



**Ricciarini (Presidente Streetfood): “Con ricerca e cibi di qualità si hanno risultati”
STREETFOOD AD AREZZO, LA CULTURA DEL CIBO DI STRADA NASCE QUI**

La sua storia parte dai primi popoli nomadi, passando per l’epoca Romana e il primo dopoguerra fino ad oggi. L’Associazione è partita da Arezzo per promuoverlo in Italia

In occasione della quinta edizione di Streetfood Village ad Arezzo dal 19 al 21 settembre si attuerà un’importante sinergia con Fraternita dei Laici, Soprintendenza ai Beni Archeologici della Toscana e Museo Archeologico di Arezzo “Gaio Cilnio Mecenate” per l’allestimento di un **Thermopolium** sul modello di quelli rinvenuti a Ostia Antica e Pompei, e un **Plaustrum** (antico modello romano di carro agricolo per il trasporto di derrate alimentari dalle campagne in città). Sarà inoltre ripristinato l’ambiente del Triclinio, locale in cui veniva servito il pranzo nelle case degli antichi romani.

“Grazie alla ricerca sul tema e alla qualità dei cibi proposti - dichiara il presidente dell’Associazione **Massimiliano Ricciarini** - si possono mettere in campo iniziative culturali legate al cibo di strada e si ottiene attenzione e fidelizzazione del pubblico quindi successo e risultati per il futuro del cibo di strada. Non abbiamo mai voluto che tale fenomeno diventasse una moda fine a se stessa come lo è oggi. Il cibo è cultura e con il cibo di strada si ripercorre la storia dell’alimentazione in Italia con prodotti che derivano da varie epoche a partire dalle incursioni di fenici, greci e normanni, dalle migrazioni di antiche popolazioni nomadi, passando per l’epoca Romana, poi il primo dopoguerra fino ai giorni nostri. Io ne parlo dal 2004 e dal 2008 ho contribuito a fondare l’Associazione che ha iniziato proprio dal territorio aretino a organizzare i primi eventi e portare in giro per l’Italia le cucine e i cibi di strada più autentici e sconosciuti”.

Un parterre di cucine di strada più ricco di quello offerto nelle precedenti edizioni contraddistinguerà lo Streetfood Village Arezzo. Fra le specialità, assieme ai pezzi forti proposti lo scorso anno, si potranno trovare novità come: il Pastin di Belluno fatto con carni e salumi delle Dolomiti venete cotte alla piastra con verdure e serviti dentro un panino, la Patata Tornado: valida alternativa sana alle più comuni patatine fritte, il Caciocavallo Impiccato dell’Irpinia: il noto formaggio appeso sopra una brace e spalmato sul pane a mo’ di Raclette svizzera. Ci sarà una piccola roulotte anni 70 che proporrà il Panuozzo di Gragnano e il Tarallo napoletano; tornerà la Farinata piemontese con la quale verrà proposto anche il livornese Cinque-e-Cinque. Da Firenze oltre al Lampredotto e Trippa arriverà il Fritto del Cortile a base di coniglio e pollo fritti. Non mancheranno ospiti stranieri come carne argentina alla griglia, Taqueria messicana e Paella spagnola.

Ogni aggiornamento sul sito web www.streetfood.it e in tempo reale sui profili Facebook e Twitter collegati. Su Instagram si potranno condividere le foto dell’evento con l’hashtag **#streetfoodarezzo2014**.

STREETFOOD VILLAGE AD AREZZO, LA CULTURA DEL CIBO DI STRADA NASCE QUI - 12 SETTEMBRE 2014 - Cs 25

Streetfood® è un marchio registrato – tutti i diritti riservati

Streetfood project di Massimiliano Ricciarini – fraz. Puglia IL RIO, 17 - 52100 – Arezzo

Contatti stampa: press@streetfood.it - (Massimiliano) 328 3928393 – 0575 320922