



**A Burago di Molgora (Mb) il Village e a Foggia Libando, Viaggiare Mangiando”**  
**STREETFOOD TOUR, TERZA TAPPA IN LOMBARDIA E IN PUGLIA**  
**Dopo il successo riscontrato dalle prime due tappe la carovana dei cibi di strada targati**  
**Streetfood® si divide in due e abbraccia tutto lo stivale**

La carovana Streetfood per la terza tappa del tour 2014 si scinde in due abbracciando lo “Stivale” da Nord a Sud, dalla Lombardia alla Puglia. Infatti dal 4 al 6 aprile lo Streetfood Tour sarà in contemporanea in Brianza a Burago di Molgora (Mb) per lo “Streetfood Village” in piazza Matteotti e a Foggia, in piazza Cattedrale, per il primo grande evento al Sud dedicato al cibo di strada nel Mediterraneo “Libando, Viaggiare mangiando”.

In Piazza Matteotti a Burago di Molgora (Mb), in pieno centro storico, troveranno posto specialità di strada come: ristorante mobile di pasta fresca su Apecar, lampredotto fiorentino, porchetta di Monte San Savino (Ar) e spiedini di fegatelli, birra artigianale Streetfood, olive ascolane, bombette di Alberobello, farinata piemontese, arrosticini abruzzesi, il chiosco limebar che serve cocktail di frutta fresca, gnocchi al tartufo, waffle e crescita preparati anch’essi su un’apecar.

A Foggia sempre dal 4 al 6 aprile una Streetfood area sarà prevista all’interno dell’evento ‘Libando, viaggiare mangiando’ organizzato dall’assessorato al Turismo del Comune di Foggia, in collaborazione con Streetfood Italia, Di terra di mare e Red Hot. Si tratta del primo grande evento al sud Italia per evidenziare il cibo di strada nel Mediterraneo. L’evento servirà anche a dare sostegno e sviluppo ad attività di somministrazione di cibi di strada locali per limitare l’abusivismo, riportarli in auge e farli unire al tour Streetfood in giro per l’Italia. Tra i contenuti sono da evidenziare momenti di letture e spettacoli per i più piccoli, “Street Art” a cura dell’Accademia delle Belle Arti di Foggia. Saranno presentati libri come “Sommelier ...ma non troppo” di Fede e Tinto (di Radio Due “Decanter”) e “Street food all’Italiana” di Gigi e Clara Padovani. Alle ore 19 di sabato 5 aprile si terrà la tavola rotonda “Viaggiando e gustando lo street food del Mediterraneo”, condotta dal presidente dell’Associazione Streetfood Massimiliano Ricciarini in cui intervengono Carlo Cambi, giornalista della “Prova del Cuoco” di Raiuno e autore del “Mangiarozzo”; Felice Limosani, creativo foggiano che opera in ambito internazionale e curatore della mostra Expo 2015; Fabio Renzi, segretario generale della Fondazione Symbola e due noti chef pugliesi, Mario Ottaviano del “Trabucco da Mimì” di Peschici (Fg) e Peppe Zullo.

I cibi e cucine di strada apriranno in piazza Cattedrale venerdì 4 dalle 18 alle 24, sabato 5 dalle 10 alle 24 e domenica 6 dalle 10 alle 22. Tra questi figurano: il chiosco Limebar, trippa e lampredotto fiorentini, street food siciliano: pani ca’ meusa, arancine, pane e panelle, cannoli e cous cous, piada romagnola, fritto di pesce nel cono, waffle, porchetta di Ariccia, birra Streetfood, olive ascolane, bombette di Alberobello, arrosticini abruzzesi e il Pastin che arriva diretto dalle dolomiti bellunesi. Curioso allestimento per i cibi di strada locali: scaglie e torcinelli. Tutti gli aggiornamenti sul sito [www.streetfood.it](http://www.streetfood.it) e sulla pagina Facebook “Streetfood Italia”.

**STREETFOOD® TOUR, TERZA TAPPA IN LOMBARDIA E PUGLIA - 3 aprile 2014 - Cs 08**

Streetfood® è un marchio registrato – tutti i diritti riservati

Streetfood project di Massimiliano Ricciarini – fraz. Puglia IL RIO, 17 - 52100 – Arezzo  
Contatti stampa: [press@streetfoodproject.it](mailto:press@streetfoodproject.it) - (Massimiliano) 328 3928393 – 0575 320922