



[HOME PAGE](#) [OPINIONI](#) [VIAGGIARE](#) [ATTUALITÀ](#) [EVENTI](#) [SALUTE&CIBO](#) [NEWS](#) [EDICOLA](#) [LIBRI](#) [CONTATTI](#)

cerca la parola...



**In Primo Piano**



**30 Maggio 2010**

**Street Food: il futuro ha un cuore antico**

Il nome esotico è certo più prestigioso, e forse persino un tantino deviante, ma se lo chiamiamo "cibo di strada" capiamo invece subito a che cosa ci stiamo riferendo: al ricordo felice di un momento di pausa.

Diverso nelle culture e nei luoghi di preparazione, il cibo di strada ha attraversato la notte dei tempi restando sempre uguale a se stesso in tutte le parti del mondo per l'unicità delle sue peculiari caratteristiche. Offerto e preparato al momento, o quasi, da bancarelle o carretti parcheggiati all'angolo della strada, lo si consuma in piedi mentre si continua

a camminare, appoggiati al parapetto di un ponte, seduti su di uno scalino o uno sgabello di fortuna. Ha il sapore della libertà, della vacanza e, perché no? di una spensierata o ritrovata giovinezza.

In apparenza l'obiettivo che si prefigge sembra lo stesso del famigerato "fast food", altro esotismo anche troppo diffuso: risolvere il problema della pausa-pranzo senza una spesa eccessiva e, soprattutto, senza troppo dispendio del prezioso tempo da dedicare al lavoro. E invece il cibo di strada racchiude in sé ben altro. Innanzi tutto si tratta di una realtà artigianale e non industriale (senza che questo, s'intende, rappresenti sempre e solo un vantaggio...). Secondariamente, vuole invece avviare ad una scelta "slow": un modo per restare più a lungo in un luogo piacevole, assaporandone il territorio in tutta la sua pienezza.

Proprio con l'obiettivo principale di recuperare la storia del cibo di strada e di promuovere questo mondo che in Italia vanta radici storiche è nata l'Associazione Culturale No-Profit "StreetFood", che ha tra le sue attività la ricerca, con la partecipazione ai master di settore e a corsi universitari grazie all'ausilio di pubblicazioni in corso d'opera ([www.streetfood.it](http://www.streetfood.it)).

Qualche giorno fa, sabato e domenica 22 e 23 maggio, nel piccolo borgo medievale di Marciano della Chiana in provincia di Arezzo, proprio nel cuore della Toscana, c'è stata la prima edizione dello StreetFood Market, il mercato dei cibi di strada promosso dall'Associazione StreetFood. Una vera invasione da parte di oltre diecimila appassionati per gustare non solo panini con la porchetta e con il lampredotto, ma anche gofri piemontesi, focaccia di Recco, arrosticini, olive all'ascolana, seadas, ed altro ancora, in un crescendo di gusti e di gusto.

"Un successo che premia il lavoro svolto in questi primi anni di associazione -ci ha dichiarato il presidente dell'Associazione Massimiliano Ricciarini - che ci entusiasma e ci fa capire come questo settore dell'enogastronomia abbia appassionati in tutta Italia e soprattutto possa servire come traino di un turismo che oltre ai sapori può scoprire borghi belli come nel caso di Marciano della Chiana".

Con l'augurio che anche grazie ad iniziative come questa possiamo a guardare con fiducia allo sviluppo di un modello alimentare che rappresenta da sempre un aspetto importante della nostra cucina di tradizione, aspettiamo impazienti la prossima edizione!

Silvana Delfuoco - [s.delfuoco@libero.it](mailto:s.delfuoco@libero.it)



**ATTUALITÀ**

[Attualità](#)

[Gustologia](#)

**SOS UTENTE**

- » **Ministero Esteri** - le nostre Ambasciate e Consolati
- » **Ministero Turismo** - sito ufficiale
- » **Ministero Salute** - profilassi e vaccinazioni
- » **Polizia di Stato** - rilascio passaporto
- » **Unione Europea** - il decalogo UE dei passeggeri
- » **ViaggiareSicuri** - partiamo in sicurezza
- » **Unità di Crisi** - segnaliamo dove ci rechiamo
- » **Sicurezza** - numeri telefonici d'emergenza
- » **ITALIA.IT** - spostarsi in Italia
- » **ENAC** - i diritti di chi vola
- » **Banca d'Italia** - ufficio italiano cambi
- » **Meteo** - previsioni in Italia e nel Mondo
- » **Fuso Orario** - per calcolare l'ora e il fuso orario

**I NOSTRI PARTNER**



**Archivio News**

**Alitalia e Aicig presentano i nuovi menu**  
Aicig (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche), confermando il suo impegno nella promozione delle eccellenze enogastronomiche Dop e Igp delle regioni italiane, ha presentato oggi, al fianco di Alitalia, i nuovi menu del progetto "Buonitalia - Prendi il..."

**Vino in Villa**  
Sono tanti i motivi che hanno reso interessante l'edizione 2010 di "Vino in Villa", un vero e proprio festival del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Non solo l'occasione per festeggiare la prima annata, quella 2009, imbottigliata con la nuova fascetta della...

**La promozione turistica in Piemonte**  
A partire dall'anno in corso, la Regione Piemonte si dota di un nuovo strumento finalizzato al potenziamento delle azioni di promozione turistica promosse dall'Ente o realizzate attraverso un contributo regionale, nonché all'ottimizzazione e razionalizzazione...

**Successo alla BITEG 2010**  
Un evento in crescita nei numeri e nella qualità: si chiude con oltre quattromila contatti l'XI edizione (terza in Piemonte) di BITEG-Borsa Internazionale del Turismo Enogastronomico, ospitata dal 6 maggio a oggi tra...

**Mondo G all'insegna del Prosecco DOCG**



Dal 1 aprile 2010 il vino "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore" è diventato Docg, ha avuto cioè la massima denominazione di qualità che ci sia in Italia, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In Italia sono oltre 300 i vini...



#### Spagna, culla di enologia

In Spagna si è cominciato a parlare di vino all'epoca in cui fu invasa dai Cartaginesi, anche se la coltivazione della vite risale più o meno al 4000 AC. Il vino spagnolo veniva esportato già a Roma e in alcune regioni della Francia e...



#### Austria: meraviglie enologiche

L'Austria è decisamente un "Paese da vino", con una storia di circa due millenni e mezzo di viticoltura: a quanto pare, già i Celti vi si dedicarono. I Romani seppero apprezzare il territorio e il clima favorevole, soprattutto nelle regioni dell'Impero...



#### A Tenerife non solo playa

Tenerife è una delle 7 isole dell'Arcipelago geograficamente africano delle Canarie, pur essendo amministrativamente appartenente allo Stato spagnolo ed è il centro storico della vitivinicoltura delle Canarie. Siamo nel Tropico del Cancro, che è...



#### Progetto Turismabile

L'ostensione della Santa Sindone in programma a Torino dal 10 aprile al 23 maggio rappresenta anche per Turismabile e per gli operatori della "Consulta per le persone in difficoltà" un importante banco...



#### Il Veneto: una storia enogastronomica di eccellenza

La storia della cucina veneta è molto antica, essa appartiene alla storia stessa dell'uomo e della sua cultura e si intreccia con quella dell'arte, della poesia, del teatro, della musica e persino della religione. La cucina veneta, sebbene abbia origini...



#### Ischia: il suo vino

Ischia, famosa nel mondo per il paesaggio seducente, immersa nell'azzurro del Mar Tirreno è la più grande delle isole del golfo di Napoli. Ha una superficie di 46 chilometri quadrati amministrativamente è suddivisa in 6 comuni. Ha una popolazione...



#### Alla scoperta di un tesoro

La Murgia - o le Murge - è una subregione pugliese molto estesa, un altipiano carsico, di forma rettangolare, compreso nella Puglia centrale. Si trova in gran parte nella provincia di Bari e in quella di Barletta-Andria-Trani (la sigla è Bt) di nuova...



#### Il Malbec argentino si presenta

Il mondo del vino si è molto sorpreso quando nel 2001, il vino di Nicolás Catena Zapata - un accostamento Cabernet Sauvignon/Malbec - ebbe un certo risalto prevalendo, in una degustazione alla cieca, sui grandi Bordeaux e Napa Valley. È stata la...



#### Una vigna in città

La prima a venire in Villa fu Ludovica di Savoia, sposa quattordicenne del committente dell'opera, suo zio il cardinal Maurizio, figlio di Carlo Emanuele I, che per lei aveva lasciato la tonaca. Poi ci furono Anna d'Orléans, Polissena d'Assia, Elisabetta Teresa...



#### Il paradiso ritrovato

Esistono ancora gli angoli di paradiso su questa terra? Esiste davvero qualche luogo remoto ancora in grado di offrire un mix di sensazioni eccitanti e ricco di imprevisti? Sì, basta andare nel nord est del Brasile, tra Parnaíba e Camocim, negli stati di...



#### La storia di una dinastia in Cognac

Siamo nel 1765, l'anno in cui Richard Hennessy approda in Cognac per questioni di guarnigione. Appena ventenne, Richard Hennessy, figlio minore di un nobile irlandese, lascia la contea di Cork per servire Luigi XV in seno alla brigata irlandese del reggimento di...



#### Tipi e stereotipi

Per merito, o forse per colpa, di nuovi e sempre più sofisticati mezzi di comunicazione, stiamo assistendo alla diffusione su scala mondiale di tendenze anche del gusto che rischia di cancellare le tradizioni locali, in un processo di globalizzazione che tende...



#### La Falanghina e le sue doc

I vini e i vitigni della Campania; un legame millenario che accomuna questa regione fin dai primi insediamenti Greci. Dei 100 e più vitigni autoctoni buona parte sono di origine ellenica; alcuni di questi sono molto conosciuti come l'Aglianico, il Greco, il...



#### Appello delle Città del Vino

L'agricoltura è vita per il nostro Paese e merita, in questa difficilissima contingenza, il sostegno del Governo. Questo l'appello emerso dal Consiglio Nazionale delle Città del Vino, riunitosi lo scorso 21 dicembre a Roma nella Sala della Pace di Palazzo...

Testata giornalistica registrata Tribunale di Torino n. 5849 del 26.03.05 - pagine elettroniche allegate alla rivista Il Pinzimonio Piacere Torino - Dir. Resp. Roberto Rabachino

Editore GOLD GUEST ITALIA srl | Web Design: ArduinoADV | ADMIN | Oggi è il 30/5/2010 : ore 10:49:17