StraGusto®

CON IL PATROCINIO DEL
COMUNE DI TRAPANI

Festa del Cibo da Strada del Mediterraneo

Piazza Mercato del Pesce . TRAPANI

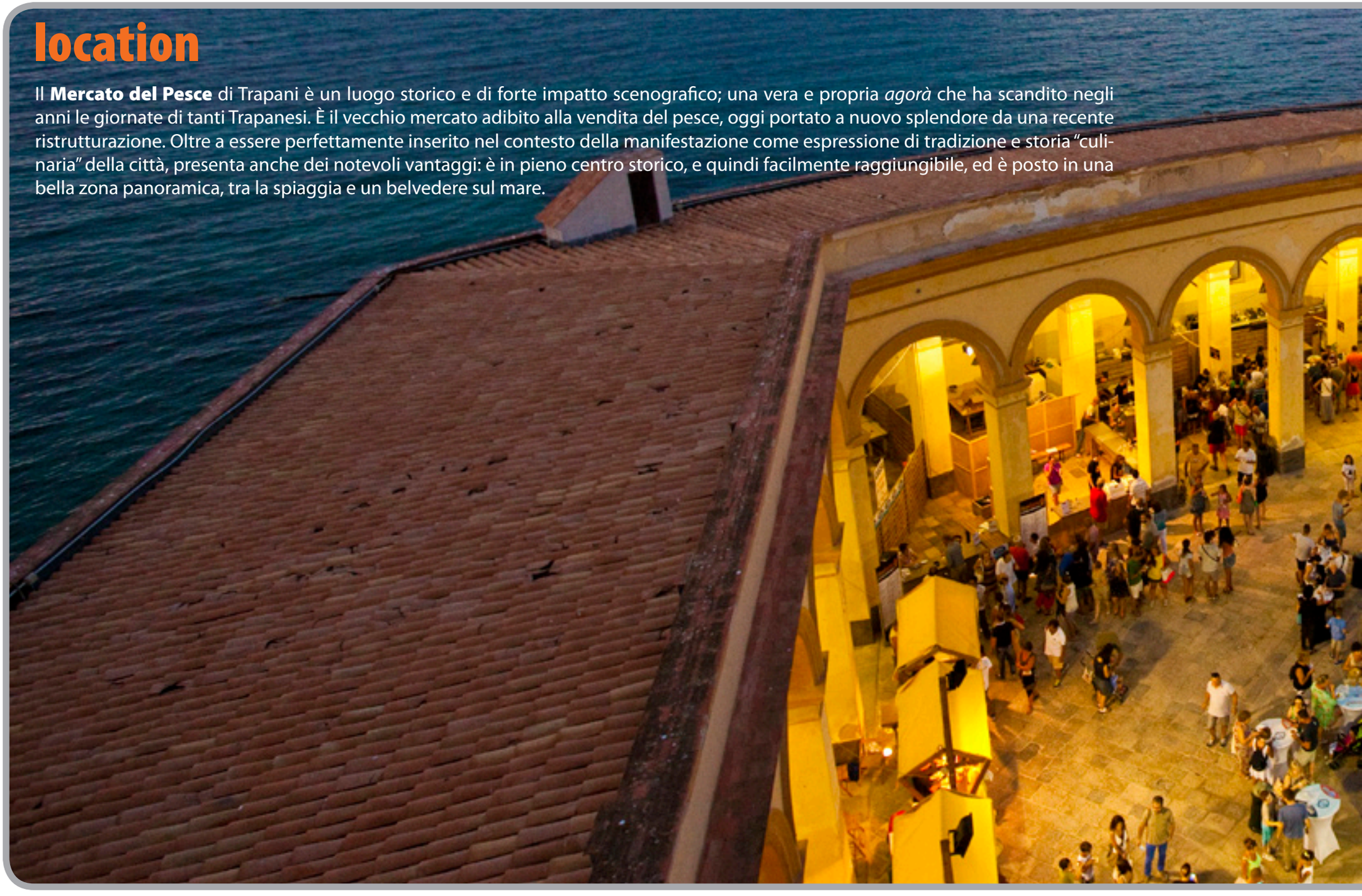
ORGANIZZAZIONE:

trapaniwelcome

www.trapaniwelcome.it

location

Il **Mercato del Pesce** di Trapani è un luogo storico e di forte impatto scenografico; una vera e propria *agorà* che ha scandito negli anni le giornate di tanti Trapanesi. È il vecchio mercato adibito alla vendita del pesce, oggi portato a nuovo splendore da una recente ristrutturazione. Oltre a essere perfettamente inserito nel contesto della manifestazione come espressione di tradizione e storia "culinaria" della città, presenta anche dei notevoli vantaggi: è in pieno centro storico, e quindi facilmente raggiungibile, ed è posto in una bella zona panoramica, tra la spiaggia e un belvedere sul mare.



rassegna stampa

BREAKING NEWS

Greece formally applies for third bailout, Europe's financial rescue fund confirms to CNN.

CNN

News Regions Video TV Features Opinions More... International Edition Search CNN

World Sport Technology Entertainment Style Travel Money

Europe's best summer food festivals

Joe Minihane, for CNN

Updated 0222 GMT (0922 HKT) June 30, 2015

Stragusto (Trapani, Italy)

Stragusto celebrates local delicacies as well as foods from Greece, Morocco and Serbia.

Even the most average Italian market can often be every bit as good as an organized foodie festival, but Stragusto is far more than just a few stalls selling local produce.

Held in the pretty Sicilian town of Trapani, it celebrates street food from around the Mediterranean.

That means helpings of the best Greek, Moroccan and even Serbian cuisine, alongside local delicacies and plenty of interesting culinary clashes.

Locals will be serving treats including arancini (saffron rice balls) and sfincione, traditional Sicilian pizza.

Stragusto, July 23-26

www.silversea.com/Official_Site

5 cibi da non mangiare !
Se smetti di mangiare questi 5 cibi perdi grasso addominale ogni giorno
saniesnelliclub.com

1€ = ₹84.56*.
Electronic Transfer to India. Lock-in Option & Rs.0 Fees. Apply!
kotak.com/Send-Money-India

Advertisement

CORRIERE DELLA SERA
CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Trapani

Eccellenze

Il gelato siciliano bontà dalle radici molto antiche

Il caldo torrido e l'umidità la fanno da padrone, le giornate al mare sono sempre più frequenti e la voglia di cucinare diminuisce. Il gelato è il perfetto pasto per appagare morsi della fame e voglia di freschezza. Si dice che la Sicilia voglia riconosciuta la paternità del gelato perché sull'Isola, con l'arrivo degli arabi, diventa più raffinato e leggero; grazie a loro viene sostituito il miele con lo zucchero ricavato dalle canne e si introducono nuovi succhi di frutta, in primis quelli degli agrumi. In realtà il «gelato degli arabi», chiamato «Sciarbat», non è altro che una bevanda a base di neve aromatizzata da essenze di frutta, fiori e spezie varie simile ad altre già esistenti. Se non si può dire che il gelato sia nato in Sicilia, si può affermare che dall'Isola sia nata la vera e propria diffusione su larga scala di questa prelibatezza. Ed in Sicilia c'è un modo tutto particolare di servirlo: all'interno di una morbida e profumata brioche. Una bontà che non conosce confini.

La rivincita dello **street food**

Trapani dal 23 al 26 luglio metterà a disposizione la sua piazza dell'Ex Mercato del Pesce per il festival dedicato al cibo da strada

L'organizzatore: «La manifestazione ha un format ben preciso: tutto quello che si propone è cucinato rigorosamente dal vivo»

Il cibo da strada ha avuto sempre un ruolo sociale in grado di tramandare importanti valori culturali, identitari ed etnici. Ogni pietanza, servita «on the road», è come un incubatore capace di aggregare, di assumere significati particolari soprattutto se condito con grida, sguardi e una gestualità che, nonostante sia eclatante, affascina e incanta. Nella scena gastronomica urbana, lo street food, coniuga il linguaggio dei sapori con quelli della cultura e della comunicazione, diventando una rappresentazione rituale che permette di dare corpo ad un'anima sociale. Lo scrittore siciliano Gesualdo Bufalino definisce gli anfratti, dove si posizionano i venditori del cibo da strada, un «luogo d'intimità collettiva», mentre lo scrittore romano Giuseppe Neri li chiama «un'oasi scintillante di colori, pullulante di vita intensa ed espressiva». Questi spazi riescono a donare sensazioni uniche a chi solo tenta di avvicinarsi per assaporare le piccole delizie culinarie. Non a caso, sempre Bufalino nel suo «Museo d'Ombre» narra: «uscendo di casa, un grido di ambulante che non sentivo da tanto mi morse e persuase il cuore. Poche sillabe rauche, da una gola di vecchio. Eppure mi dissero con eloquenza una cosa: che era ancora vivo, benché ridotto a gridare vili verdure, il Maciste dell'ugola eroica, il banditore di cene, che avevo fanciullescamente adorato ai piedi di un palco d'assi inchiodate, ai tempi delle sue glorie». I personaggi che popolano i mercati celebrano quindi quel sacro gusto verso la convivialità e l'autenticità di cibi caratteristici e insoliti. Per ricordare l'atmosfera tipica delle bancarelle, la città di Trapani dal 23 al 26 luglio 2015 metterà a disposizione la sua piazza dell'Ex Mercato del Pesce per un festival dedicato proprio al cibo da strada. Già alla sua settima edizione, «Stragusto» è l'evento che accoglie i sapori del mondo dello street food, ma anche le sue tradizioni e le sue innovazioni, perché anche questi piatti tipici si evolvono insieme alle abitudini e ai gusti dei popoli. Ancora una volta si potrà percorrere un viaggio ideale tra i sapori regionali e internazionali: fra le novità è possibile assaporare le gustose tipicità balcaniche cucinate dallo street chef serbo Aleksandar Mitic e l'originale «trapizzino» ovvero il triangolo di pizza bianca ripiena di classici della cucina romana fra cui la coda alla vaccinara. Non mancheranno le specialità pugliesi, e in particolare salentine, come la patata al vincotto primitivo. Ci sarà il panino al lampredotto preparato dallo street chef fiorentino Luca Cai, ma anche tante eccellenze siciliane, fra cui le panelle, la meusa, le arancine, lo sfincione, il cabbucio, la frittura di pesce, il couscous, il polpo «vugghiuto», la granita, il torrone e altri dolci tipici. «Siamo contenti di essere arrivati alla settima edizione di Stragusto, diversi anni fa, quando abbiamo iniziato, non c'era nulla, siamo cresciuti, grazie alla presenza del pubblico sempre numeroso, con un taglio internazionale, acquisendo numerosi street chef provenienti da diverse parti d'Italia e del mondo» - dichiara l'organizzatore della manifestazione Paolo Salerno - «la manifestazione ha un format ben preciso: tutto è cucinato rigorosamente dal vivo, c'è una particolare attenzione al rispetto della biodiversità, al recupero delle tradizioni nostrane, ma anche delle altre regioni o Paesi. È proprio vero che il cibo unisce i popoli: questa festa è un melting pot di culture, storie, tradizioni, sapori e tanto altro, che ogni anno ci fa immergere nell'atmosfera degli antichi mercati, dove la diversità era una ricchezza». Oltre ai prodotti in degustazione saranno previsti momenti d'intrattenimento e cooking show affinché lo street food diventi un'eredità culturale da tutelare e valorizzare. L'obiettivo di «Stragusto» - iniziativa organizzata da Trapani Welcome in collaborazione con Ps Advert e con il patrocinio del Comune di Trapani - è quello di recuperare e valorizzare il grande patrimonio offerto dai produttori del cibo da strada, veri e propri artigiani del gusto, che tramandano di generazione in generazione la tradizione gastronomica della propria zona. Gli alimenti, specie quelli da strada, sono espressione di una comunità, rappresentano la storia di un popolo, inoltre, evidenziano le sue diversità e ricchezze, ma anche il suo heritage, così come l'Expo ci insegna.

Venera Coco

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cooking show

Oltre ai prodotti in degustazione saranno previsti momenti d'intrattenimento

Filosofia

«Stragusto» è l'evento che accoglie i sapori del mondo dello street food: fra le novità è possibile assaporare le gustose tipicità balcaniche cucinate dallo street chef serbo Aleksandar Mitic e l'originale «trapizzino» ovvero il triangolo di pizza bianca ripiena di classici della cucina romana fra cui la coda alla vaccinara

Weekend d'autore

Trapani, il cibo da strada del mondo si assaggia nella piazza del Mercato

IL LUOGO
Sopra, la piazza del Mercato del pesce di Trapani che ospita "Stragusto" Sotto street food per le degustazioni

CARLO OTTAVIANO

Quando ti arriva l'invito all'ennesimo evento di *street food* ti prende lo scoramento dovendo ammettere che ormai l'antico cibo di strada dei poveri è diventato moda. In questo caso, però, la *location* ti fa riflettere un attimo. Chiudi gli occhi e pensi invece che proprio lì un festival di pane e panelle e ghiottonerie simili può sicuramente avere un senso. Perché proprio nella bellissima piazza del Mercato del pesce di Trapani, tra voci e rumori, chissà quanti pasti veloci furono consumati.

Qui una volta rimbombavano le urla dei banditori di pesce. Avvolti dall'accogliente porticato a tutto sesto realizzato nel 1874 da Giovan Battista Talotti, il vivace mercato del pesce dimostrava che il mare allora era ricchezza e dava lavoro. La piazza era sulla spiaggia, appena fuori le mura uscendo da Porta Felice, proprio dinanzi il macello. E infatti si chiamava Bocceria, come il mercato di Barcellona, anche questo col nome derivato dal francese *Boucheria*, macelleria. Restaurata una decina d'anni fa, la piazza conserva la fontana con la Venere Anadiomene che esce dall'acqua e in alto al centro del semi-colonnato lo stemma di Trapani.

Nell'ampio panorama nazionale di eventi sul cibo di strada, Trapani vanta quindi uno scenario assolutamente unico e suggestivo che rende più sfiziosi i sapori di strada in offerta fino domenica (info su www.stragusto.it). Non solo i nostri sfincioni, panelle, arancine, frittura di pesce, cùs cus, polpi *vugghiuti*, ma anche i classici della cucina romana come la coda alla vaccinara e il polpo al sugo, il fiorentino panino al lampredotto (uno dei quattro stomaci dei bovini) e altri cibi poveri pugliesi, valtellinesi, friulani, piemontesi. Dall'estero sono arrivati cuochi da Palestina, Senegal, Serbia. Tutti assieme per cucinare rigorosamente in diretta (possono mancare i *cooking show*?) restituendo profumi e umori a una delle più belle piazze storiche della città.

Il suggerimento però è di non fermarvi a Piazza del Mercato del pesce. I luoghi più belli della città sono a due passi e alla sera le viuzze lastricate, i chioschi per le spremute di agrumi, i bei palazzi nobiliari hanno un fascino particolare.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

la Repubblica

Trapani

Fiera dello "Stragusto" per assaggiare in piazza

Degustazione di cibo da strada nella piazza ex Mercato del pesce

Torna oggi dalle 18,30, in versione extra (quattro giorni) la nuova edizione di *Stragusto*, la manifestazione sul cibo di strada, che si svolgerà nella piazza dell'ex Mercato del pesce, in pieno centro storico, per permettere a tutti i visitatori di assaporare il meglio del cibo da strada proveniente da ogni parte d'Italia e non solo. Una festa, che rievoca le atmosfere dei mercati popolari.
Cabbucio, rianata, arancine, tabbulè, polenta di grano saraceno, frico, falafel, shawarma, lampredotto, insalata di trippa, cuscus alla trapanese, dolci tipici siciliani e tantissime altre prelibatezze si potranno assaggiare negli stand, cucinate, raccontate e preparate dal vivo dai produttori, in abbinamento ai vini del territorio.

la Repubblica

rassegna stampa

L'iniziativa

Nella piazza del Mercato del pesce tornano, da domani a domenica, gli stand di "Stragusto"

Sfincione, cous cous e olive ascolane Trapani capitale del cibo da strada

ADRIANA FALSONE

I CIBI da strada tipici della tradizione: caldi, fritti e cucinati "in diretta". Nella piazza del Mercato del pesce di Trapani torna "Stragusto", la kermesse dedicata al cibo da strada dei Paesi del Mediterraneo che offre, da domani a domenica dalle 19 a mezzanotte, la possibilità di assaggiare ogni sorta di leccornia. Lo spazio è diviso in stand tematici. "Sapori trapanesi" prevede il cabbucio, ovvero una pasta di pane cotta due volte e condita con affettati oppure con mozzarella e acciughe. E non mancheranno il cous cous e la rianata, la pizza all'origano. Per i "Sapori palermitani" ci saranno le immancabili panelle e crocchè, il pane con la milza e lo sfincione con il caciocavallo mentre per "Sapori tunisini" sarà possibile assaggiare brik ripieni di carne e masfouf, un particolare cous cous dolce. Per quest'anno è previsto anche un omaggio ai "Sapori fiorentini", con il tipico panino al lampredotto, una poco estiva ma buona trippa fiorentina, e uno dedicato ai "Sapori ascolani" con le famose olive ripiene di carne tritata. Ovviamente non mancherà uno spazio dedicato ai "Sapori del mercato" con melanzane e altri ortaggi e uno per i dolci con i "Sapori del vecchio caramellaio". Ogni sera sono previste anche degustazioni guidate dedicate al vino locale: al pubblico la possibilità valutare con rigore scientifico cosa piace di più al proprio palato e perché.

La kermesse

L'edizione dell'anno scorso di "Stragusto" il festival del cibo da strada di Trapani

A corredo della manifestazione, inoltre, l'esibizione di alcuni artisti da strada con musica popolare e danza del ventre. L'ingresso è gratuito ma per le degustazioni è necessario acquistare un ticket. Il costo massimo di un piatto è 4 euro. Il programma della manifestazione, organizzata dalla Ps Advert con Trapani Welcome, è sul sito www.stragusto.it. Per qualche dritta su cosa vedere a Trapani c'è invece il portale www.comune.trapani.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La sagra

Il via nell'ex mercato ittico di Trapani alle 18,30: tre giorni di degustazioni negli stand delle regioni meridionali. Gran finale con i cannoli

La festa del cibo di strada con i sapori mediterranei

LAURA NOBILE

È UNA festa del cibo da strada, e per tre giorni terrà banco nella piazza dell'ex Mercato del pesce di Trapani. È la quarta edizione di "Stragusto — Festa del cibo di strada del Mediterraneo", promossa da Trapani Welcome col patrocinio del Comune, che da oggi a domenica trasformerà la città in una capitale del gusto, offrendo l'occasione di conoscere e assaporare i cibi di una cultura quasi dimenticata. La manifestazione dà al pubblico la possibilità di degustare ma anche di assistere alla preparazione dei piatti, tutti rigorosamente cucinati dal vivo.

L'inaugurazione è oggi alle 18,30 e poi fino al 22 luglio, gli stand saranno aperti continuativamente dal pomeriggio fino alle 24, con un trionfo di cibi da scoprire nelle diverse aree. La novità di quest'anno è la presenza di Jaquin Marques Duran, proprietario e chef del "Quim de la Boqueria", che proporrà "fideuà" alla catalana, un piatto unico a base di pesce simile alla paella, che è una sua specialità e anche la paella. Ovviamente c'è lo stand dei "Sapori trapanesi" col tradizionale "cabbucio" infornato, la rianata, arancini, timballetti e cous cous e i piatti palermitani, come panelle il pane ca' meusa, lo sfincionello, le crocchè. I "Sapori del mercato" puntano sulle melanzane alla quaglia e i sapori tunisini sul "brik", ma ecco anche i piatti veneti, col baccalà mantecato e il fegato alla veneziana, e quelli fiorentini, col lampredotto, l'insalata di trippa e il panino con la porchetta. La Puglia risponde con la "bombetta" di Alberobello e l'antelleria con il suo cous cous. Per chiudere in dolcezza, non possono mancare i cannoli siciliani e altri dolci tipici, oltre al torrone, le caramelle e i dolci delle feste popolari.

In concomitanza sono previsti anche spettacoli musicali e di intrattenimento, e ogni sera laboratori gastronomici e di analisi sensoriali dei vini. L'ingresso è libero, la degustazione a pagamento (un ticket è tra i 2 e i 5 euro). Informazioni su www.stragusto.it e allo 0923538789 e al 3402427212.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL LUOGO
Una suggestiva immagine della sagra del cibo da strada nell'edizione scorsa. Si cucina a vista

«STRAGUSTO». Un miscuglio di sapori, odori e suoni che attraversano varie regioni. Piatti che possono es

Cibo per strada, al via la terza edizione

Nelle foto: (Anna Maria Spanò, Mario Bianco, Ilary Calamusa, (Federica

EX MERCATO DEL PESCE. Un evento che per quattro giorni (da giovedì a domenica) ospiterà diversi «street chef»

«Stragusto», un viaggio culinario fra piatti tipici e cibi di strada

●●● Un viaggio ideale tra i sapori regionali ma anche internazionali del cibo da strada. Torna, nella suggestiva e antica piazza dell'ex Mercato del Pesce, «Stragusto», un evento che per quattro giorni (da giovedì a domenica) ospiterà diversi «street chef». Fra le novità proposte in questa edizione della manifestazione, la quattordicesima, alcuni prodotti «gluten free» nonché le tipicità balcaniche cucinate dallo «street chef» serbo Aleksandar Mitic; i sapori senegalesi; l'originale «trapizzino» (il triangolo di pizza bianca ripiena di classici della cucina romana fra cui la coda alla vaccinara, il polpo al sugo, la parmigiana, il pollo alla cacciatora) ed ancora le specialità pugliesi, valtellinesi, friulane, piemontesi e palestinesi.

Fra le tipicità riproposte perché più richieste, il panino al lampredotto (a base di uno dei quattro stomaci dei bovini, l'abomaso) dello «street chef» fiorentino Luca Cai, oltre alle eccellenze siciliane: panelle, arancini, sfincione, frittura di pesce, cuscus, polpo «vugghiuto», prodotti panteschi e torrone delle Madonie. Ad accompagnare il meglio del cibo da strada, «cooking show» e laboratori di cucina. «L'obiettivo di "Stragusto" - ribadiscono gli organizzatori di "Trapani Welcome" e "Ps Advert" - è quello di recuperare e valorizzare il grande patrimonio offerto dai produttori del cibo da strada, veri e propri artigiani del gusto, che tramandano di generazione in generazione la tradizione culinaria della propria zona».

L'evento, che è stato segnalato dalla CNN fra i migliori festival gastronomici dell'estate europea, rientra all'interno del circuito "Trapani, Città mediterranea della musica", la manifestazione ricca di eventi musicali, teatrali e lirici che animeranno Trapani fino a settembre.

Ulteriori informazioni sulla manifestazione si potranno trovare sul sito: www.stragusto.it o sulla pagina Facebook https://www.facebook.com/Stragusto. E' inoltre disponibile l'applicazione gratuita con tutte le informazioni sull'evento, scaricabile sull'Apple Store o su Google Play.(*GGP*)

Una partecipante alla scorsa edizione

16 | spettacolo

life&style

Garrone su Gomorra

TECNOLOGIA

Il robot domestico

STUDIO NEGLI USA

Batteri sintetici kamikaze contro il cancro

Dal lampredotto e pane cà meusa a kebab e falafel

LA SICILIA

GIORNALE DI SICILIA
LUNEDÌ 23 LUGLIO 2012

RASSEGNE. Grande affluenza di pubblico per «StraGusto» che ha riunito sapori e odori da tutta Italia e dagli altri Paesi del Mediterraneo

Trapani, si fa festa con il cibo da strad

Dalla «fideua» spagnola al «lampredotto» toscano, alle «bombette» pugliesi. Senza dimenticare la Sic

Per tre sere, in piazza Ex Mercato del Pesce, si sono mischiati odori e saperi. I cuochi hanno cucinato le loro specialità per centinaia di persone curiose e affamate.

Rosi Orlando
TRAPANI

●●● A volte le parole non servono e ci s'intende a perfezione anche con lingue differenti. Così è stato a Trapani per tre sere, in piazza ex Mercato del Pesce, con un grande momento di aggregazione internazionale, grazie all'elemento di condivisione per antonomasia: il cibo. Si è svolta infatti la quarta edizione di «StraGusto - Festa del cibo da strada del Mediterraneo». Un'indistinta folata di odori ha invaso la piazza, sapeva di spezie e miele, aceto, arrosto e pesce, e si caratterizzava solo quando ci si avvicinava ai vari stand di Barcellona e Palermo, Venezia e Alberobello, Trapani, Pantelleria e Firenze, e a parlar dei luoghi non erano solo gli odori, ma anche i visi dei cuochi.

Così lo chef Jaquin Marquez Duran con occhi vivaci sorrideva come i suoi allegri piatti: *paella* e *fideua* (pasta al nero di seppia e salsa all'aglio con poco aceto) come le prepara nel suo ristorante «El Qwin», al Mercado de la Boqueria a Barcellona: «Da me - dice Jaquin - si consuma in piedi e in alti banconi. La *fideua* è un tipico piatto marinaro».

Poi si sentiva la «c» aspirata che annunciava Luca Cai con il suo *lampredotto*, panino alla trippa fiorentina, delle interiora, è il quarto stomaco: l'abomaso, composto da due parti attaccate. «È una pietanza in voga a Firenze dal tempo dei Medici - spiega Luca - quando la città era chiusa da mura e i nobili dall'alto, buttavano le interiora ai poveri, che le cucinavano e consu-

1 Il fiorentino Luca Cai con il suo «lampredotto». 2 Lo spagnolo Jaquin Marquez Duran. 3 Lilli Santangelo, una delle visitatrici. 4 Paolo Salerno, patro

CONTRO L'OMOLOGAZIONE DEI MODERNI FAST FOOD

strato pugliese e aromi, cotti alla brace e affiancati da pane di Altamura. «È la nostra tradizione "del fornello" - precisa pantesco». Ha decantato questa prelibatezza Lilli Santangelo: «Più di tutto ho apprezzato i baci panteschi, hanno un solo difetto: uno non basta».

Ma tra i presenti, anche chi ha preferito le dolcezze «di casa» come Emi Messina Orlando: «Io mi sono tuffata nel cannolo: che scorza, la nostra, di indescrivibile bontà». «Io preferisco il tradizionale parfait di mandorle fresco e

L'ESPERTO. I consigli di Antonino Faillaci

«Alimenti non proprio salutari, basta stare attenti agli eccessi»

●●● **Antonino Faillaci, consigliere nazionale e responsabile dell' Associazione italiana scientifica che si occupa di nutrizione e patologie relative all'alimentazione e al peso, illustra le caratteristiche nutrizionali del cibo da strada: fibre, inadatto a chi soffre di alcune patologie (diabete, celiachia, problemi gastrointestinali o cardiovascolari), laborioso da digerire. La seconda interpretazione, positiva: il cibo da strada non contiene coloranti, né conservanti e**

«STRAGUSTO». Terza edizione

Cibo e spettacoli all'ex mercato

●●● Ancora una volta il capoluogo diventa la capitale del cibo del Mediterraneo. Ritorna infatti, l'appuntamento con «Stra-gusto», la festa del cibo di strada. Per il terzo anno consecutivo, la manifestazione - promossa da Trapani Welcome e Ps-Advert - che aprirà ufficialmente i battenti questo pomeriggio alle 18.30, si svolgerà nella splendida cornice di Piazza Mercato del pesce, dove sono già stati allestiti gli stand. Non solo cibo però. A far da cornice all'iniziativa tutta una serie di spettacoli musicali e di intrattenimento. «Un miscuglio di saperi, odori e suoni che attraversano varie regioni -sottolinea l'organizzatore Paolo Salerno - Stragusto è il modo concreto di rivalutare, nell'era della globalizzazione dove tutto è ocamai omologato, il cibo da strada che senza ricercatezze riesce a sorprendere con i sapori di una lunga tradizione».
(*MAX*)

Trapani

Stragusto all'ex mercato

●●● S'inaugura oggi alle 18.30 all' ex mercato del pesce di Trapani la quattro giorni di Stragusto, la manifestazione sul cibo di strada. Una festa, che rievoca la convivialità e le atmosfere uniche dei mercati popolari dove si consuma lo street food, identità, storia ed evoluzione di ogni comunità, da valorizzare e preservare. Cabbucio, rianata, arancini, tabbulè, polenta di grano saraceno, frico, falafel, shawarma, lampredotto, insalata di trippa, "cùscusu", dolci tipici siciliani e tantissime altre prelibatezze.Ingresso libero, consumazioni a pagamento. (*MAX*)

TRAPANI

Convegno su «Street food»

●●● Nell'ambito di "Stragusto", questa sera alle 18 al palazzo della Vicaria in via San Francesco d'Assisi, 45 a Trapani si terrà il convegno sulle virtù e difetti

GIORNALE DI SICILIA

Le sagre

Ritorna la rassegna Stragusto, da oggi a domenica, sotto le arcate del Mercato del pesce

Ricchissime abbuffate a Trapani con i cibi poveri del Mediterraneo

MARIA CRISTINA CASTELLUCCIO

Le specialità

GIORNALE DI SICILIA

IL CIBO DA STRADA TRIONFA

Positivo il bilancio, sia in termini di gradimento sia in termini di presenze, della settima edizione di "Stragusto", il Festival del cibo da strada e dei mercati che si è concluso dopo quattro intensi giorni in compagnia dei migliori street chef provenienti da diverse parti dell'Italia e del mondo. Nello splendido scenario di piazza Mercato del Pesce, i tanti turisti e visitatori hanno potuto percorrere un viaggio culturale e gastronomico fra i sapori trapanesi, friulani, romani, panteschi, valtellinesi, palestinesi, fiorentini, serbi, senegalesi, pugliesi e palermitani. «Stragusto» da sempre si propone l'obiettivo di valorizzare il grande patrimonio culinario caratterizzato dal cibo da strada, vera e propria identità di un territorio. Un appuntamento fisso per molti - trapanesi e non - e una grande festa in cui i protagonisti sono proprio "gli artigiani del gusto", ovvero i produttori del cibo da strada. (*LTO*)

GUSTO E... "STRAGUSTO"

Tre giorni dedicati ai piatti tipici
Isole gastronomiche in centro

la Repubblica

LA SICILIA

LA SICILIA VENERDÌ 24 LUGLIO

36. TRAPANI

MERCATO DEL PESCE

Apre «Stragusto» con il cibo da strada

È tutto pronto per la prima edizione di Stragusto, la prima festa internazionale del cibo da strada del Mediterraneo, che si terrà nella piazza del mercato del pesce, da oggi fino a domenica. Un appuntamento culturale e gastronomico che attirerà per tre giorni a Trapani l'attenzione di turisti, visitatori, curiosi, appassionati, alla scoperta di tutti i cibi e i sapori degli abitanti dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo. «E' un percorso culturale – commenta Paolo Salerno, di Ps Advert, agenzia di marketing e comunicazione che organizza la rassegna. – ma anche gastronomico. Un giro ideale per i paesi del Mediterraneo, che unisce popoli, storie, culture». Fino al 26 Luglio saranno molte le pietanze da assaggiare e gustare: il lampredotto toscano, la piadina, la grande gastronomia siciliana, araba e i tanti sapori che stanno scomparendo della cucina da strada

Riapre il Salinas con un nuovo look e duemila reperti

Trapani. Da oggi via a "Stragusto", la rassegna dedicata al cibo di strada di tutto il mondo: stand e degustazioni di specialità provenienti da Paesi stranieri e regioni italiane in piazza dalle 19 alle 24 fino a domenica

Street Food Festival

italia eventi

Stragusto: Trapani celebra la cucina popolare

di Elvira La Rocca

La città siciliana rende omaggio alla tradizione dello street food a dir mercati. Dal 23 al 26 luglio, il suo centro storico ospita infatti la settima edizione della Festa del Cibo da Strada del Mediterraneo, mix di convivialità, voglia di autenticità e creatività

Scelti per voi

due mangiare

due dormire

APPUNTAMENTI GOLOSI

• **STRAGUSTO**, dal 23 al 26 luglio, a Trapani, nella suggestiva Piazza dell'ex Mercato del Pesce va in scena una grande festa dedicata agli amanti del cibo di strada, con specialità provenienti da tutto il mondo. Per quattro giorni sarà possibile degustare prodotti della tradizione siciliana (sfincione, arancine, panelle, frittura di pesce, cous cous), delizie da ogni angolo d'Italia come il lampredotto fiorentino, il trapizzino romano e la patata al vincotto primitivo del Salento, nonché le specialità balcaniche dello street chef serbo Aleksandar Mitic (www.stragusto.it).

Monfalcone e Trapani, gemellaggio del gusto

Sabato torna in piazza Cavour il "Mercato del gusto". La cucina bisiaca sarà proposta in Sicilia

Il mercatino del cibo e del gusto di Monfalcone

MONFALCONE

Quarto appuntamento con la seconda edizione del Mercato del cibo e del gusto di Monfalcone, in piazza Cavour, sul retro della Galleria d'arte contemporanea.

Si svolgerà come di consueto al sabato, il 27, in orario serale (a lume di candela). Gli stand apriranno alle 17 e rimarranno aperti fino alle 23.

Nell'ambito della manifestazione si svolgerà anche una Mostra fotografica Underground, "London Eyes" con atmosfere vintage '60 - '70 realizzata da Simone Biondeau

L'occasione è importante anche perchè permetterà di portare avanti, da domani a domenica 28, la 5a edizione di "Stragusto - Festival del Cibo da Strada" rappresentato da Manuela Rossi dell'Hostaria Al Refolo di Monfalcone che proporrà a Trapani la cucina bisiaca/friulana www.stragusto.it.

Si consolida così il gemellaggio culinario tra Monfalcone e Trapani iniziato a giugno con la presenza dello chef Mario Bianco e dell'autore del libro Cuscusu - Paolo Salerno (edizioni Trapani Welcome) che avevano preparato e illustrato alcuni piatti della tradizione trapanese per il Mercato del Cibo e del Gusto

Per il resto, la rassegna monfalconese ripropone iniziative e novità già rodate negli appuntamenti precedenti. E ,dunque, c'è da aspettarsi l' apertura alle 17 nell'ambito degli stand della "Enoteca da Berto propone "Optimum ribolla gialla spumantizzata di Zorzettig", Benkadi propone "Prodotti equo e solidali" Sara Devetak invece mette in vetrina "Confetture e Conserve di

ФЕСТИВАЛЬ УЛИЧНОЙ ЕДЫ STRAGUSTO

ALLA SCOPERTA DEL PIÙ BEL PAESE DEL MONDO

MENSILE NUMERO 351 LUGLIO 2015

Bell'Italia

EURO 4,00 IN ITALIA

L'ISOLA *Sicilia*

SALINA

Non solo mare. Facili sentieri salg
lungo i coni vulcanici sul "tetto de

MARE • SARDEGNA
CAPO CERASO LA GALLURA DA SCOPRIRE

MONTAGNA • VALLE D'AOSTA
LE CASCATE DEL RUTOR A LA THUILE

MONUMENTO • MONZA
LA VILLA REALE TORNA A SPLENDERE

CITTÀ • TRAPANI
LA FESTA DEL CIBO DI STRADA

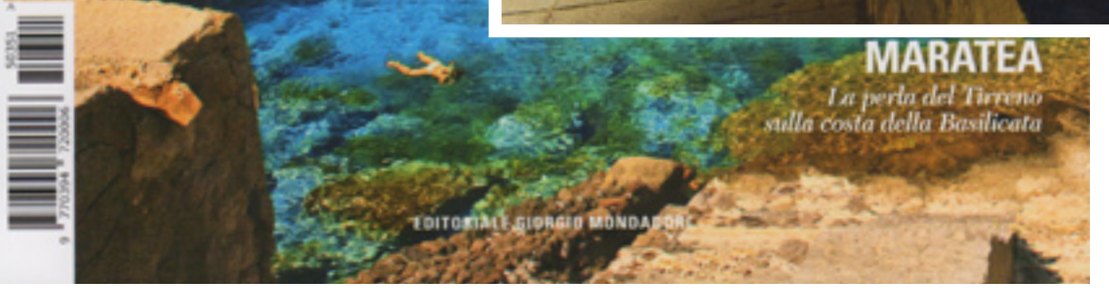
Suggestivo scorcio notturno della passeggiata sulle mura di Trapani, tra il mare e le vecchie case dei pescatori. Il percorso, completamente pedonalizzato, è uno dei fiori all'occhiello della città.

TRAPANI

AL MERCATO DI STRAGUSTO

Dai portici affacciati sul mare alle eleganti passeggiate nel centro storico, l'appuntamento con la festa dello street food è l'occasione per riscoprire il fascino dell'antica *Drepanon*

TESTI Maria Cristina Castellucci • FOTOGRAFIE Alfio Garozzo



MARATEA
La perla del Tirreno sulla costa della Basilicata

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

RAGUSTO. LA FESTA DEL CIBO DA STRADA

guri, la città fra i due mari situata nell'estremità occidentale
la Sicilia si prepara a divenire ancora una volta capitale del
to nel Mediterraneo, in occasione della quinta edizione di
agusto', che si svolge nei giorni 25, 26, 27 e 28 luglio nel sug-
tivo scenario dell'ex Mercato del pesce, in pieno centro stori-
ittadino. Cultura, tradizione e gastronomia per un evento
co, che celebra i migliori produttori del cibo tipico consuma-
e strada, in un'esplosione di sapori, colori e profumi ine-
nti che saranno protagonisti delle quattro serate ricche di
nti, incontri e degustazioni. Nella piazza del Mercato del
ce, luogo storico e di forte impatto scenografico, alla fine
la centrale via Torrearsa e al confine con le mura di tramon-
a e il litorale a Nord della città, saranno allestite numerose
e degustazione. Tutte le informazioni sulla manifestazione si
no trovare sul sito: www.stragusto.it

RAGUSTO, LA FETE DE LA GASTRONOMIE DE RUE

guri, la ville entre deux mers située à l'extrémité occidentale
de la Sicile, se prépare à devenir encore une fois la capitale du
goût de la Méditerranée, à l'occasion de la cinquième édition
de « Stragusto » qui se déroule du 25 au 28 juillet dans le décor
suggestif de l'ancien marché au poisson, situé en plein centre
historique. La culture, la tradition et la gastronomie s'unissent
en vue d'un événement unique qui offrira les meilleurs pro-
ducteurs de plats typiques à déguster en pleine rue, dans un
feu d'artifice de saveurs, de couleurs et de parfums enivrants
qui sont les protagonistes de ces quatre soirées riches en événe-
ments, en rencontres et en dégustations.
De nombreux espaces de dégustation sont installés sur la place
du marché au poisson, un lieu historique au décor particulière-
ment évocateur, situé au bout d'une artère centrale, la via Tor-
rearsa, et à la limite des murs de transantane et du littoral au
nord de la ville. Toutes les informations sur la manifestation
sont disponibles sur le site www.stragusto.it

Enogastronomia

he passione!

arancine, sfincioni, frutti di mare,
dolci tipici, focacce, olive ascolane,
il pane ca meusa, la farinata, ma
anche paella, kebab e cuscus. Oltre
a numerose aree-degustazione, la
manifestazione proporrà laborato-
ri di analisi sensoriale dei vini, coo-
king show, e spettacoli musicali e di
intrattenimento volti alla scoperta
delle tradizioni e degli usi dei Paesi
del Mediterraneo.

TRAPANI
Dal 25 al 28 luglio 2013

Tel. 0923 538 799
stragusto.it

28 LUGLIO

S A STRADA

F ve ascolane,
s , kebab e cuscus:
tutte delizie da consumare in fretta,
in un semplice cartoccio. Si trovano
a **Stragusto**, la festa gastronomica
nell'**ex Mercato del Pesce** di Trapani:
un caleidoscopio di profumi e sapori
del Mediterraneo, preparati da veri

Trapani: in festa il cibo da strada

Panelle, arancine, porchetta, ma anche frutti di mare, paella, *pane ca meusu*, kebab e cuscus: il cibo da strada dei Paesi del Mediterraneo si incontra a Trapani, dal 25 al **28 luglio** in occasione di Stragusto. Fa da cornice a questa festa di sapori, di tradizioni e d'incontro di popoli, giunta alla V edizione, la storica piazza del Mercato del pesce, in pieno centro ma affacciata sul mare. Previsti laboratori del gusto e *show cooking*.
Info: cell. **340 2427212**, *sito* **www.stragusto.it**

Enogas

street food

ione, oltre a una speciale sezione
dedicata al cous cous alla trapanese.
se. Il programma non prevede solo
degustazioni in piazza, ma anche
diversi momenti di intrattenimen-
to e didattici, come wine tasting,
cooking show e laboratori di cucina.
Per ulteriori informazioni sull'even-
to è disponibile l'applicazione
gratuita di Stragusto, scaricabile
sull'Apple Store o su Google Play.

TRAPANI
Dal 24 al 27 luglio 2014

Tel. 0923 538 799
stragusto.it

ıly

24–27

tragusto

APANI, SICILY, ITALY

his *festa* showcases
range of Mediter-
ınean street food,
ıchas Trapanese
iscusu, fish stew
ıdled over fresh
durum wheat grains,
and Apulia's
bombetta, a mild
caciocavallo cheese
wrapped in grilled
pork neck. Info:
stragusto.it

sagre del mese

dal mare, illuminata dalle mille luci della sera, prosegue
0 agosto) a bordo della motonave **Il Delfino Verde**, con
sto in Mare. Le eccellenze del **Friuli Venezia Giulia**
mi d'oca al pesce crudo dell'Alto Adriatico), sono tra-
nicaretti dagli chef di alcuni prestigiosi ristoranti del
vola abbinati a grandi vini (www.friuliviadeisaperi.it).
gata Bolognese (Bo), c'è la **Festa della Patata**. Nel
corso di due giorni si distribuiscono squisiti piatti tipici a base del gustoso tu-
bero, come il tortellone e gli gnocchi. Anche il dolce è a tema: ottimo il gelato di
patate (www.comune.santagatabolognese.bo.it). Il **13 luglio**, la tappa obbligata
è a **Cetara** (Sa), con la suggestiva **Notte delle Lampare**, e la rievocazione
dell'antica tecnica della pesca delle alici con le lampare (www.prolococetara.
it). La serata è il preludio di altri due eventi: **Le Giornate del Pesce Azzurro** e
A tutto tonno. Nei dintorni di **Cento** (Fe) si elogiano i sapori forti con la **Sagra
della Salama da Sugo**. a **Buonacompra dal 18 al 28 luglio** (www.buonacom-
pra.it); a **Renazzo** invece è tempo di **pere** (www.comune.cento.fe.it). A **Riolo
Terme** (Ra), **dal 19 al 22 luglio** è la volta della **Sagra dello Scalogno** (www.
riolotermeproloco.it). Il nostro tour termina a **Trapani**, con **Stragusto**, la festa
del cibo da strada. **Dal 25 al 28 luglio**, nell'antica **piazza del Mercato del
Pesce**, arrivano quattro serate tra cultura e gastronomia (www.stragusto.it).

Golosità da Nord a Su

Sono tantissimi gli eventi enogastronomici
Dal 20 luglio al 14 settembre è possibile isc
cucina salutare a sostegno della Fondazion
inviando le proprie ricette a: eubiochef@ant.it. Il piatto più originale sarà pre-
miato a Bologna dallo chef Bruno Barbieri. **Info:** *www.ant.it.* **Dal 24 al 27 luglio,
a Trapani**, tornerà *Stragusto*, il festival
dello *street food* organizzato nella piaz-
za del Mercato del Pesce. Alle panelle e
agli arancini siciliani saranno affianca-
ti trippa toscana, kebab e tapas. **Info:**
0923538789; www.stragusto.it. •

64

Eventi

IL CIBO IN FESTA

Quinta edizione di *Stragusto*, la Festa del cibo da strada e del Mediterraneo organizzata nel centro storico della città siciliana. Panelle, arancine, sfincione, ma anche frutti di mare, paella, dolci, focacce, olive ascolane, pane *ca meusa* e via dicendo. Sono previste degustazioni e momenti di intrattenimento e spettacolo sul tema dello *street food*.

TRAPANI, piazza Mercato del pesce, dal 25 al 28 luglio, tel. 0923538789, www.stragusto.it

RADIO 24
PROGRAMMI
NOTIZIE
PALINSESTO
PODCAST
MEDIACENTER
BLOG
ASCOLTA LA DIRETTA
Il riposo del guerriero
condotto da Stefano Gallarini
Domenica alle 11:00
Contattaci
Iscriviti
18 luglio 2010 ore 10:00
L'influenza dei dialetti
Riascolta la puntata
Download
Stefano Gallarini conduce "Il Riposo del Guerriero", rotocalco domenicale di Radio 24. In questa puntata partiamo da alcuni brani de La Zanzara sulle polemiche politiche di questi ultimi giorni.
Riproponiamo, poi, alcuni brani tratti da Essere e Benessere di martedì 13 luglio in cui si è parlato della timidezza dei bambini. Poi scopriamo la storia di Alex un escort protagonista del libro Mi vendo - Storie vere di un escort scritto da Francesco Ricci edito da Erga.
Questa settimana con Francesca Dragotto, ricercatrice nel settore Glottologia e Linguistica dell'Università di Roma Tor Vergata, parliamo dell'influenza dei dialetti sull'uso della lingua italiana.
Per Una città per viaggiare andiamo a Isolabona in provincia di Imperia per la V edizione del
Con il nostro Gastronauta Davide Paolini ospitiamo Paolo Salerno, organizzatore di Stragusto - Festa del cibo da strada del Mediterraneo - 23-25 luglio Trapani Piazza Mercato del Pesce.
È arrivato il momento di giocare! Posizionate l'orologio puntuale alle 12:30. Avete meno di mezz'ora per risolvere il Mistero in 24 minuti di questa settimana. In palio fino a 1000 euro da spendere su lafeltrinelli.it in libri, cd, dvd e videogiochi. [promo-guerriero180710.mp3]Ascolta un anticipazione del gioco - Mistero in 24 minuti: il primo indizio di questa settimana è Attenti al lupo di Lucio Dalla...
Nello spazio web di questa settimana ospitiamo Nicla Morletti che ci parla dell'iniziativa Fiera del libro per l'estate - Poesia e letteratura nei mari del web.
In chiusura il nostro Fables autore di Bioguerrilla. Insieme a lui scopriamo le iniziative di guerrilla marketing più interessanti di questa settimana.
ANNUNCI GOOGLE
Conto Online IWBank
Conto corrente Zero Spese: comodo, e Carte Gratis: Scegli ora IWBank!
Ultimi tweet
Tweets
Facebook
Il Riposo del Guerriero - Radio24

Prima di tutto
Home • Archivio • Foto • Video • Editoriale • Approfondimenti • Personaggi • Emergenti • Curiosità • Previdenza
PRIMA DI TUTTO del 26/07/2013
Scarica il programma
Contatti
Prima di tutto
ADSL + TELEFONO
24,90€ /MESE
CAMBIA ORA!

radio/tv

Rai 3

MTV Music Television®

Abbonati subito!
BUSINESS CLASS

A Trapani in scena "Stragusto", il festival del cibo da strada

DESCRIZIONE

Trapani (TMNews) - Un viaggio attraverso i sapori del Mediterraneo, dall'Italia al Medio Oriente passando per la Spagna e il nord Africa: è Stragusto, il festival del cibo da strada che ha avuto come teatro la piazza del Mercato del Pesce di Trapani. La rassegna gastronomica, giunta alla sua sesta edizione, ha offerto la possibilità di gustare lo street food proveniente da diverse aree del bacino del Mediterraneo: dalle specialità siciliane tipiche di Trapani e Palermo, alle prelibatezze fiorentine e friulane. Il programma della rassegna è stato arricchito da cooking show gratuiti con laboratori gastronomici, come quello dedicato alla scoperta del "cùscusu", il cuscus tipicamente trapanese, tenuto dallo chef Francesco Pinello.Dal Medio Oriente poi, i sapori palestinesi sono stati rappresentati dal falafel, dal kebab e dal tabulè. Grande successo ha avuto anche lo stand del Paese ospite di questa edizione, i Paesi Baschi.

PARTECIPA

Tweet 0 | Consiglia 0 | +1 0

SAMSUNG + TIMVISION da 19,42€ al mese

TM news
Agenzia di Stampa
Contenuti per i media

A Trapani in scena "Stragusto", il festival del cibo da strada

Alla rassegna gastronomica street food da tutto il mondo

Trapani (TMNews) - Un viaggio attraverso i sapori del Mediterraneo, dall'Italia al Medio Oriente passando per la Spagna e il nord Africa: è Stragusto, il festival del cibo da strada che ha avuto come teatro la piazza del Mercato del Pesce di Trapani. La rassegna gastronomica, giunta alla sua sesta edizione, ha offerto la possibilità di gustare lo street food proveniente da diverse aree del bacino del Mediterraneo: dalle specialità siciliane tipiche di Trapani e Palermo, alle prelibatezze fiorentine e friulane. Il programma della rassegna è stato arricchito da cooking show gratuiti con laboratori gastronomici, come quello dedicato alla scoperta del "cùscusu", il cuscus tipicamente trapanese, tenuto dallo chef Francesco Pinello.Dal Medio Oriente poi, i sapori palestinesi sono stati rappresentati dal falafel, dal kebab e dal tabulè. Grande successo ha avuto anche lo stand del Paese ospite di questa edizione, i Paesi Baschi.

il web

MEDIASET
TGCOM24
Mercoledì 22 Luglio 2015
HOME PRIMO PIANO SPORT SPETTACOLO TV PEOPLE DONNE LIFESTYLE MAGAZINE ANIMALI FOTO VIDEO
TUTTE LE STAGIONI DI LOST SONO SU INFINITY
PROVA ORA
infinity
21 luglio 2015
Trapani succulenta tra cùscusu e sfincione
Settima edizione di Stragusto, dal 23 luglio delizie del palato a gogò. Un vero e proprio melting pot di sapori
06:00 - Buon gusto, culture e atmosfere del cibo di strada per la settima edizione di Stragusto a Trapani dal 23 al 26 luglio. Tante le novità da gustare nello scenario unico della piazza dell'ex Mercato del Pesce.
Abbiamo qualità da vendere.
A 8.900 euro.
GUARDA LA GALLERY CON SCORRIMENTO AUTOMATICO
GUARDA LA GALLERY CON SCORRIMENTO MANUALE
up! anche con anticipo 0,
TAN 0% e TAEG 2,68%
Scopri di più
Ford Mondeo Vignale. Una nuova era nel mondo della customer experience
Scopri il progetto "Sommelier del Pomodoro" di Mutti
Entusiasmo, coraggio, tenacia: gli imprenditori si raccontano. Scopri la serie
E' giunto alla settima edizione Stragusto, il Festival amato dagli appassionati del cibo di strada. Anche quest'anno dal 23 al 26 luglio l'antica piazza dell'ex Mercato del Pesce di Trapani tornerà a rivivere in un vivace melting pot di sapori e atmosfere tipiche dei mercati. Il cibo di strada, rigorosamente preparato dal vivo, sarà protagonista di questa manifestazione gastronomica, che ormai è un appuntamento fisso per molti e che si svolge in una delle località più belle della Sicilia. Un evento unico che per quattro giorni ospiterà diversi street chef provenienti da tante regioni d'Italia e non solo.
Dai Balcani alla Palestina - Ancora una volta si potrà percorrere un viaggio ideale tra i sapori regionali ma anche internazionali del cibo da strada, fra le novità le gustose tipicità balcaniche cucinate dallo street chef serbo Aleksandar Mitic; l'originale e gustoso trapizzino: il triangolo di pizza bianca ripiena di classici della cucina romana fra cui la coda alla vaccinara, il polpo al sugo, la parmigiana, il pollo alla cacciatora. E poi ancora le specialità pugliesi, catanesi, piemontesi e palestinesi. Non mancheranno alcune fra le tipicità più richieste dagli appassionati, come il panino al lampredotto dello street chef fiorentino Luca Cai, e le tante eccellenze siciliane, fra cui le panelle, le arancine, lo
up! anche con anticipo 0,
TAN 0% e TAEG 2,68%

VinoClic
Stragusto a Trapani, il festival del cibo di strada del Mediterraneo
VinoClic
I preferiti di Puntarella Rossa
BRUNCH A ROMA 2014
Brunch a Roma

wellsicily
TOUR MAGICA SICILIA
670,00
STRAGUSTO 2012 - ESCLUSIVO!! WEEKEND GASTRONOMICO IN SICILIA
STRAGUSTO 2012 - 4ª FESTA DEL CIBO DA STRADA DEL MEDITERRANEO
TRAPANI 20-22 LUGLIO

ANSA.it Sicilia

Gastronomia: A Trapani l'ottava edizione di "Stragusto"

La Cnn l'ha inserita tra i migliori festival europei

(ANSA) - TRAPANI, 19 LUG - E' giunto alla sua ottava edizione Stragusto, il festival del cibo da strada e dei mercati che celebra la convivialità, il gusto per i cibi autentici, l'originalità, l'atmosfera tipica dei mercati. Cinque giorni di incontri e degustazioni - dal 27 al 31 luglio - in una scenario unico, quello della piazza dell'antico Mercato del Pesce di Trapani. Anche quest'anno si potrà percorrere un viaggio ideale tra i sapori regionali ma anche internazionali del cibo da strada. Tra le specialità che si sono alternate nei diversi anni quelle: palermitane, catanesi, serbe, romane, palestinesi, friulane, basche, fiorentine, umbre e, naturalmente, trapanesi.

I piatti, e questa è una caratteristica peculiare della manifestazione, sono rigorosamente preparati dal vivo. L'obiettivo di "Stragusto", iniziativa organizzata da Trapani Welcome in collaborazione con Pa Advert e con il patrocinio del Comune di Trapani "è quello di recuperare e valorizzare il grande patrimonio offerto dai produttori del cibo da strada, veri e propri artigiani del gusto, che tramandano di generazione in generazione la tradizione culinaria della propria zona", dice Paolo Salerno, patron della kermesse gastronomica. L'anno scorso l'appuntamento ha avuto una prestigiosa menzione dalla Cnn, che nel suo sito lo ha inserito in una galleria tra i migliori festival del cibo da strada d'Europa (ANSA).

Eurowings
LA QUALITÀ HA IL SUO PREZZO? VERO: 29,99€*
Prenota subito

AnsaViaggiArt · Gusto

A Trapani torna Stragusto festival cibo

Da 27 luglio street food in piazza mercato del pesce

Redazione ANSA TRAPANI 26 giugno 2015 15:45

DALLA HOME ANSA VIAGGIART

IL LIBRO DEI FATTI

adnkronos

"Stragusto", a Trapani torna l'appuntamento con il cibo da strada del Mediterraneo

Dal 23 al 26 luglio la manifestazione dedicata al gusto con stand da tutte le regioni

TURISMO

Pubblicato il: 20/07/2015 08:52

Trapani ospita la settima edizione di "Stragusto", il festival del cibo da strada del Mediterraneo in programma dal 23 al 26 luglio. Per quattro giorni la città siciliana si riempie di profumi e sapori dalle diverse zone d' Italia con stand gastronomici divisi per regione. L'obiettivo della kermesse è quello di riscoprire e reinventare le tradizioni culinarie. Durante il festival sono in programma anche show cooking, laboratori e degustazioni dedicate alla Sicilia e al suo cibo da strada, dal melone giallo al Lampredotto, dalle granite al polpo, fino al torrone.

www.stragusto.it

il web

FineDINING LOVERS.

BLOG RICETTE FOTO PEOPLE Seguaci del gusto

Cerca

Home » Blog » Agenda » Street Food Mediterraneo a Trapani con Stragusto

BLOG

AGENDA

STREET FOOD MEDITERRANEO A TRAPANI CON STRAGUSTO

DI FDL IL 17 LUGLIO, 2015

Quale luogo migliore di un ex mercato ittico per ospitare un festival del cibo da strada? Dal 23 al 26 luglio a Trapani, nella Piazza dell'ex Mercato del pesce, torna **Stragusto**. Un'ambientazione a dir poco suggestiva per un festival che si richiama a tradizioni e specialità autentiche e genuine.

Della **Sicilia**, ma non solo: per quattro giorni potrete assaggiare le specialità di tutte le regioni italiane, dalla Puglia alla Valtellina, passando per Friuli e Toscana. E non mancheranno anche ospiti internazionali, pronti a portare nella cittadina siciliana i sapori e i profumi del **Senegal** e dei **Balcani**. E poi, appunto, tutto il meglio della cucina siciliana di strada: panelle e arancine, cous cous e torrone.

Una bella celebrazione del patrimonio enogastronomico italiano, e l'occasione per scoprire street food meno noti e inflazionati. Attraverso le degustazioni, ma anche durante i tanti laboratori in programma.

Cosa Stragusto - Festa del Cibo da Strada Mediterraneo

Quando 23-26 luglio 2015

Dove Piazza Mercato del Pesce, Trapani

«SEZIONI DEL BLOG»

A tu per tu
Agenda
Dritte in cucina
Food & Drinks
Indirizzi da non perdere
L'arte della convivialità
Lo voglio
News e Tendenze
Smart Box

le Stelle di S.PELLEGRINO

S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2015

RIVIVI TUTTA LA SFIDA!

SEGUICI SU

facebook

FineDINING LOVERS.

SPECIALE EXPO MILANO 2015

BIMAG | FOODHOSPITALITY | MIXERPLANET | SPAZIOHORECA | WEBITMAG | INSTOREMA

MIXER PLANET

PRODOTTI APPROFONDIMENTI EVENTI NIGHTLIFE VIDEO

Home › Eventi › Stragusto, il cibo di strada made in Mediterraneo

Stragusto, il cibo di strada made in Mediterraneo

Eventi

Torna, per un'ottava edizione che di preannuncia più ricca che mai, **Stragusto. La manifestazione, in calendario dal 27 al 31 luglio presso il Mercato del Pesce di Trapani, e' una delle maggiori vetrine del cibo di strada internazionale** e del Mediterraneo in particolare.

L'obiettivo di Stragusto è quello di recuperare e valorizzare il grande patrimonio offerto dai produttori del cibo di strada, veri e propri artigiani del gusto, che tramandano la tradizione culinaria della propria zona di generazione in generazione. Passione, creatività e iniziativa sono gli ingredienti principali di un'attività che dura da millenni e che accomuna le diverse popolazioni del nostro pianeta. Anche quest'anno, quindi, nello splendido scenario di Piazza Mercato del Pesce a Trapani, luogo unico, per una manifestazione sempre più i visitatori avranno l'opportunità di fare un viaggio culturale e gastronomico fra i sapori trapanesi, friulani, romani, panteschi, valtellinesi, palestinesi, fiorentini, serbi, senegalesi, pugliesi e palermitani.

Turismoitalianews
In viaggio nei cinque continenti
Il tuo web magazine preferito
Chi siamo
Redazione
Focus
Abbiamo visto per voi
Le ricette di Casa Spinato
Collezionismo
Contatti
TRAPANI Stragusto, festa del cibo da strada e dei mercati del Mediterraneo
Stra Gusto
GiST

la Repubblica.it
Mondo Solidale
Trapani, si celebra il cibo da strada con la nuova edizione di "Stragusto"

ITALIA & MONDO
Stragusto, a Trapani protagonisti i cibi di strada

Stragusto a Trapani. Il Festival del cibo da strada del Mediterraneo, dal lampredotto alle panelle
MACFRUT 2016
Cibo in piazza. Con vista sul mare

The INDEPENDENT
Optimizely
THE #1 WEBSITE OPTIMIZATION TOOL
Get me out of here - Cotswolds yoga, Stragusto street food, New Zealand self-drive

il web

PURE VIAGEM

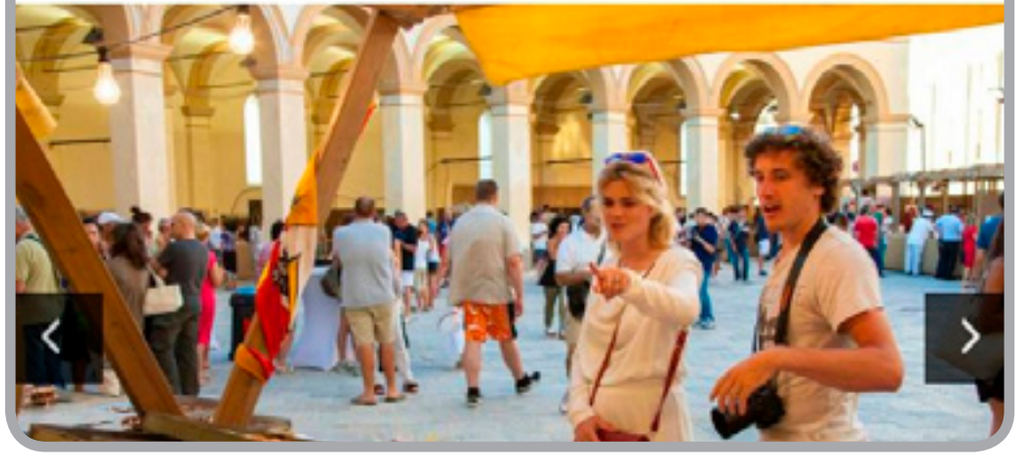
ÚLTIMAS RECOMENDAÇOES DESTINOS NACIONAIS DES

HOME | GASTRONOMIA

12h18 21/07/15

STRAGUSTO (TRAPANI, ITÁLIA) - SE A ITÁLIA JÁ É FAMOSA POR SUA CULINÁRIA FARTA, STRAGUSTO...

Stragusto (Trapani, Itália) - Se a Itália já é famosa por sua culinária farta, Stragusto apresenta ainda mais opções para os turistas. Realizado na cidade siciliana de Trapani, o festival reúne o melhor da gastronomia do Mediterrâneo, com pratos não somente italianos, mas também sérvios, gregos e até marroquinos, em uma pequena praça central. Ocorre todos os anos, sempre no mês de julho. **Site oficial:** www.stragusto.it



NETWORK | EDIZIONI LOCALI | EDIZIONE DIGITALE | SPECIALI

QUOTIDIANO.NET

IN CITTÀ

Stragusto, il mondo dello street food a Trapani

IN CITTÀ

Stragusto, il mondo dello street food a Trapani

Nell'ultimo weekend di luglio la rassegna internazionale del cibo da strada mediterraneo

Ultimo aggiornamento: 29 luglio 2016

1 min

Trapani, 28 luglio 2016 - Il mondo dello **street food** si incontra a **Trapani** nell'ultimo fine settimana di luglio, per l'ottava edizione di **Stragusto, rassegna internazionale del Cibo da Strada del Mediterraneo:** in programma stand con **sapori italiani e stranieri,** dal pani ca meusa siciliano al lampredotto fiorentino, per poi scoprire Spagna, Palestina e Tunisia.

L'evento si terrà tutti i giorni del weekend, dalle 18.30 a mezzanotte, fino al 31 luglio. L'acquisto minimo prevede carnet da 5 euro per piccole degustazioni o pietanze, che vanno da un minimo di un euro ciascuna a un massimo di sei euro.

Per ulteriori informazioni sono disponibili i numeri 0923538789 e 3402427212 o l'e-mail info@stragusto.it; la kermesse gastronomica si svolge in **Piazza Mercato del Pesce.** Sono inoltre aperti alcuni info point per la prevendita a Trapani, Marsala e San Vito Lo Capo.

DE BUIK VAN ROTTERDAM

Winnaar Perspijs Rotterdam 2014

van der burg bol bv
Leveranciers van vlees, vleeswaren, kaas, wild en gevogelte voor horeca en grootverbruik

LEKKER ETEN IN ONZE STAD

ACCOUNT AANMAKEN ADVERTEREN CONTACT

Aanmelden

+1 61 @BuikvRotterdam volgen 3.905 volgers

HOME RUBRIEKEN DOSSIERS AGENDA OVER ONS zoeken naar... ZOEKEN

ROTTERDAM » DE STAD UIT » TRAPANI: DE VERGETEN STAD VAN SICILIË MEER DE STAD UIT »

Geschreven door

René Quist
hoofdredacteur
De Buik

ALLES VAN RENE »

TRAPANI: DE VERGETEN STAD VAN SICILIË

28 JUL 2015, RENÉ QUIST, REAGEER

Veelal wordt busiate geserveerd met pesto: Busiate al pesto trapanese. Of te wel pesto maar dan op de manier van Trapani. De eerste avond bestelde ik dit gerecht per ongeluk. Alleen al voor deze maaltijd zou ik terugkeren naar Trapani. Tomaat, amandelen, basilicum en dan die Busiate. De variant met tonijn is ook bijna overal te verkrijgen.

Tonijn is in Trapani sowieso een belangrijke vis. In de omgeving wordt veel tonijn gevangen. En als we het dan toch over vis hebben. Trapani ligt op een schiereiland en is dus aan twee kanten omgeven door die machtige blauwe zee. Of het nu de vele viswinkels zijn, of de vissersboten in de haven of die typische visgeur die in delen van de stad hangt of gewoon de vele visgerechten op de menukaart, in Trapani wordt je overal herinnerd aan het feit dat het een vissted is.

Je eet in Trapani gebakken sardientjes en inktvisringen, maar ook couscous met vis. Die couscous is nog een herinnering aan de tijden dat Sicilië Arabisch was. Of arancini ook een overlevering zijn uit die tijd, is niet bekend, maar feit is dat deze gefrituurde risottoballetjes de nationale snack zijn van Sicilië. Vrijwel op elke hoek van de straat kun je deze balletjes kopen. De vulling verschilt van kaas, paddenstoelen tot erwten.

SNEL DELEN OP TWITTER

Trapani op Sicilië biedt zon, zee en goed eten. Het heeft zelfs een foodfestival: Stra Gusto.

DEEL OP TWITTER

ICON

STREET FOOD A TRAPANI

Dal 23 luglio quattro giorni di melting pot gastronomico nel cuore di Trapani, tra specialità siciliane e sfizi che provengono da lontano

di ***Marina Mauri***

All'interno della manifestazione **Trapani, Città mediterranea della musica** (qui il programma di eventi), appuntamento con Stragusto ovvero una quattro giorni di street food locale che apre le porte ad altre regioni italiane e a culture più lontane come i Balcani e la Palestina. Nell'antica piazza dell'Ex Mercato del Pesce, nel cuore di Trapani, saranno protagoniste le **eccellenze siciliane**: le panelle, le arancine, lo sfincione, il *cùscusu*, il polpo *vugghiuto*, il torrone delle Madonie. Sfiziosità "ospiti" invece il **panino al lampredotto** dello street chef fiorentino Luca Cai, le **specialità balcaniche** dello chef serbo Aleksandar Mitic, il **trapizzino** (una pizza bianca a ripiena di specialità tipiche della cucina romana, dal polpo al sugo alla coda alla vaccinara) oltre alle proposte pugliesi, catanesi, piemontesi e **palestinesi**. Tutto è preparato al momento in uno showking estemporaneo e gli assaggi si alternano a laboratori di cucina, momenti didattici e di intrattenimento. Una buona occasione per celebrare la diversità come patrimonio da valorizzare.

© Riproduzione riservata

il web

GAMBERO ROSSO

NOTIZIE VINO RICETTE RISTO

SCONTO FINO AL 15%
SUL TUO PROSSIMO
NOLEGGIO AUTO
PRENOTA ORA
Termini e condizioni applicabili

23 LUG 2015 / 10:07

680 15

Stragusto a Trapani. Il festival del cibo di strada del Mediterraneo che incontra il mondo

Torna con la sua settima edizione la festa dello street food che piace alla CNN, ospitata nella piazza dell'ex mercato del pesce della città siciliana. Un percorso gastronomico tra specialità regionali e sapori etnici in compagnia dei migliori artigiani del gusto.

Musica, giochi, street food, gelato e altre cose belle per il weekend

di Fabiana Salsi | Contributor

12/18

4. STRAGUSTO, FINO AL 31 LUGLIO, TRAPANI

Tutti i sapori del Mare Nostrum *in una piazza (bellissima): quella del* ***Mercato del Pesce di Trapani****. Perché in occasione di questo festival dedicato al cibo da strada non c'è un piatto di street food tradizionale mediterraneo che non ci sia: panelle, arancine, sfincioni e cùscusu e molti altri ancora...*

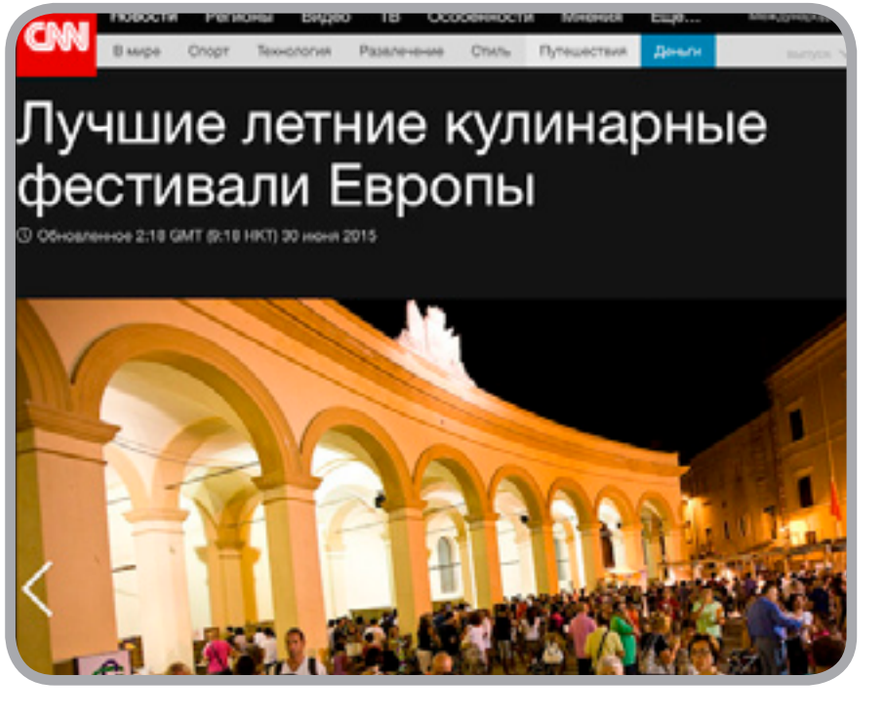
13/18

4. STRAGUSTO, FINO AL 31 LUGLIO, TRAPANI

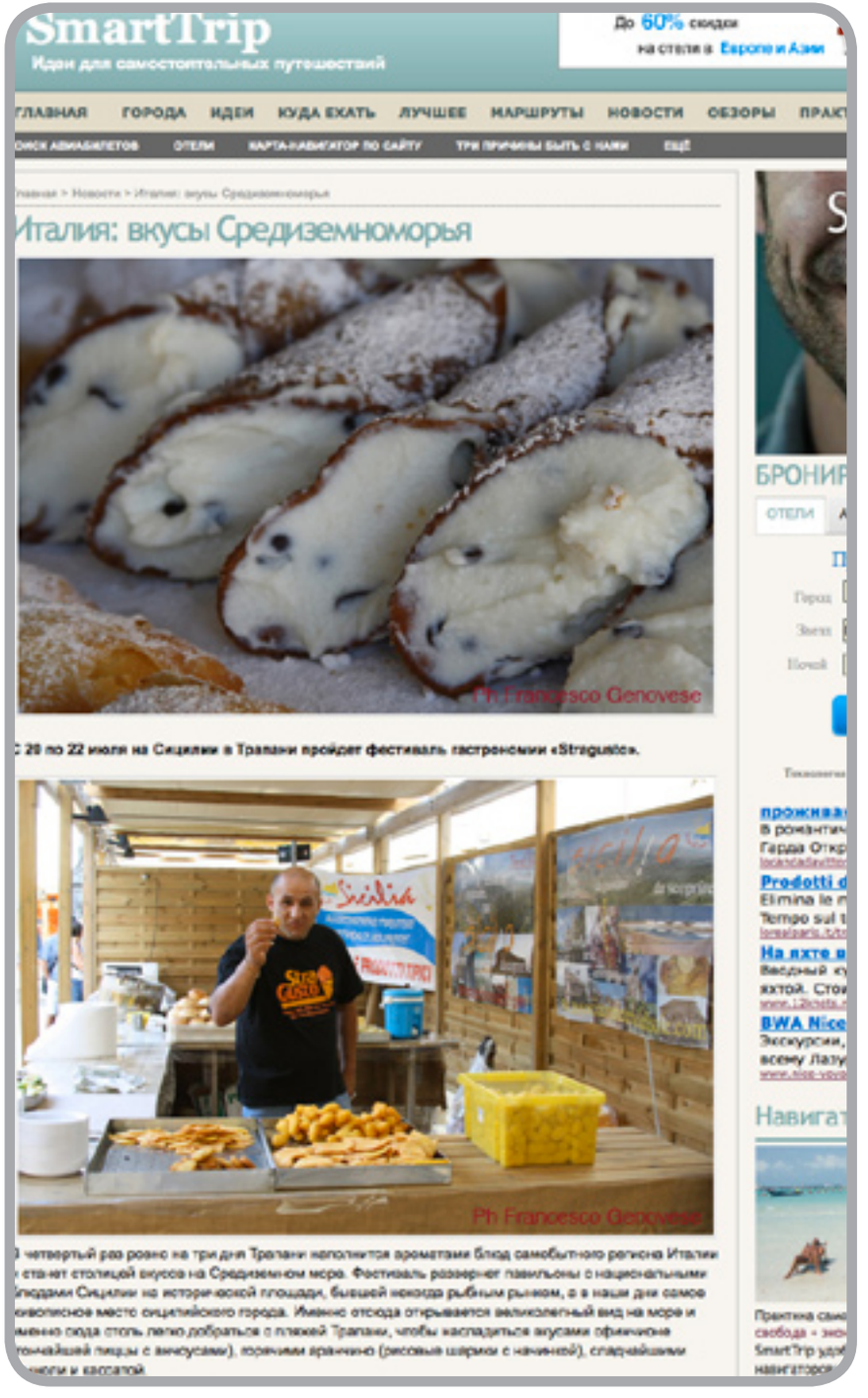
L'obiettivo è sì, farle assaggiare, ma soprattutto valorizzare il patrimonio culturale rappresentato dallo street food.
www.stragusto.it

foodie
comunicare di gusto
Home
Chi siamo
Servizi
Contatti
Blog
Il cibo da strada protagonista di Stragusto
Identità golose 2009:resoconto sintetico di una lunga esposizione di sapori.
Parliamo di
Food Cloud
tendenze
Gli ultimi articoli

LA CUCINA ITALIANA
Stragusto, Trapani capitale del Mediterraneo
02/07/2015 La Cucina Italiana


CNN
В мире
Спорт
Технология
Развлечения
Стиль
Путешествия
Деньги
Лучшие летние кулинарные фестивали Европы
Обновленное 2:18 GMT (9:18 HKT) 30 июня 2015

Alice
Passione CUCINA
Hai cercato: stragusto
Gli Articoli presenti nel sito
StraGusto
Stragusto a Trapani: il cibo di strada è in festa


SmartTrip
Идеи для самостоятельных путешествий
До 60% скидки
на отели в Европе и Азии
ГЛАВНАЯ ГОРОДА ИДЕИ КУДА ЕХАТЬ ЛУЧШЕЕ МАРШРУТЫ НОВОСТИ ОБЗОРЫ
Италия: вкусы Средиземноморья
Ph Francesco Genovese
С 20 по 22 июля на Сицилии в Трапани пройдет фестиваль гастрономии «Stragusto».
Ph Francesco Genovese

Italia a Tavola
ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY
LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI
EVENTI > MANIFESTAZIONI
23 Luglio 2014 15:15
A Trapani si celebra il cibo da strada con "Stragusto" e i sapori mediterranei
Dal 24 al 27 luglio, a Trapani, si terrà la sesta edizione di "Stragusto", la kermesse dedicata ai sapori del Mediterraneo; panelle, arancine, sfincione, focacce e molto altro, faranno di Trapani la capitale del gusto
Torna a Trapani, dal 25 al 27 luglio, Stragusto, la kermesse dedicata agli appassionati del cibo da strada, che ha in Sicilia e nei paesi del Mediterraneo i suoi luoghi d'elezione. La cucina da strada, ribattezzata "street food" è quella pratica culinaria, molto diffusa in Sicilia, basata sulla preparazione, esposizione, consumo e vendita di prodotti alimentari in strade, mercati e piazze, da venditori ambulanti.
di Piero Rotolo
Porta in scena la tua attività
YouTube
QUATTROERRE
www.quattroerre.com
RICERCA AVANZATA

STAR
Stragusto 2012
Stra Gusto

OLIOVINOPEPERONCINO

il web

viaggi24
Trapani, capitale dello street food

Sicilia
Al via a Trapani "Stragusto"
GROUPON

L'ECO DI BERGAMO.it
«Stragusto» in piazza
Sapori di Trapani
AL CINEMA
L'INSERTO

viaggi24
Trapani, capitale dello street food. Parte II

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO.it
Stragusto "si fa in quattro":
spazio al cibo di strada
A Trapani nella Piazza del mercato del pesce

URBANVIAGGI
Vacanze in Sicilia: a Trapani arriva Stragusto 2015, lo street food festival dell'estate

il web

TGCOM 24
A Trapani c'è lo street food di "Stragusto"

territori.COOP
Prodotti di origine raccontata
Stragusto: un omaggio allo street food mediterraneo
GALLERY
TERRITORI.TV

HONG KONG HERAL
Get me out of here - Cotswolds yoga, Stragusto street food, New Zealand self-drive
The Independent Tuesday 9th July, 2013
Read more
Latest Hong news

Stragusto, a Trapani il festival che celebra il cibo di strada del Mediterraneo, tra panelle, cous cous e pane cà meusa
NOTIZIA DI OG

informaturismo
turismo in Italia
A Trapani il 25 luglio torna "Stragusto"

ITALIAN FOOD NET WEB TV
Italians do eat better
Stragusto 2013
Dove: Trapani - Sicilia
Dal: 25-07-2013
Al: 28-07-2013
Festa del cibo da strada del Mediterraneo. Tantissime le specialità siciliane, e non solo, che sarà possibile assaggiare e degustare in un itinerario goloso che per tre giorni renderà Trapani la capitale del gusto nel Mediterraneo: Panelle, arancine, sfincione, frutti di mare, lumache, focacce, crespelle, pane cà meusa, piadine, farinata, kebab, cuscus e molto altro
Sito Stragusto

Stragusto, festa a Trapani con il cibo di strada

FOOD FESTIVALS EUROPE
HOME
FOOD FESTIVALS
TRADE
Su Google, gratuitamente
google.it/business
FOOD FESTIVAL
STRAGUSTO
Location: Trapani, Italy
FESTIVAL WEBSITE
24 JUL 2014
27 JUL 2014

EXPO
ITALIA event
Il portale di eventi in italia in 8 lingu
FIERE NAZIONALI E INTERNAZIONALI
STRAGUSTO

Swide
Save the date!
Must go events in
Italy this July 2015

Nigeria Sun
We never sleep
Get me out of here - Cotswolds yoga, Stragusto street food, New Zealand self-drive
The Independent Tuesday 9th July, 2013
This weekend, there's a two-night yoga retreat in the Cotswolds from 12-14 July. Based at the Guildhouse, in the idyllic village of Stanton, it covers postures, meditation and breathwork, with all-inclusive meals for 325pp.
Read more

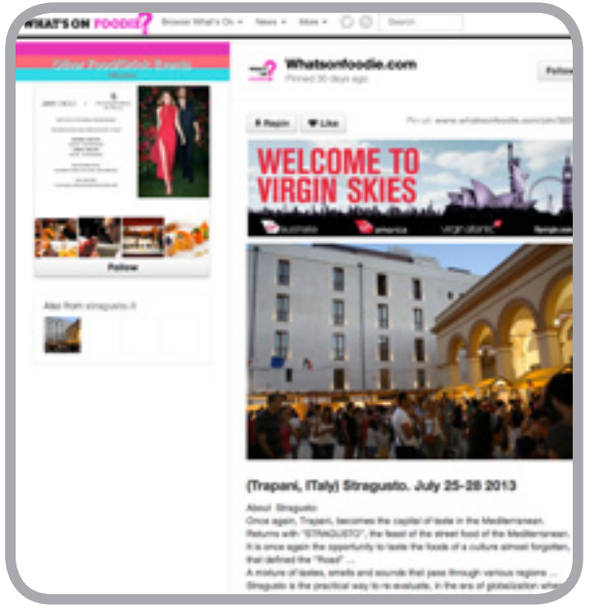
ITALIA & MONDO
Quattro idee da vivere nel week end
Private Ban

Qucina
fornelli e pensieri...quanto basta.
Home
In cucina
Mangiare fuori
Bere
Appunti di Viaggio
Attualità
Attualità
Stragusto 2013 – Festa del cibo da strada del Mediterraneo

tlm
Stragusto - Street Food Festival in Sicily 25 - 28 July 2013
secret Escapes

Reedgourmet
A Trapani torna lo street food mediterraneo
StraGusto
Festa del Cibo da Strada del Mediterraneo

Saporie.com
le eccellenze in cucina
Stragusto, il festival del cibo di strada


Whatsonfoodie.com
WELCOME TO VIRGIN SKIES
(Trapani, ITaly) Stragusto. July 25-28 2013

il web

Il Fatto Quotidiano
Crediper Estate PRESTITO FLESSIBILE
DOPO 60 GIORNI
ZERO SPESE
Fotovoltaico 2014: costa il 70% in meno e rende di più
tragusto, lo street food mediterraneo di
cena a Trapani
immobiliare.
Annunci: 2.765
CERCA

BALARM
29 LUGLIO
KARIN LAMBRECHTSE ENRICO MORELLI
LA TUA PUBBLICITÀ
UN SERVIZIO UTILE A TUTTI I CITTADINI SICILIANI
STRAGUSTO" IL FESTIVAL TRAPANESE DELLO STREET
COSA C'È DA FARE
COSA C'È DA FARE IN SICILIA
COLOR

news
Enogastronomia
SOAVE
VALCALEPIO

EINMAL UM DEN GLOBUS SCHLEMMEN
AUTORIN
SERVICE
SERVICES
FOODTRUCKS UND MINI-RESTAURANTS

siciliainfesta
Stragusto a Trapani

ItinerarinelGusto
Stragusto 2013, festa del cibo da strada e dei mercati del Mediterraneo a Trapani
StraGusto

BlogSicilia
il giornale online dei siciliani
TP

Blogsicilia Province Cronaca Politica Sport Lavoro Storie Arte Salute Video

Palermo Catania Agrigento Caltanissetta Enna Messina Ragusa Siracusa Trapa

SCOPRI COM

Da stasera a Trapani 'Stragusto', la festa del cibo da strada

FOTO Apre la "Casa dei sapori" a Palermo

COMMENTI 0

STAMPA

4 Accedi 0

Tweet

EVENTI 24 luglio 2014
di *Redazione*

Per quattro giorni, da stasera, a Trapani, nell'ex Mercato del Pesce, si celebra "Stragusto",la festa del cibo da strada dei popoli del Mediterraneo. Cultura, tradizione e gastronomia per un evento che celebra i migliori produttori del cibo tipico consumato in strada, in un'esplosione di sapori, colori e profumi.

Ogni giorno, dalle 18 e 30 alle 24, sarà possibile degustare tante specialità rigorosamente preparate dal vivo. Dal toscano panino con il lampredotto, ai sapori palestinesi fra cui il kebab e i falafel, allo street food friulano con i cevepcici o la polenta di grano saraceno, e ancora i sapori nostrani, palermitani, trapanesi e panteschi, come il pane ca meusa, lo spircione e a rascatura; e un grande classico della nostra tradizione: il polpo vugghiuto, proposto in chiave street food dalla trattoria Poseidone.

Presenti anche i dolci di mandorle del Torronificio delle Madonie. Fra le novità i pinchos e le tante specialità "da strada" dei Paesi Baschi, la granita catanese del festival "A Nivarata" e gelatiere Fulvio Massimino di Acireale, vincitore del premio "Granita dell'anno 2014", ed una sezione dedicata al vero cous-cous trapanese, perché "Stragusto" è anche recupero e valorizzazione della cultura enogastronomica popolare.

4 Accedi 0

Tweet

LA BONTÀ DEL GELATO È PER TUTTI

SENZA GLUTINE

Per saperne di più

Mediterraneo e integrazione A Capo Peloro l'Horcynus Festival

Ultimi Articoli

19:01 (ieri) - Palermo, fiamme nello spartitraffico dell'autostrada A19

18:41 (ieri) - Immigrazione: da giovedì l'Esercito lascia Lampedusa

18:38 (ieri) - Ryanair, bagagli come spazzatura "Rimuoveremo quegli addetti"

18:18 (ieri) - Comparto edile in emergenza Appello di Fica Cisl

rgilio MAIL NOTIZIE VIDEO COMMUNITY IN CITTÀ ANNUNCI METEO

CIBO DI STRADA
Il meglio dello street food

Conosci anche tu un locale? Segnalalo

ttà, Regione, nome del Locale CERCA

utte le notizie

21/07/2014 FESTE, SAGRE ED EVENTI

Granita, cuscus e polpo vugghiuto: è Stragusto a Trapani

Tag: cevapcici - cuscus - granita - lampredotto - Pani Ca' Meusa - Sicilia - Trapani

Stra Gusto
Festa del Cibo da Strada del Mediterraneo
Mediterranean Street Food

Per scoprire l'incanto dei suoni, dei sapori e dei profumi del Medit a Trapani nei giorni di **Stragusto**, quando la città siciliana ospiterà festival del cibo di strada. **Da giovedì 24 luglio a domenica 27**, appu nell'antica piazza del Mercato del Pesce.

Quest'anno Stragusto, Festival del Cibo da strada Mediterraneo, si importanti collaborazioni. Oltre ai gemellaggi realizzati con alcun italiani, come "Nivarata – il rito della Granita Siciliana", "Porchett porchette d'Italia" e il "Mercato Cibo e Gusto" di Monfalcone, è ini

DOVE

SORGENIA
L'ENERGIA SENSIBILE

OGNI ENERGIA ALL'IMPRESA ITALIANA.

HOME » WEEKEND » GUSTO » TRAPANI, LA FESTA DEL GUSTO È IN SICILIA

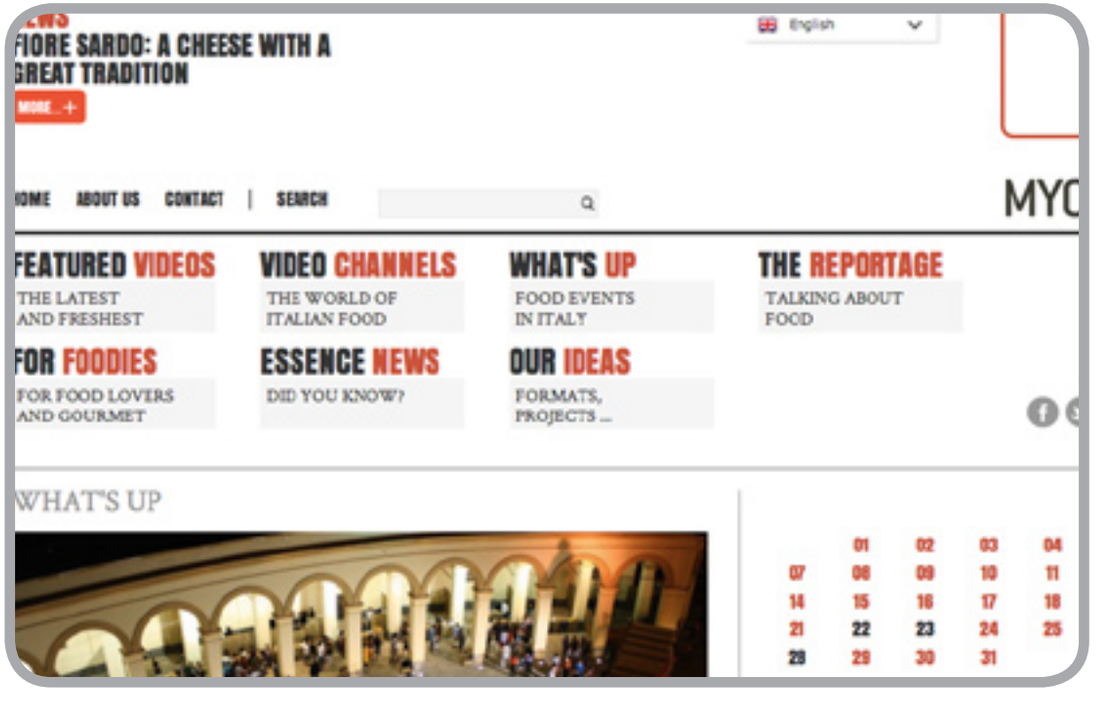
Trapani, la festa del gusto è in Sicilia

A Stragusto, dal 24 al 27 luglio, si festeggia lo street food. Tra panelle, arancine e sfincioni

Meteo alessandria 24.6°C

Scopri gli Ostelli di Lombardia. Cambia il punto di vista.

egnews
Giornale on line registrato al Tribunale di Ferrara al n.13/12 del Registro della stampa del 29/3/2012 iscritta al ROC al n.22153
Enogastronomia
HOME EDITORIALE NEWS REPORTAGE STILE e SOCIETA' RUBRICHE PMP AGENDA LINK VIDEO CHI SIAMO
Home AGENDA > Il Festival del cibo da strada
Cerca...
Editorial
Avanti tutta!
Egnews è tra i fornitori ufficiali di notizie di Google News, il più autorevole motore di ricerca a livello mondiale....
Leggi tutto...
Expo 2015: fuori dalla fame
Dal prossimo gennaio sarà avviato un percorso internazionale di confronto sui temi dell'Esposizione universale di Milano. Sicurezza alimentare, sostenibilità dei ...
Leggi tutto...
Il Festival del cibo da strada
Mercoledì, 23 Luglio 2014 16:09
Dal 24 al 27 luglio, a Trapani, nell'incantevole location dell'ex Mercato del pesce torna Stragusto, odori, sapori e suoni del Mediterraneo.
Torna a Trapani, con la sesta edizione, Stragusto, la kermesse del gusto dedicata agli appassionati del cibo da strada, con panelle, arancine, sfincione, ma anche focacce, crespelle, pane ca' meusa, kebab, cous cous, lampredotto, trippa toscana e dolci della tradizione.
Fra le novità di quest'anno, lo street food proveniente direttamente dai Paesi Baschi. Ogni giorno dalle 18,30 fino a mezzanotte, i visitatori potranno deliziare naso e palato con il miglior cibo da strada. L'ingresso è libero, mentre per le consumazioni occorrerà acquistare dei ticket.
Area Riservata
Nome utente
Password
Ricordati di me
Accesso
News


FIORE SARDO: A CHEESE WITH A GREAT TRADITION
MORE...+
English
HOME ABOUT US CONTACT | SEARCH
FEATURED VIDEOS
THE LATEST AND FRESHEST
VIDEO CHANNELS
THE WORLD OF ITALIAN FOOD
WHAT'S UP
FOOD EVENTS IN ITALY
THE REPORTAGE
TALKING ABOUT FOOD
FOR FOODIES
FOR FOOD LOVERS AND GOURMET
ESSENCE NEWS
DID YOU KNOW?
OUR IDEAS
FORMATS, PROJECTS ...
WHAT'S UP

coturismonline.it
STRUTTURE ITINERARI MAGAZINE CONTATTI REGISTRAZIONE STRUTTURE
Cala Buguto
Botero
HOME / MAGAZINE / FESTA DEL CIBO DA STRADA DEL MEDITERRANEO
Festa del cibo da strada del Mediterraneo
Condividi:
TAGS
Il 24 - 25 -26 - 27 - 28 luglio si terrà la sesta edizione di Stragusto a Trapani.
La location è il Mercato del Pesce: luogo storico e di forte impatto, ristrutturato di recente, fa parte della storia culinaria della città. Si trova nel centro della città tra la spiaggia e un belvedere sul mare. Gli orari sono dalle 18.30 alle 24; per il

TM news
Agenzia di Stampa
Contenuti per i media
HOME | NEWS | VIDEO | FOTO
Fatti trovare con la pubblicità di Google
Inizia ora
Con un credito di €75.
Salvini a Berlus
A Trapani in scena "Stragusto", il festival del cibo da strada
Alla rassegna gastronomica street food da tutto il mondo
Guadagna
€28-€42
ogni ora
lavorando Online
>>
TOP TEN

TODAY
CRONACA
SPORT
POLITICA
GOSSIP
DONNA
DISCUSSIONI
A Trapani in scena "Stragusto", il festival del cibo da strada
Un viaggio attraverso i sapori del Mediterraneo, dall'Italia al Medio Oriente passando per la Spagna e il nord Africa: è Stragusto, il festival del cibo da strada che ha avuto come teatro la piazza del Mercato del
Ragazzina morta in spiaggia: "Trascinata annegata in acqua"

Abbonati subito!
STREAM24
HOME
ITALIA & MONDO
NORME & TRIBUTI
FINANZA & MERCATI
IMPRESA & TERRITORI
NOVA24 TECH
PLUS24 RISPARMO
COMMENTI & INCHIESTE
STRUMENTI DI LAVORO
ITALIA
A Trapani in scena "Stragusto", il festival del cibo da strada
UNBELIEVABLE!
Il Sole 24 ORE e il corso d'inglese BBC a soli 1 euro e 50.

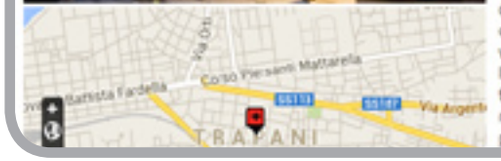
WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY
Home
News
Non solo vino
Edicola
Dicono di noi
Chi siamo
Vinitaly
Seguici su Twitter
Categoria: NON SOLO VINO
L'ESTATE NON ESPLODE, MA GLI EVENTI ENOICI ILLUMINANO, DA NORD A SUD, IL BELPAESE. DA "STRAGUSTO" DI TRAPANI A "MOSCATO SOTTO LE STELLE" DI SAVONA, A "SERATA AL SCUR" DI SONDRIO, ECCO LE TAPPE DA NON PERDERE PER TUTTI GLI ENOAPPASSIONATI
WineNewsTV
ON WINE

TRAVEL NEWS 24

TUTTE LE NOTIZIE | IL COMUNE TI INVITA | WEEKEND | CHI SIAMO | REDAZIONE

TRAPANI

◀ Torna alla pagina delle notizie "il comune ti invita"



21 luglio 2014

Il gusto del Mediterraneo

A Trapani arriva Stragusto, la Festa del cibo di strada

Data evento: 24 luglio - 27 luglio

Dal 24 al 27 luglio l'antica piazza del Mercato del Pesce di Trapani è pronta a farsi teatro della cultura del Mediterraneo. Con "Stragusto", infatti, stand gastronomici, degustazioni e spettacoli di strada fanno incontrare le diverse tradizioni del "Mare Nostrum" in un'unica location, con ospiti provenienti anche da lontane città d'Europa. Un vero e proprio "Street Festival" dei sapori da scoprire, dove lampredotto e trippa toscana dialogano con il "cous cous" trapanese ed il "pane ca meusa", in un concerto di parlate, musica e cucina a caratterizzare il goloso percorso. www.stragusto.it

---

la Repubblica | Mobile | Facebook | Twitter

la Repubblica.it | Viaggi

Home | Pubblico | Economia&Finanza | Sport | Spettacoli | Cultura | Motori | Vi

Copertina | Weekend | Vacanze | Ristoranti | Case | Diari di viaggio | Eventi | Notiziario | Multim

Vodafone Super ADSL Family. Parli e navighi senza limiti a soli 32 euro al me

Sei in: Homepage\Weekend

Giovedì 24 luglio - Trapani

Torna per il sesto anno **Stragusto**, la festa del cibo da strada del Mediterraneo che si piazza del Mercato del Pesce di Trapani, fino al 27 luglio. Novità del 2014 è lo street fo ospiti di questa edizione. Ma non mancheranno kebab o falafel, lampredotto e trippa t una sezione dedicata al cuscus locale, oltre a cibi come panelle, arancine, sfincion, fru

---

Google Traduttore

Travelnostop sicilia

round trip

Salerno, Matera, Lecce, Cosenza, Milano, Bergamo, Napoli, Palermo, Catania, Messina, Agrigento, Siracusa e Ragusa

Travelexpo Roadshow

DA SUD A NORD

settembre 2015, novembre 2015, febbraio 2016, ap

HOMEPAGE | NEWS | OPINIONI | VIDEO | DATABASE AZIENDE | cerca nel sito

le edizioni regionali di travelnostop.com

ABRUZZO | BASILICATA | CALABRIA | CAMPANIA | EMILIA ROMAGNA | FRIULI V. GIULIA | LAZIO | LIGURIA | LOMBARDIA | M
MOLISE | PIEMONTE | PUGLIA | SARDEGNA | SICILIA | TOSCANA | TRENTINO ALTO ADIGE | UMBRIA | VALLE D'AOSTA | VEN

Isola Azzurra Tour Operator Viaggi

www.viaggiazzurra.com

091.867224

Home » Sicilia » Enogastronomia » Per la CNN Stragusto è tra i migliori dieci festival gastronomici d'Europa

Per la CNN Stragusto è tra i migliori dieci festival gastronomici d'Europa

09 LUGLIO 2015, 11.00 | ENOGASTRONOMIA

C'è anche Stragusto, in programma a Trapani, in Piazza mercato del pesce, dal 23 al 26 luglio, nella top ten dei festival gastronomici europei da visitare assolutamente quest'estate stilata dalla prestigiosa testata giornalistica CNN.

"Stragusto è molto più di un semplice paio di bancarelle che vendono prodotti locali – si legge nel testo dell'articolo – tenuto nella bella città siciliana di Trapani, celebra il cibo da strada proveniente dal tutto il Mediterraneo". ("Even the most average Italian market can often be every bit as good as an organized foodie festival, but Stragusto is far more than just a few stalls selling local produce. Held in the pretty Sicilian town of Trapani, it celebrates street food from around the Mediterranean. That means helpings of the best Greek, Moroccan and even Serbian cuisine, alongside local delicacies and plenty of interesting culinary clashes. Locals will be serving treats including arancini and sfincione, traditional Sicilian pizza.")

Una segnalazione che rappresenta un'importante vetrina per la manifestazione, giunta alla sua settima edizione, ma anche per la città di Trapani e per le sue bellezze. Tanto più che Stragusto è stata citata anche in testate dal respiro internazionale o in mensili e quotidiani nazionali, fra cui Bell'Italia, il Corriere della Sera, Repubblica, La Cucina Italiana.

Ottime premesse dunque, per il Festival promosso dall'associazione Trapani Welcome, che si prepara a celebrare i sapori del cibo da strada provenienti da diverse regioni d'Italia e non solo, in un melting pot di culture, storie, tradizioni e colori tipici degli antichi mercati.

CERCANELLENEWS

TIPO: News | Opinioni

le più recenti: Tutte

parola chiave:

categoria: Tutte

regione: Tutte

dal: 02 Set 201

al: 02 Set 201

AVVIA LA RICERCA

Thrifty

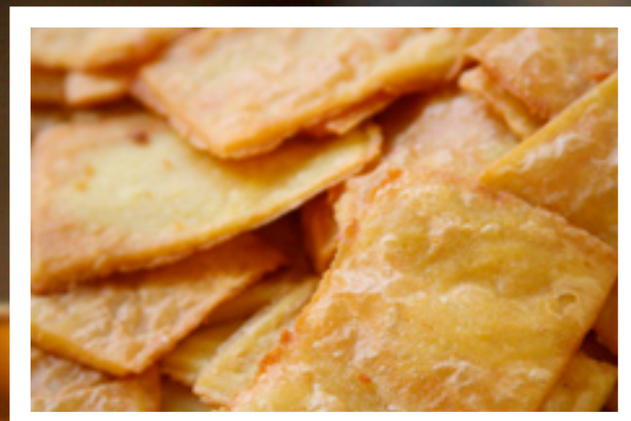
Noleggi in Spagna, Grecia e Italia a partire da 16€

SAPORI
FRIULANI
CUSCUSU

Stra
Gusto

galleria fotografica

Stra Gusto



SAPORI ROMANI
TRAPIZZINO
TRAPIZZINO®
Trapizzino è un modo innovativo di

ANALISI
SENSORIALE

Miglio
zero

SAPORI FIORENTINI
Stra
Gusto

SAPORI BASCHI
Spagna

SAPORI PUGLIESI
Bombetta

AFRICAN

SAPORI PALESTI

SAPORI
DI SPAGNA

CASSA

SAPORI
PALESTINESI

PALERMITANI

Hosteria
Befolo

StraGusto
Festa del cibo da strada
del Mediterraneo

Stra
Gusto
Festa del cibo da strada
del Mediterraneo

Stra
Gusto

LABORATORIO
GASTRONOMICO

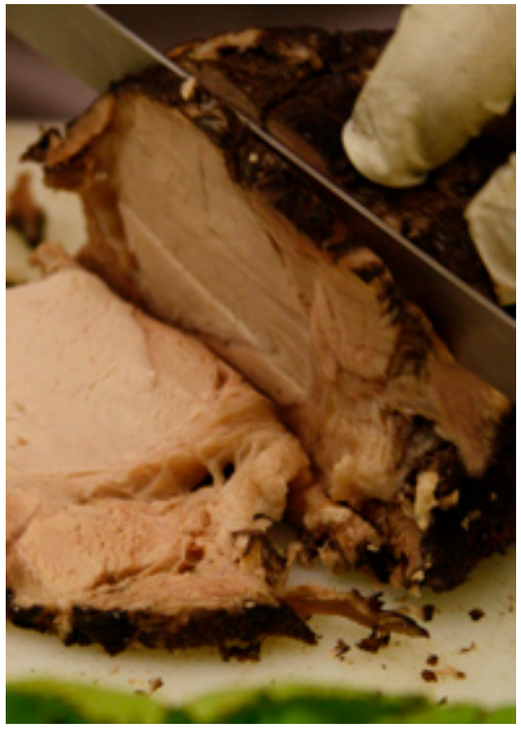
CENTRO DI CULTURA
SCUOLA DI CUCINA
NUARA
COOKING SCHOOL
GASTRONOMICA
COOK SICILY
5 edizione

Sono a Trapani

Sono a Trapani
StraGusto
www.stragusto.it

SAPORI PUGLIESI
Alberobello
Bombetta

APIZZINO®



DO YOU LIKE GRANITA? ASK HERE
GRANITE SICILIANE
"Nivarata"

CIBO DI STRADA
www.cibodistrada.it
VERA
FORST

'U PURPU
(Polpo)
SAPORI
DI SPAGNA

www.stragusto.it

ASSOCIAZIONE TRAPANI WELCOME
INFO: 340 2427212

email: info@trapaniwelcome.it

EDIZIONE 2016