



**Dal 9 all'11 maggio Streetfood è in piazza XX Settembre a Nizza Monferrato (At)  
STREETFOOD WINE TOUR AL VIA CON LA BARBERA NIZZA**

All'interno del tour 2014 il cibo di strada si accompagna per il terzo anno con la Barbera d'Asti Superiore Nizza. Poi un doppio evento con il Chianti Classico

Dal 9 all'11 maggio l'Associazione Streetfood riprende il tour da Nizza Monferrato (At) in piazza XX Settembre per il terzo anno nell'evento "Nizza è Barbera". Quest'anno Nizza M.to (At) è anche la prima tappa del wine tour 2014. La serie di appuntamenti che vedono il cibo di strada genuino italiano abbinato a vini di eccellenza.

Il vino Barbera d'Asti Superiore "NIZZA" definisce più in particolare un Cru (vigneto, territorio vitato o villaggio ove si producono uve di alta qualità) che recentemente ha acquisito una sua propria denominazione docg "Il Nizza". Si apprende dal sito web [www.nizzaebarbera.it](http://www.nizzaebarbera.it) che il "Nizza" non è un nuovo vino ma bensì una nuova denominazione di un vino che ha una grande tradizione.

La "Signora in Rosso", la Barbera appunto, chiama a sé per il terzo anno consecutivo il cibo di strada italiano più genuino targato Streetfood che è quindi partner dell'evento con l'allestimento dell'area dei cibi di strada in abbinamento. Se nel 2012 l'Area Streetfood si snodava lungo via Pio Corsi e nel 2013 a un'angolo di Piazza Garibaldi, richiamando sempre grande attenzione, quest'anno è in piazza XX Settembre con il seguente programma: venerdì sera 9 maggio (ore 18-24), sabato 10 maggio (ore 10-24) e domenica sera 11 maggio (ore 10-22).

Questi i cibi e cucine di strada presenti per l'occasione: streetfood siciliano come arancine, pane ca' meusa, pane e pannelle, cous cous e cannoli, Piada Romagnola, dal Lazio il pesce fritto nel cono, Waffle e altra pasticceria nord europea, trippa e lampredotto fiorentini, Porchetta di Monte San Savino (Ar), Olive e Fritto ascolano, Bombette di Alberobello (Ba), Arrostitini abruzzesi, Panigacci di Podenzana (Ms), street cocktails a base di frutta fresca, panino con pastin di Belluno, Paella con griglia argentina e la curiosa Patata Tornado. Ad innaffiare il tutto non mancherà, oltre alla Docg Nizza anche la Birra Artigianale a marchio Streetfood. Faranno da contorno i dehors di bar e altri locali che apriranno sulle vie circostanti la piazza.

Dopo la Docg Nizza, Streetfood si abbinerà alla Docg Chianti Classico in due appuntamenti: a San Casciano in Val di Pesa (Fi) dal 30 maggio al 2 giugno e a Castellina in Chianti (Si) dal 6 all'8 giugno.

Notizie e aggiornamenti sull'evento e altre iniziative di Streetfood si trovano sul sito web [www.streetfood.it](http://www.streetfood.it) e sulle pagine di Facebook, Twitter e Instagram: "Streetfood Italia".

**Streetfood Wine Tour al via con la Barbera Nizza - 5 maggio 2014 - Cs 14**

Streetfood® è un marchio registrato – tutti i diritti riservati

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

Contatti stampa: [press@streetfoodproject.it](mailto:press@streetfoodproject.it) - (Massimiliano) 328 3928393 – 0575 320922