



Qualità del cibo e rispetto dell'ambiente, prevista raccolta oli esausti e differenziata
STREETFOOD E AREZZO IN RUSSIA CON IL CIBO DI STRADA
sul portale web russo la notizia dell'evento Streetfood Village Arezzo con la mostra
al Museo Archeologico di Arezzo e le prime prenotazioni per le visite guidate

E' tutto pronto per l'avvio dell'evento Streetfood Village Arezzo in programma da
venerdì 19 a domenica 21 settembre al Prato di Arezzo, giunto alla quinta edizione e
organizzato dall'Associazione aretina Streetfood con ingresso gratuito.

Il lavoro dell'Associazione Streetfood dà i suoi frutti e le notizie sull'evento, sulla
città di Arezzo fanno il giro del mondo e arriva pure in Russia. E' un portale russo
infatti (<http://italia-ru.com/news/vino-eda-kultura-aretstso-festival-ulichnoi-edy-sredi-pamyatnikov-istorii-97771>) a riportare la notizia dei contenuti dell'evento Streetfood del
prossimo fine settimana (19, 20 e 21 settembre) al Prato di Arezzo.

Questo è solo uno dei risultati in anteprima di "Streetfood Village Arezzo". A fare
notizia è soprattutto la mostra "Il Cibo di Strada nell'Antichità" allestita al Museo
Archeologico Mecenate di Arezzo; già arrivano le prenotazioni di visite guidate alla
ricostruzione del Thermopolium romano, al carro agricolo riprodotto in scala 1:1 sul
modello di un reperto etrusco (Plaustrum) e del Triclinio (ambiente della Domus romana
adibito al pranzo). Tra le prenotazioni arrivano anche quelle di alcuni standisti
dell'evento al Prato che desiderano conoscere la città che li ospita. Per chi è
interessato può scrivere a info@streetfood.it o chiamare il 3281198704 (Silvia) per
prenotare la visite guidate al Museo, curate per Streetfood dall'Associazione Guide
aretine "Art & Nature".

Collaborazioni - Se l'evento Streetfood Village Arezzo ha avuto successo fino ad oggi
ciò è dovuto anche a sinergie importanti e fondamentali con associazioni e
organizzazioni nel territorio. Fra queste la Fraternita dei Laici con il pool della
didattica che con passione si è prodigato per l'allestimento del Thermopolium e del
Triclinium. Passione che è stato comune denominatore dei fabbri de "La Forgia" e dei
falegnami di Rigutino (Ar) che sul modello di un reperto etrusco raffigurante il Plaustrum
hanno ricostruito il carro a grandezza naturale. Fondamentale la collaborazione con
l'Associazione guide aretine "Art & Nature" che ha creduto fin da principio nel
progetto.

Al Prato sarà disponibile un'area Wi-fi gratuita grazie alla collaborazione con
Clouditalia. 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**.

Si allega elenco completo dei cibi di strada presenti all'evento

STREETFOOD E AREZZO IN RUSSIA CON IL CIBO DI STRADA - 18 settembre 2014 - Cs 27

STREETFOOD VILLAGE AREZZO 2014 ELENCO DI CIBI DI STRADA PRESENTI

Sicilia - Pane e Pannelle, Pane ca' Meusa, Arancine, Cannoli, Cous Cous

Abruzzo - Arrosticini di pecora e Bistecche di Castrato rigorosamente abruzzesi

Puglia - "Fornelli Pronti" delle Murge con Bombette di Alberobello (Ba), Puccia salentina e Panzerotti

Marche - Olive e Fritto ascolano

Lazio - Porchetta di Ariccia e coppiette, Fritto di Pesce nel cono

Emilia Romagna - Piada e Cassoni, Tortello di patate alla lastra

Toscana - Trippa e Lampredotto, Fritto del cortile (coniglio, pollo, polenta), Porchetta di Monte San Savino (Ar), Cinque-e-Cinque livornese, Gnocchetti di patate con tartufo dell'Appennino toscano in versione "on the road". **prodotto tipico:** Tartufo dell'Appennino toscano e Miele dei colli aretini

Liguria - focacce genovesi e focaccia al formaggio da Recco

Veneto - Wurstel, Bratwurst e Pastin con carni e formaggi delle Dolomiti bellunesi (vera alternativa ad hamburger e hot dog)

Piemonte - Farinata

Campania - Panuozzo di Gragnano e Tarallo napoletano serviti da una roulotte anni '70, Caciocavallo impiccato dell'Irpinia, Patata Tornado (patata cruda, tagliata a spirale e fritta all'istante) come alternativa alle più diffuse patatine fritte

Ospiti stranieri:

Grecia - Gyros Pita, Moussaka, Yoghurt

Spagna - Paella

Argentina - Carne di Angus e altri tipi di carne alla griglia e Choripan

Mexico - Taqueria tipica con Tacos, Burritos, Quesadillas, Fajitas

Nord Europa - Krapfen e Donuts e altri dolci al cioccolato

Il tutto è accompagnato da **cocktail di frutta fresca serviti da un rimorchio a forma di lime**, vini del territorio aretino prodotti dalle **Tenute di Fraternita**, vini tipici di ogni territorio italiano di provenienza dei vari cibi di strada presenti, **birra artigianale selezionata da Streetfood** prodotta in Friuli Venezia Giulia e Amiata (Toscana).

Qualità e rispetto dell'ambiente

Tutti i cibi di strada selezionati da Streetfood presenti al Prato di Arezzo sono di alta qualità e prevedono una preparazione artigianale preventiva in laboratori autorizzati o all'istante durante l'evento.

Sarà prevista raccolta differenziata dei rifiuti e raccolta oli esausti di frittura.

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