volete provare la carne argentina fatta con la ricetta originale, il mitico [Manolo Street Food](#), detto il "maradona" dei gauchos, vi aspetta al [Finger Food Festival](#) a Bologna con le classiche grigliate ed un panino all'angus che non ha eguali in Italia!



IL CHURRO

Il churro è un spuntino dolce, tipico della cucina spagnola e sudamericana, a base di una pastella frita spolverata di zucchero.

In Spagna i churros si trovano tutto l'anno presso bancarelle che si trovano lungo le strade principali, nelle piazze e nei mercati, nonché durante le ferias estive e nei luna park. In Sudamerica si usa gustare i churros ripieni con il dulce de leche o con la Nutella! Impossibile resistere! A Bologna li potremo gustare al [Finger Food Festival](#) preparati sul momento dal "Rey de los Churritos", Mr.Reinaldo!



LA TORAIA: LA CHIANINA ORIGINALE

Si fa presto a dire "Chianina", ma la filiera e la tracciabilità quante aziende la mostrano e ci danno garanzie? Al [Finger Food Festival](#) arrivano i maestri dell'Hamburger di Chianina, [La Toraia!](#) Parliamo di un'azienda che dal 1934 ha ottenuto l'iscrizione all'albero genealogico con un allevamento della piu' famosa razza bovina Italiana! Principio ispiratore de La Toraia è il mantenimento di quelle tradizioni che si sono sviluppate nei secoli e che hanno saputo trasmettere la cultura del vivere e del mangiare toscano. Tipicità, autenticità, scelta di ingredienti di alta qualità sono i valori di questa azienda. E la carne degli allevamenti è alimentata solo con foraggi Bio.. Cosa vogliamo di più?



MOZAO: TIGELLE E GNOCCHO FRITTO

TIGELLE e GNOCCHO FRITTO (a Bologna però le chiamiamo CRESCENTINE) saranno celebrate dagli amici di [MOZAO - Tigelle e Gnocco fritto](#) a bordo della "Luisona". Durante le feste e nelle sagre sono preparate in tutto il modenese e il bolognese, cotte in una piastra di ghisa o di alluminio e farcite poi con affettati vari, sott'oli, sottaceti, stracchino, squacquerone o meglio ancora il lardo!



LA PESTOLOTTE

Le trofie al pesto costituiscono probabilmente il piatto più classico della cucina ligure. Si preparano lavorando il basilico con i pinoli, il formaggio e l'aglio in modo da ottenere un composto che andrà poi a condire la pasta scolata rigorosamente al dente. Per chi non ha voglia di andare fino in Liguria per assaggiare questa delizia, arriva [La Pestolotte](#) al [Finger Food Festival](#)! E sulla qualità, rimarrete stupiti!



SAPORI DI MARE: LA GRIGLIA ROMAGNOLA

Poteva mancare il buon pesce della tradizione della Romagna? Al [Finger Food Festival](#) arrivano i maestri griglieri di [Sapori di Mare](#), pronti per farci assaggiare le prelibatezze dell'Adriatico, tutte cotte rigorosamente alla griglia, servite in spiedini e in un comodo cono da passeggio!! Sarde scottadito, spiedini di mazzancolle, di gamberi, di seppie e di pesce spada!! Che acquolina!!



PANZEROTTI PUGLIESI

I panzerotti fritti pugliesi sono delle squisite frittelle di pasta lievitata, a forma di mezzaluna, ripiene con mozzarella, pomodoro e origano. Il termine [#panzerotto](#) indica il caratteristico rigonfiamento dei panzerotti, la cui pasta, friggendo si gonfia, prendendo forma simile ad una pancia (panza). I panzerotti sono diffusi in tutto il Sud Italia, dal Lazio alla Sicilia, ma i panzerotti più buoni si preparano in Puglia: nei paesi di questa regione sono un cibo da strada, fritto al momento dalle numerose rosticcerie, per colmare un buco nello stomaco a qualsiasi ora! Li avremo al Finger Food Festival grazie a Franco Zito, saranno sicuramente irresistibili!!



PASTICCIOTTI LECCESI

Se vi è capitato di passare da Lecce, avrete notato che a colazione così come a fine pasto si trova un dolce goloso e profumato, da mangiare rigorosamente caldo: il [Pasticciotto](#)! E' il simbolo della pasticceria salentina ed è formato da un guscio di pasta frolla croccante e un ripieno di crema pasticcera; la variante più comune prevede che il ripieno sia arricchito con delle deliziose amarene ma ci sono infinite e gustosissime varianti tutte da scoprire! Sono così profumati che sembrano racchiudere tutto il colore e il calore del sole salentino! Al Finger Food Festival arriveranno grazie agli amici di **Sapore di Salento**!



MOZZARELLA DI BUFALA DOP

La mozzarella di bufala la conosciamo tutti, ma quanti hanno avuto occasione di mangiare una Mozzarella Campana DOP di qualità top, arrostita sulla brace? Al [Finger Food Festival](#) ci toglieremo anche questa soddisfazione grazie a Lino Perna, fuoriclasse campano di street food, specializzato in carne e mozzarella di bufala! Da provare assolutamente!



CUCINANDO SU RUOTE: VEGAN!

Un vero e proprio paradiso vegan sta per arrivare al [Finger Food Festival](#) ! Stiamo parlando ovviamente di Gigetta, la gloriosa roulotte di [Cucinando su ruote](#)! Non vediamo l'ora di provare le gustose proposte di cucina vegana con canapa che hanno reso celebre in tutta Italia questa roulotte! Scommettiamo che piacerà da morire anche ai carnivori?



PASTIN BELLUNESE

Il [#pastin](#) è una tipica pietanza della provincia di Belluno, realizzata con carne tritata fresca, speziata. Diverso da vallata a vallata, può essere mangiato crudo o cotto. Un tempo era mangiato nel periodo di macellazione del maiale, oggi è presente tutto l'anno e in tutte le sagre locali. È inserito nell'elenco dei Prodotti Alimentari Tradizionali. Il pastin si presenta come una rondella, simile ad un hamburger, di carne tritata fresca. Solitamente si utilizza carne di maiale e bovino insieme, salata, pepata e speziata, cotto sulla piastra con sopra una fetta di ottimo formaggio fuso bellunese. Ogni vallata della provincia di Belluno ha la sua ricetta segreta: c'è chi lo presenta in modo semplice, con l'impasto del salame non stagionato e chi, come in Val di Zoldo, lo arricchisce con la conza – infuso di vino bianco, aglio e spezie. Lo proveremo di nuovo al Finger Food Festival preparato dal mitico Patrizio!



BIRRIFICIO VECCHIA ORSA

Birrificio Vecchia Orsa sarà al Finger Food Festival. La missione che si è data questa azienda bolognese. Il Birrificio Vecchia Orsa nasce dall'idea dei Soci della Cooperativa Sociale FattoriAbilità Onlus che hanno trovato nella produzione di birra artigianale il modo per sviluppare l'obiettivo sociale di inserimento lavorativo di persone con handicap. le birre sono eccezionali e, come dicono i ragazzi del birrificio, "il messaggio contenuto nelle bottiglie conferisce ad ogni birra Vecchia Orsa il suo caratteristico retrogusto sociale". Provatela! E' buonissima e per una buona causa.



BIRRIFICIO LEVANTE

Birra Levante sbarca al Finger Food Festival! E' un'azienda nata dalla passione del suo fondatore, Mattia Levante, per le birre di qualità prodotte artigianalmente. Nel 2010 produce la sua prima birra come "homebrewer" e da lì sboccia un amore che aumenta giorno per giorno fino a conseguire il diploma come birraio. Lascia il proprio lavoro e va in Belgio presso la Brasserie de Bastogne per uno stage, apprendendo così l'arte brassicola belga, tutto questo con un solo scopo, quello di inseguire il proprio sogno di aprire un vero e proprio birrificio. Bravo Mattia, dobbiamo dire che, vista la qualità del prodotto, hai studiato bene!



BIRRIFICIO BARBANERA

Il birrificio [Barbanera](#) arriva al Finger Food Festival!

Vi sono diverse ipotesi sulla vera identità della persona celata dietro a quello che potrebbe essere anche uno pseudonimo: il dott. Barbanera. Apparso in pubblico di rado negli ultimi decenni, si è sempre accompagnato con il tradizionale travestimento composto da occhiali, naso e baffi finti i quali servono per terminare ciò che egli definisce "la mia rivoluzionaria missione": catturare, ricreare e racchiudere l'essenza delle cose in bottiglia. E ci riesce molto bene, le birre Barbanera sono ottime!!



Thanks, humans.
dr. Barbanera

BIRRIFICIO BELLAZZI

Siamo felici di annunciare il primo birrificio presente al [Finger Food Festival](#) . E ancora più felici che si parli di una eccellenza locale, [Birra Bellazzi](#) di Bologna! Oltre a non usare conservanti, questi ragazzi producono la birra senza pastorizzare né filtrare. Ciò significa non privarla della sua parte viva permettendo di ottenere birre molto più ricche nel gusto e nell'aroma. Tutti i prodotti che presenteranno al Finger Food Festival sono rifermentati naturalmente in bottiglia o in fusto, quindi è il duro lavoro dei lieviti a produrre le bollicine, non c'è trucco e non c'è inganno! Prosit!

