



Ricciarini (Streetfood): “Cibo di strada tradizione che gli italiani devono riconquistare”
IL FATTO QUOTIDIANO INTERVISTA L'ARETINA STREETFOOD®

Il giornalista aretino Massimiliano Ricciarini, presidente dell'Associazione Culturale Streetfood, contattato come voce autorevole sul tema cibo di strada

Il giornalista aretino Massimiliano Ricciarini, presidente dell'Associazione Streetfood con sede ad Arezzo, è stato intervistato da “Piacere Quotidiano” la rubrica web di enogastronomia curata dalla redazione de “Il Fatto Quotidiano”.

Puntarella Rossa, nome in codice noto nella rete internet che firma gli articoli sulla rubrica, a seguito di una classifica pubblicata e diffusa dalla rivista italiana “Il Gambero Rosso” circa i motivi per cui oggi il cibo di strada trova così tanto riscontro nel pubblico, ha pensato di contattare il presidente dell'Associazione aretina Streetfood Massimiliano Ricciarini come voce autorevole in materia.

Nell'intervista consultabile al link: www.ilfattoquotidiano.it/2014/04/16/street-food-segreto-successo-genuino-funzionale/953970/) si prende spunto dalla classifica del Gambero Rosso per una disquisizione generale sul tema oggi tanto in voga del Cibo di Strada.

“Oggi in molti vogliono trattare il tema - dichiara il presidente di Streetfood Massimiliano Ricciarini - dopo che il sottoscritto dal 2004 e l'Associazione dal 2008 siamo stati precursori nel trattare l'argomento del cibo di strada come valida alternativa italiana a fast food generici e prodotti alimentari industriali. Il cibo di strada non deve essere una moda che come sempre registra un apice e un declino, ma una cultura di cui la collettività deve riappropriarsi con il tempo così come era fino al Secondo Dopoguerra”.

Alla domanda sul segreto del successo del cibo di strada Ricciarini risponde “Il cibo di strada oggi è molto “smart”. Nonostante alcune ricette prevedano lunghi preparativi è cucinato e servito all'avventore al momento e in modo semplice. Con il nuovo stile di vita a cui siamo abituati, si tratta di una soluzione funzionale che offre qualità a costi accessibili coerenti con le disponibilità nelle tasche degli Italiani”.

Ricciarini si esprime anche su altre realtà che oggi trattano più o meno onorevolmente il cibo di strada. “Portare prodotti tipici come la finocchiona o ricette slow per strada non equivale a fare cibo di strada, chi ha visto certe trasmissioni sa a cosa mi riferisco”.

Dal primo evento nel 2010 a Marciano della Chiana (Ar) che riscosse subito successo, l'aretina Streetfood oggi è arrivata a totalizzare circa 20 tappe di un tour in tutto lo “Stivale”. Come sempre la tappa finale è al Prato di Arezzo e nel 2014 per il quinto anno si svolgerà dal 19 al 21 settembre. Notizie su eventi e aggiornamenti sono sul sito www.streetfood.it e sulla pagina e profilo Facebook “Streetfood Italia”.

IL FATTO QUOTIDIANO INTERVISTA L'ARETINA STREETFOOD® - 17 aprile 2014 - Cs 11

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 - (Massimiliano) 328 3928393 – 0575 320922