



Da venerdì 21 a domenica 23 marzo i fuochi si accendono a Castelfiorentino (Fi)

## **L'ITALIA CHIEDE IL CIBO DI STRADA TARGATO STREETFOOD®**

Molte delle 20 tappe 2014 in sinergia con i “Centri Commerciali Naturali” per promuovere storia, cultura e turismo. La chiusura al Prato di Arezzo a settembre

**Il cibo di strada italiano più autentico e genuino targato Streetfood®, per il quinto anno consecutivo, riaccende i fuochi e affila i coltelli dal 21 al 23 marzo in Val d'Elsa a Castelfiorentino (Fi) per la “Festa di Primavera”. Il tour come ogni anno si chiuderà ad Arezzo dal 19 al 21 settembre al Prato (zona Duomo) con molte novità.**

**Dal 21 al 23 marzo “Streetfood Area” in “Castello Show”, Piazza Gramsci, Castelfiorentino (Fi) - Le cucine di strada targate Streetfood® si riuniscono in Piazza Gramsci, nella cittadina della Val d'Elsa, inserite nel programma di eventi “Castello Show 2014”. L'inizio sarà venerdì 21 marzo alle ore 17. Sabato 22 marzo è previsto l'abbinamento con il Mercato settimanale e domenica 23 marzo Streetfood condividerà la piazza con la storica “Festa di Primavera” giunta alla 15° edizione.**

Per l'esordio primaverile del tour Streetfood® 2014 a Castelfiorentino (Fi) giungeranno in Piazza Gramsci da tutta Italia: **Lampredotto, trippa** e altre specialità fiorentine, **Porchetta di Monte San Savino, tortelli alla lastra, fritto di pesce nel cono, piada romagnola e cassoni**. Dalla Sicilia: **pani ca' meusa, arancine e panelle** senza dimenticare i **cannoli**. Da Belluno arriva il **Pastin: panino con trito di carne di vitella e maiale alla piastra e formaggio a latte crudo**. Dalle Marche arriveranno **olive ripiene e fritto ascolano** mentre dall'Abruzzo non mancheranno **gli sfiziosi arrosticini**. Da **Alberobello (Ba)** si accende la brace per le ottime **bombette (rotolini di carne di scamerrita ripieni di formaggio fondente)**. Da **Napoli** il **brodo di polpo, poi o' pere e 'o musso e la pizza frita**. tra le novità una ricetta storica adattata a cibo da strada: il **cacciucco livornese**. Dalla Lunigiana i **Panigacci**. Il **Limebar** con cocktail a base di lime. Da **Ariccia (Roma)** la **squisita porchetta**. Tra i dolci non mancheranno i **waffel**, tipici del nord Europa. A bagnare il tutto ci pensa la birra artigianale sempre a marchio Streetfood: una **Indian Pale Ale ambrata dall'Amata grossetana** e una **pils bionda senza glutine da Pordenone**.

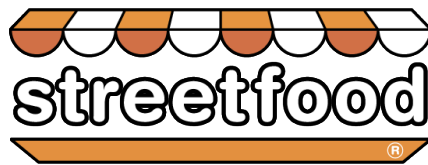
Tutte le novità e aggiornamenti sono disponibili sul nuovo sito web [www.streetfood.it](http://www.streetfood.it) e nel profilo “Streetfood Italia” su Facebook e “Streetfood Italy” su Twitter. Per gli amanti dello scatto fotografico è possibile postare foto dei cibi di strada e dei loro produttori nel profilo “Streetfood Italia” di Twitter.

**L'ITALIA CHIEDE IL CIBO DI STRADA TARGATO STREETFOOD® – 14 Marzo 2014 – Cs 05**

**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



**Lo streetfood tour 2014 prosegue con il seguente programma:**

**Dal 28 al 30 marzo “Streetfood Village Novara” in via Puccini** - per il secondo anno consecutivo la carovana di cibi di strada torna ancora più numeroso nel centro storico del capoluogo piemontese in concomitanza con l’evento dedicato agli chef “Degusto Novara” promosso dalla sede locale di Confcommercio.

**Dal 4 al 6 aprile “Streetfood Area in “Libando, Viaggiare Mangiando”, Piazza F. de Sanctis e dintorni, Foggia** - Un evento organizzato in collaborazione con Comune, Provincia e Camera di Commercio di Foggia, Agenzia Turistica “Di Terra Di Mare” e Agenzia di Comunicazione “Red Hot”. L’obiettivo è dar vita ad una manifestazione che diventi, nel tempo, un punto di riferimento nel Mediterraneo, portare la città di Foggia e la Capitanata sotto le luci della ribalta perché per la prima volta una località del sud ospita un evento sul Cibo di Strada. Le cucine targate Streetfood prenderanno posto in Via Francesco de Sanctis e vie limitrofe ai piedi del duomo di Foggia.

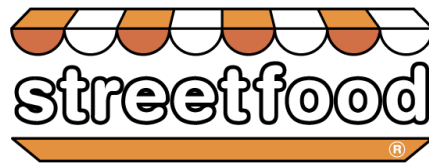
**BURAGO DI MOLGORA (MB) IN CONTEMPORANEA CON FOGGIA**

**Dal 4 al 6 aprile “Streetfood Village” a Burago di Molgora (Mb)** - In collaborazione, e con patrocinio dell’Unione dei Comuni, Streetfood porta una carovana di cibi di strada nel centro storico di Burago, vivace centro dell’hinterland milanese.

**Dall’11 al 13 aprile “Streetfood Village Argentario”, Via Roma e Via Baschieri, Porto Santo Stefano (Gr)** - Per il secondo anno consecutivo Streetfood® torna, in collaborazione con Comune di Monte Argentario e Centro Commerciale Naturale locale, con sempre più cibi di strada per le vie del centro di Porto Santo Stefano (Gr), nel quartiere “Il Valle” tra via Roma e via Baschieri a due passi dal porto.

**Dal 25 al 27 aprile “Streetfood Area” in “Foodies Festival” - Via Aurelia, Castiglioncello (Li)** - In collaborazione con “Centro Commerciale Naturale Castiglioncello” Streetfood porterà, nell’arteria principale di una delle località più frequentate del litorale livornese, una selezione dei migliori cibi di strada italiani, contenuto di alto livello qualitativo che incontrerà il gusto e la passione dei visitatori del Festival di Castiglioncello.

**Dal 9 al 11 maggio “Streetfood Area” in “Nizza è Barbera” in Piazza XX Settembre, Nizza Monferrato (At)** - Per il terzo anno consecutivo Streetfood è parte attiva della promozione del territorio del Monferrato nicese con l’eccellenza enologica rappresentata dalla “Signora in Rosso”, ovvero il vino DOCG Barbera d’Asti “Nizza”. Ad accompagnare i calici saranno gli altrettanto eccellenti cibi di strada targati Streetfood®.



**Dal 25 al 27 maggio “Streetfood Village Prato”, Via Santa Trinita, Prato** - una nutrita schiera di cibi di strada si disporrà in Via della Fraternita, una delle arterie di Prato, per riscoprire fascino e vitalità di un centro storicamente industriale e noto per essere da sempre distretto toscano di eccellenza per la produzione di filati e tessuti.

**Dal 30 maggio al 2 giugno “Streetfood Village in Chianti”, Piazza Garibaldi, San Casciano in Val di Pesa (Fi)** - Per il quarto anno consecutivo Streetfood calca ancora il “Piazzone”, luogo centrale e pittoresco della cittadina alle porte di Firenze e ingresso nel territorio di produzione del vino Docg “Chianti Classico”. Il cibo di strada autentico e genuino sarà terreno di confronto tra birra artigianale di qualità e il “Gallo Nero”, simbolo storico del vino Docg locale.

**Dal 6 al 8 giugno “Streetfood Village San Prospero” - S.Prospiero sul Secchia (Mo)** - Nelle colline dell’Appennino modenese il Comune di San Prospero con Streetfood e Coldiretti invitano a degustare prodotti tipici d’eccellenza, vini e cibi di strada.

**Dal 13 al 15 giugno “Streetfood Village Alessandria”, Alessandria** - Streetfood torna in Piemonte approda anche nel basso Monferrato, nel centro storico di Alessandria.

**Dal 25 al 27 luglio “Streetfood Village Belluno”, Piazza dei Martiri, Belluno** - Sotto le maestose cime delle dolomiti bellunesi, in Piazza dei Martiri Streetfood torna per il secondo anno dopo il successo del luglio 2013.

**Dal 19 al 21 settembre “Streetfood Village Arezzo”, Parco Pubblico Il Prato (area Duomo), Arezzo** - Chiusura del tour 2014 con molte novità