



L'ORIGINALE DI QUALITA'

**Il villaggio Streetfood delizierà il Carnevale viareggino ogni weekend di febbraio  
STREETFOOD A VIAREGGIO, CUCCAGNA DI QUALITA' E TRADIZIONE**

**In piazza Mazzini a Viareggio da sabato 31 febbraio dalle ore 12, le cucine di strada originali targate Streetfood riaccenderanno braci e fornelli per servire vere leccornie**

**Streetfood con le sue cucine di strada dà appuntamento in piazza Mazzini a Viareggio da sabato 31 a sabato 28 febbraio, tutti i weekend in contemporanea con il Carnevale più famoso d'Italia.**

Mentre carri allegorici e maschere sfileranno sui viali lungo mare, in Piazza Mazzini, sede della Fondazione del Carnevale di Viareggio, si troveranno 20 artigiani del gusto che proporranno cibi e cucine di strada italiane con interessanti ospiti stranieri. Un parterre di leccornie a rappresentare qualità e genuinità garantite dal progetto originale Streetfood, il primo nato in Italia dal 2004 con il compito di proporre e far conoscere a tutta Italia il suo patrimonio di cibi "poveri" in versione "da strada", una valida alternativa ad hamburger generici e produzioni alimentari della globalizzazione.

Non saranno quindi solo i bellissimi carri allegorici del Carnevale di Viareggio e delle sue maschere più originali, a dare spettacolo. Ma anche le cucine di strada proposte da Streetfood faranno la loro figura mostrando sotto gli occhi di tutti arrosticini abruzzesi in fila sulla brace, cartocci di pesce fresco fritto sul momento, pane e panelle, pane 'ca meusa, arancine e cannoli siciliani, bombette pugliesi, fritto del cortile, pizza napoletana a portafoglio, lampredotto, fish burgher e tanti altri (segue elenco completo).

Ciò che caratterizza la carovana Streetfood da sempre non è solo originalità, qualità e tradizione ma anche la capacità di integrarsi con il territorio e di portare beneficio anche alle attività commerciali in ogni parte d'Italia. Lo dimostrano le repliche di anno in anno degli eventi Streetfood Village, nei centri storici italiani da nord a sud dello Stivale e l'aumento delle tappe dello Streetfood Tour dal primo nel 2010 ai quasi trenta del 2014.

Informazioni su cultura ed eventi Streetfood disponibili sul sito [www.streetfood.it](http://www.streetfood.it) e sui Social Network Facebook e Twitter collegati.

**STREETFOOD VIAREGGIO, QUALITA' E TRADIZIONE LE PAROLE CHIAVE - 30 gennaio 2015 - Cs 02**

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



L'ORIGINALE DI QUALITA'

## **PARTERRE DEI CIBI DI STRADA**

Toscana - Trippa e Lampredotto fiorentino, Porchetta di Monte San Savino (Ar), Panigacci di Podenzana (Ms), Fritto del Cortile (carne di pollo e coniglio e verdure dell'orto pastellate), Fish burger e acciughe fritte da Livorno

Sicilia - arancine, pane ca' meusa, cous cous, pane e panelle e cannoli

Liguria - Focacce genovesi

Emilia - Gnocco Fritto con salumi tipici

Romagna - Piadina, Tortelli alla Lastra

Marche - Olive e Fritto Misto di Ascoli

Puglia - Bombette di Alberobello (Ba)

Piemonte - Farinata piemontese

Abruzzo - Arrostitini di pecora

Campania - Patata Tornado e dolci tipici napoletani

Lombardia - Polenta e Pannocchie arrostiti

Ricette "on the road":

bruschette e gnocchi al tartufo dell'Appennino Toscano

Trofie al pesto

Tra gli ospiti stranieri:

Griglia argentina, Paella spagnola, Tapas e Churros.

Birra "Streetfood" alla spina e altre bevande

IPA 7% vol. del Monte Amiata

LAGER 5,5% vol. di frumento integrale di Pordenone

PILS 3,5% a basso contenuto di glutine vol. di Pordenone

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