



L'ORIGINALE DI QUALITÀ

Cultura, riqualificazione e creazione posti di lavoro le parole chiave del progetto **STREETFOOD A VIAREGGIO, NON SOLO PORCHETTA**

Il progetto dell'Associazione culturale Streetfood trae spunto da una ricerca per un master presso l'ateneo senese sui cibi di strada tradizionali e di qualità italiani

L'Associazione Culturale Streetfood è di nuovo in tour da inizio febbraio, in piazza e via Mazzini a Viareggio in occasione del Carnevale, per scelta della Fondazione. I motivi che l'hanno portata a scegliere proprio quella "carovana", distinta dal logo "tendina", è la qualità del cibo di strada tradizionale italiano, l'attenzione alla pulizia e igiene delle cucine mobili e la selezione degli espositori che cucinano a vista. Fa fede un decalogo ideato e stilato dall'Associazione (riportato di seguito).

Molti sono gli artigiani del gusto che producono cibi di strada come tradizione vuole e tra loro non vi è solo la porchetta. Quando è iniziata la riscoperta di cibi poveri o "di strada" e di un'arte culinaria semplice di altri tempi, l'immaginario collettivo ha subito associato la categoria degli ambulanti a generici "porchettai" o "paninari" e ad attività poco attente all'igiene e qualità del cibo. In questi anni, invece, si sono sviluppate aziende di costruzione di veicoli di design che ribaltano la situazione, migliorando la reputazione e l'immagine degli ambulanti.

"Credo che tutto questo - dichiara il presidente dell'Associazione Streetfood Massimiliano Ricciarini - comunichi con efficacia igiene e pulizia oltre ad innescare uno sviluppo e una ricerca di miglioramento. Tra i nostri artigiani del gusto vi sono anche chef che hanno scelto la nostra organizzazione per sviluppare nuove idee e passare dalle cucine in sede fissa all'attività itinerante. In alcuni eventi abbiamo collaborato anche con ristoranti in sede fissa".

"Visti i tempi di crisi degli ultimi anni - conclude il presidente dell'Associazione Streetfood - un settore che emerge e si migliora, che contribuisce in parte a uno sviluppo economico, che aiuta a conservare e riportare in auge tradizioni culturali gastronomiche italiane in via di estinzione e con esse il loro territorio di origine, in cui le attività danno lavoro a familiari e amici che hanno perso il lavoro o dà lo spunto alle nuove generazioni per inserirsi in questo fenomeno, meriti rispetto e considerazione". #ilciboècultura #ilcibodistradaèunacosaseria

L'occasione per assaggiare i cibi di strada d'Italia è in piazza e via Mazzini a Viareggio tutti i weekend di febbraio fino a sabato 28. #streetfoodcarnevaleviareggio.

Tutte le novità e gli aggiornamenti sullo Streetfood Tour 2015 sono sul sito web www.streetfood.it e sui profili Facebook (Streetfood Italia) e Twitter (@streetfooditaly)

STREETFOOD A VIAREGGIO, NON SOLO PORCHETTA - 6 febbraio 2015 - Cs 04

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



L'ORIGINALE DI QUALITÀ

DECALOGO STREETFOOD DEL BUON ARTIGIANO DEL GUSTO

1. Rispetta storia e tradizioni per una garanzia di tracciabilità e appartenenza storica del cibo di strada e suoi ingredienti e l'esecuzione tradizionale della ricetta del cibo di strada.
2. Utilizza ingredienti tipici e tradizionali del territorio di appartenenza per la produzione del cibo di strada.
3. Adotta un'etica nello svolgimento della professione e nel rispetto di un sapere e saper fare tramandati, senza corromperli.
4. Rispetta il legame con il territorio di appartenenza del cibo di strada.
5. Utilizza strumenti artigianali originali o rivisitati per la preparazione, cottura e somministrazione del prodotto (padelle, testi in terracotta, refrattaria, metallo, teglie etc ...).
6. L'igiene al momento giusto: adeguati alle misure minime di rispetto delle normative sull'igiene impartite dalle Leggi Regionali per: a) garantire sicurezza al consumatore; b) non alterare le caratteristiche organolettiche di ingredienti e della ricetta finale; c) non contravvenire alla normativa.
7. Abbinamenti genuini: bevande realizzate con prodotti come acqua, vino, birra artigianale, succhi di frutta; senza aggiunta di ingredienti che ne modifichino il gusto - accettata (con riserva) l'aggiunta di CO₂.
8. Rispetto dell'ambiente, sia durante il processo di produzione, somministrazione e consumo sia nella gestione dei locali (mantenimento della pulizia dentro e fuori il locale, smaltimento di oli, scarti organici e inorganici usufruendo di servizio smaltimento rifiuti differenziato).
9. Promozione del territorio (di appartenenza), in virtù del fatto che solo i cibi di strada possono e devono essere consumati in loco per non modificare le caratteristiche tradizionali del loro consumo (temperatura, friabilità, croccantezza, morbidezza e sofficietà) e promuovere in tal modo anche aree subalterne (zone montane o difficilmente frequentabili).
10. Cibo di strada in rete (no individualismo e asocialità): sinergia con altre attività di produzione enogastronomica, associazioni, enti o altro per la costituzione di una rete di prodotti e servizi che promuovano in maniera integrata il cibo di strada con il territorio e tutti i suoi valori aggiunti.

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