



Associazione No Profit Streetfood ®

Dal 18 al 20 marzo “Streetfood Village in Castello Show” con il miglior cibo di strada

CIBO DI STRADA: DA VENERDÌ A CASTELFIORENTINO (FI) QUELLO CON LA TENDINA

Terza edizione nel borgo toscano per l'appuntamento promosso dall'Associazione nazionale che riunisce i migliori cibi di strada. Oltre 40 prelibatezze di strada da tutto il mondo, poi musica dal vivo e promozione del territorio come il Museo Benozzo Gozzoli. area bimbi e Oxfam i partner

Tutto pronto a Castelfiorentino (FI) per la terza edizione dello Streetfood Village. Dopo il successo degli anni precedenti, il borgo fiorentino ospita il cibo di strada nel programma di eventi di “Castello Show”. Uno “Streetfood Village in Castello Show”, dunque, che porterà anche quest'anno nella centralissima piazza Gramsci (dalle 17 alle 24 di venerdì 18 e dalle 11 alle 24 di sabato 19 e domenica 20 marzo) prodotti cucinati sul momento e da assaporare “al volo” che rappresentano il meglio della cucina di strada italiana, e non solo: ci saranno infatti diverse specialità molto diffuse in altri paesi dell'Europa, in Africa e Sudamerica.

Il programma. Ad allietare l'evento tanta musica, anche live, con il concerto dei Santi Subito (venerdì), quello della Ballantine Band (sabato) e il Dj set Righini (domenica), mentre per i più piccoli sarà sempre attiva nella medesima piazza (anello interno) un'area attrezzata, con i gonfiabili, giochi e tanto divertimento. Streetfood non è solo cultura del cibo, ma anche il modo per conoscere le bellezze d'Italia. Durante i tre giorni di festa infatti, sarà possibile visitare il museo dell'artista rinascimentale e “genius loci della Valdelsa” Benozzo Gozzoli (per gli orari di apertura su www.museobenozzogozzoli.it). I negozi saranno aperti anche di domenica. Durante l'evento sarà presente anche la Ong Oxfam Italia per presentare i progetti internazionali.

I cibi di strada presenti. Un giro del mondo attraverso i sapori di strada. Dal “pastin” di Belluno agli “arrosticini” di pecora abruzzesi; dalla “puccia salentina con polpo arrosto e focaccia barese” al fritto di pesce nel cono di San Benedetto del Tronto; dalla “patata tornado” della Campania alla “torta fritta” emiliana. Ci saranno però anche i cibi di strada toscani, come i “tortelli fritti di patate del Casentino”, il fritto misto di coniglio, di pollo e verdure, la trippa, la ribollita, i prodotti al tartufo “on the road” dell'Appennino e molti altri. Per chi desidera poi provare altre specialità europee o di altri continenti potrà spaziare tra la grigliata di carne argentina (“Asado”), il “Souvlaki e Gyros pita” della Grecia, il “Kefto” dell'Etiopia o il dolce tipico “Kurtos Kalacs” della Romania.

L'evento, patrocinato tra gli altri dalla Regione Toscana, è inserito nel cartellone di Castello Show, la rassegna di eventi nel centro storico promossa dall'Associazione del Centro Commerciale Naturale (CCN) “Tre Piazze”, dal Comune di Castelfiorentino e da Confesercenti, per promuovere e riqualificare il centro storico con le sue attività commerciali.

In allegato l'elenco dei cibi di strada presenti

CIBO DI STRADA, IL MEGLIO CON STREETFOOD A CASTELFIORENTINO (FI), 17 MARZO C.s. 06

STREETFOOD VILLAGE CASTELFIORENTINO (FI)

18-19-20 MARZO 2016 - PIAZZA A.GRAMSCI

La tradizione

Sicilia - pane e panelle, pane ca' meusa, arancine, cannoli e cassatine.

Marche - Olive e Fritto misto da Ascoli, il fritto di pesce fresco nel cono di San Benedetto del Tronto (Ap)

Toscana - Lampredotto, Trippa, Ribollita e Cacciucco del trippaio, Hamburger di Chianina Igp, tortelli fritti di patate del Casentino (Ar), fritto misto dell'aia (pollo, coniglio, verdure), frittelle di San Giuseppe e dolci toscani

Puglia - Bombette e zampina da Alberobello (Ba), Puccia salentina con polpo arrosto e focaccia barese

Lazio - Porchetta di Ariccia e coppiette

Abruzzo - Arrosticini di pecora

Veneto - Pastin di Belluno e wurstel artigianali

Campania - Patata tornado e pasticceria napoletana, pizza frita, montanara e fritto napoletano

Veneto - Pastin di Belluno

Emilia - Torta Fritta e specialità parmensi

ricette "on the road": prodotti al tartufo dell'Appennino

Tra gli stranieri:

Argentina - griglia di carne con Asado

Grecia - souvlaki e Gyros pita

Romania/Ungheria - Kurtos Kalacs

Etiopia - Ketfo, Felafel, Sambussa

Bevande:

cocktail a base di lime e frutta fresca

birra artigianale friulana e toscana a marchio Streetfood®

oltre ad acqua, bibite analcoliche e vino dei territori di provenienza dei cibi di strada presenti