



***Il gusto nel viaggio...***

---

Venerdì 21 ore 20 il ritrovo in piazza Fanfulla presso l'Hostaria "Vecchia Rota"  
**"DALLA STRADA ALLA TAVOLA": A MARCIANO È DI SCENA LA FRASCHETTA LAZIALE**  
Alla vigilia dell'evento Streetfood Market" nel prossimo weekend, i produttori di  
cibi di strada animatori dell'evento, daranno un'anteprima

Venerdì 21 maggio ore 20 si terrà da Massimo Giovagnini all'Osteria "La Vecchia Rota", in piazza Fanfulla a Marciano della Chiana (AR) una cena propiziatoria a cui parteciperà la stampa invitata di testate di settore e la stampa locale oltre ai produttori che animeranno l'evento tra strade e piazze del paese medievale ospite dell'evento Streetfood Market. La cena si chiama "Dalla Strada alla Tavola" poiché a comporre il menù saranno proprio quei cibi di strada disponibili agli stand dell'evento nel prossimo week end.

La cena riproporrà la tradizione laziale della fraschetta, ovvero il ritrovo in osteria in cui l'oste metteva il locale e il vino e gli invitati portavano pietanze da casa. Questo permetteva in tempi di magra di stare in compagnia e condividere quell'unica gioia rappresentata dalla soddisfazione di un bisogno primario come la fame.

La serata si aprirà con aperitivo a base di Spritz (prosecco e campari) a cura di Paprikafé, il bar che rappresenta uno dei maggiori ritrovi dei giovani a Cesa (frazione di Marciano) e a prepararlo sarà una delle titolari, la "cocktailera" Cristina Matteassi. L'antipasto prevede, formaggi caprini di Brent in Valtiberina, olive Ascolane fritte, verdure di stagione fritte, Gofri piemontesi con salumi (cialde a nido d'ape di sapore neutro abbinabili a salumi come a marmellate e cioccolata). Assieme a questi anche focaccia di Recco (sfoglia sottile con crescenza) e farinata ligure (tortino di farina di ceci).

Per primo ci sarà una fantasia di pasta ripiena che nei giorni a seguire verrà servita da un ristorante incorporato in un'ape-car.

Tra i secondi non può mancare il lampredotto fiorentino cotto all'inzimino (con verdure saltate) e gli immancabili arrosticini abruzzesi.

Per il dessert, il vicino di casa Carlo Porcu della Osteria della Lodola di Foiano, di origine sarda, preparerà per l'occasione come per l'evento le seadas sarde, tortini di pasta ripieni di formaggio, fritti e conditi con miele. Seguirà il Gelato di Carlo.

Il tutto verrà accompagnato da bottiglie delle **Strade del Vino Terre di Arezzo** abbinati secondo le portate, gli stessi che occuperanno la torre di Marciano nella due giorni di Streetfood.

Oltre al menu offerto è possibile degustare altre prelibatezze dello chef Massimo Giovagnini della Vecchia Rota da menu fisso o alla carta. Costo della cena 30 euro tutto compreso (se interessati chiamare il 328 3928393).

**Streetfood - Maggio 2010 - Cs 2**

---

Streetfood® è un marchio registrato – tutti i diritti riservati

[www.streetfood.it](http://www.streetfood.it) – [info@streetfood.it](mailto:info@streetfood.it)

Associazione Culturale No-profit Streetfood® – fraz. Puglia IL RIO, 17 - 52100 – Arezzo

Contatti per la stampa: 320 7668222/ 328 3928393