



**Dal 16 al 19 maggio un Fuori Salone al centro fiere di Via R.Volpe a L'Aquila**  
**STREETFOOD SCELTO TRA I "TIPICI DEI PARCHI" A L'AQUILA**  
Il Salone dei Parchi d'Italia, che si è guadagnato la denominazione di Fiera Nazionale, ospiterà Streetfood, marchio di qualità del cibo di strada tradizionale Italiano

Dal 16 al 19 maggio l'Associazione Streetfood continua il tour dei cibi di strada al Salone "Tipici dei Parchi" al Centro Fiere de L'Aquila (via R.Volpe, caselle di Bazzano, Aq). Un altro appuntamento nel Sud Italia in cui l'Associazione Streetfood è stata chiamata per rappresentare il cibo di strada genuino italiano in un Fuori Salone davvero originale.

**Questi i cibi e cucine di strada presenti per l'occasione:** street food siciliano come arancine, pane ca' meusa, pane e panelle, cous cous e cannoli; Piada Romagnola, porchetta di Ariccia (Roma), dal Lazio anche il pesce fritto nel cono, trippa e lampredotto fiorentini, Porchetta di Monte San Savino (Ar), Olive e Fritto ascolano, Bombette di Alberobello (Ba), Arrostitini abruzzesi, street cocktails a base di frutta fresca da un rimorchio a forma di lime, panino con pastin di Belluno. Ad innaffiare il tutto non mancherà la **Birra Artigianale a marchio Streetfood**. Tra le novità: la **patata tornado** (una spirale creata dal tubero e frita in diretta) e **Escargò**, una simpatica roulotte anni '70 con colori e design rinnovati che proporrà il **tarallo** e il **panuozzo napoletani**.

#### **Cos'è il Cibo di Strada (o Street Food)**

Il cibo di strada è un modo nuovo di definire il "cibo o cucina povera" che esiste da epoche remote e si è tramandato nel tempo. Oltre che capacità di sopravvivere il cibo di strada è l'arte di arrangiarsi e l'abilità di recuperare avanzi o utilizzare parti di animali altrimenti scartate. Il tutto serviva un tempo per reintegrare energie spese con il lavoro. La frenesia dei tempi moderni e la contingenza economica richiedono ancora di ottenere forme minime di arte culinaria concretizzate in un cartoccio, in un panino farcito o altro, testimoni di tradizioni e culture, che sia cucinato per strada e consegnato all'avventore per un consumo immediato (fonte Streetfood)

"Dall'avvio di Streetfood® nel lontano 2004 il gran parlare del cibo di strada e la sua spettacolarizzazione - **dichiara il giornalista e presidente dell'Associazione Streetfood Massimiliano Ricciarini** - hanno portato benefici indiretti al settore, alla cultura di tale fenomeno o all'attività di Streetfood®, ma è necessario sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema cibo di strada, su una ricerca costante delle sue origini, della sua storia e di chi, come Streetfood, è impegnato da sempre a divulgarne il valore aggiunto". Con i grandi successi, registrati da un sempre maggior numero di eventi, Streetfood® ha contribuito enormemente alla sostenibilità economica di ogni attività ambulante o itinerante e a chef di ristoranti che hanno scelto di "scendere" in strada.  
**Notizie e aggiornamenti sul sito web [www.streetfood.it](http://www.streetfood.it) e su Facebook.**

**Streetfood scelto tra i "Tipici dei Parchi" a L'Aquila - 12 maggio 2014 - Cs 15**