



Il gusto nel viaggio...

Ricciarini (Streetfood): “Una regola, senza bisogno di dare voti ne' operare in asetticità”

CIBI DI STRADA, IL DECALOGO DELL'ASSOCIAZIONE STREETFOOD

Storia, tradizioni, territorio, turismo, norme igieniche e rispetto dell'ambiente sono fra i punti chiave per essere un buon artigiano del gusto contro la globalizzazione

Publicato da oggi sul sito web www.streetfood.it e diramato a tutti gli operatori del settore il Decalogo Streetfood: un vero e proprio regolamento in dieci punti che prende in esame chi fa cibo di strada.

Un decalogo del “perfetto operatore del cibo di strada” per far riconoscere al consumatore quelli di cui più fidarsi. E' l'intento dell'iniziativa promossa dall'Associazione StreetFood che da qualche anno opera per la promozione di questa importante forma di ristorazione ambulante. Così è on line sul sito dell'associazione un decalogo che gli operatori associati e quelli che si assoceranno potranno seguire per marchiarsi del bollino “Artigiano del Gusto”.

“Il modo di lavorare degli operatori del settore - spiega il presidente dell'Associazione Streetfood, Massimiliano Ricciarini - di **legarsi al territorio** e attivarsi per **promuoverlo**, l'utilizzo di **antichi ferri del mestiere**, l'**etica di base**, l'**igiene ma non l'asetticità**, il **rispetto delle regole del commercio** nel senso di una **sinergia in rete** con altri operatori e con le attività di promozione turistica ed enogastronomica e alle istituzioni senza individualismi o asocialità, **unitamente all'utilizzo di prodotti agroalimentari tradizionali** e il rispetto delle leggi fanno degli operatori stessi dei veri e propri **Artigiani del Gusto** che possono fregiarsi di tale denominazione **solo ed esclusivamente rilasciata dall'Associazione Culturale “Streetfood” con il suo logo esposto nello spazio commerciale dell'attività**”.

L'iniziativa è nata nel maggio scorso in occasione del primo “StreetFood Market”, in Toscana, a Marciano della Chiana (Ar). “Sono sempre di più le realtà che trattano i cibi di strada - continua Ricciarini - e questo **se da un lato può spronare i buoni** a fare sempre meglio senza tradire le aspettative, dall'altro **induce i meno buoni** ad approfittarsene considerando il cibo di strada una moda da sfruttare”. L'Associazione mette in guardia e invita l'amante del buon gusto italiano a fare un distinguo aiutati dalla presenza del marchio Streetfood, a segnalarci quei produttori ancora non annoverati e anche chi opera senza etica affossando l'immagine della cucina di strada italiana”.

“Con l'aiuto di questi amanti del gusto - conclude il presidente di Streetfood - volto a sostenere l'attività della nostra associazione, Streetfood potrà offrire un servizio sempre più ricco e variegato, che porti notorietà al singolo o ai vari territori italiani che vorranno accogliere le iniziative da noi proposte”.

Tirando le somme in Italia sono circa 3mila gli operatori del settore. Dal 2005 ad oggi, complice anche un sistema burocratico e normo-igienico rigido si sarebbe assistito a un calo dell'8% dei cosiddetti ambulanti, mentre sul fronte degli itineranti (cioè dotati di furgoni a norma) si parla di una crescita (+18% nello stesso periodo).

Si allega il DECALOGO

Associazione Streetfood - 4 Ottobre 2010 - C.S. 1

Streetfood® è un marchio registrato - tutti i diritti riservati

www.streetfood.it - info@streetfood.it

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

Contatti per la stampa: 328 3928393 - 320 7668222



Il gusto nel viaggio...

DECALOGO DEL BUON “ARTIGIANO DEL GUSTO”

Produttore ad hoc dei cibi di strada genuini e tradizionali, che sa operare in rete, valida alternativa al gusto globalizzato e fulcro per la promozione turistica

1. **Rispetta storia e tradizioni** - per una garanzia di tracciabilità e appartenenza storica del cibo di strada e suoi ingredienti e l'esecuzione tradizionale della ricetta del cibo di strada
2. **Utilizza ingredienti tipici e tradizionali** - del territorio di appartenenza per la produzione del cibo di strada
3. **Adotta un'etica** - nello svolgimento della professione e nel rispetto di un sapere e saper fare tramandati, senza corromperli
4. **Rispetta il legame con il territorio** di appartenenza del cibo di strada
5. **Utilizza strumenti artigianali** - originali o rivisitati per la preparazione, cottura e somministrazione del prodotto (padelle, testi in terracotta, refrattaria, metallo, teglie etc...)
6. **L'igiene al momento giusto*** - Adeguati alle misure minime di rispetto delle normative sull'igiene impartite dalle Leggi Regionali per:
 - a) *garantire sicurezza al consumatore*
 - b) *non alterare le caratteristiche organolettiche di ingredienti e della ricetta finale*
 - c) *non contravvenire alla normativa*
7. **Abbinamenti genuini** - bevande realizzate con prodotti come acqua, vino, birra artigianale, succhi di frutta; senza aggiunta di ingredienti che ne modifichino il gusto - accettata (con riserva) l'aggiunta di CO₂;
8. **Rispetto dell'ambiente** - sia durante il processo di produzione, somministrazione e consumo sia nella gestione dei locali (mantenimento della pulizia dentro e fuori il locale, smaltimento di oli, scarti organici e inorganici usufruendo di servizio smaltimento rifiuti differenziato);
9. **Promozione del territorio** (di appartenenza) - in virtù del fatto che solo i cibi di strada possono e devono essere consumati in loco per non modificare le caratteristiche tradizionali del loro consumo (temperatura, friabilità, croccantezza, morbidezza e sofficità, ...) e promuovere in tal modo anche aree subalterne (zone montane o difficilmente frequentabili);
10. **Cibo di strada in rete (no individualismo e asocialità)** - sinergia con altre attività di produzione enogastronomica, associazioni, enti o altro per la costituzione di una rete di prodotti e servizi che promuovano in maniera integrata il cibo di strada con il territorio e tutti i suoi valori aggiunti.

** le attività di produzione dei cibi di strada che non rispettano le leggi sull'igiene non possono fregiarsi del marchio Streetfood. Quelle che lo hanno ottenuto, ma contravvengono alle normative, ne saranno private*

Streetfood® è un marchio registrato – tutti i diritti riservati

www.streetfood.it – info@streetfood.it

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

Contatti per la stampa: 328 3928393 – 320 7668222