



L'ORIGINALE DI QUALITA'

**Streetfood porta chef professionisti e artigiani del gusto nelle piazze d'Italia
STREETFOOD A VIAREGGIO A BRACETTO CON LA TRADIZIONE**

Prerogativa degli eventi Streetfood è la sinergia con i territori e lo sviluppo turistico locale grazie a un indotto a vantaggio del commercio e un sostegno alle tradizioni

Il Carnevale di Viareggio è una tradizione che si tramanda da 142 anni e Streetfood, con il suo villaggio di cibi di strada italiani, è ben lieta di rappresentare una vera e propria Cuccagna che si distingue per qualità dei prodotti realizzati da chef professionisti e artigiani del gusto che ogni anno porta nelle piazze di tutta Italia.

Streetfood rappresenta così la novità e fino al 28 febbraio delizierà turisti e viareggini che, presi dal loro grande evento cittadino, a sorpresa si sono trovati al cospetto di cucine di strada rappresentate da veri e propri artigiani di tutta Italia.

Tra i tanti cibi di strada proposti ci sono le olive ascolane, realizzate a mano, portate a bassa temperatura e trasportate sul posto per essere fritte e servite calde sul momento, nulla a che vedere con quelle confezionate e surgelate della grande distribuzione. Ci sono gli arrosticini abruzzesi realizzati da chi tratta l'ovino dalla sua macellazione, alla produzione dei gustosi dadi di carne sugli stecchini fino alla loro cottura sulle tradizionali fornacelle a carbone. Ci sono i panigacci di Podenzana (Ms) a base di acqua e farina. Sono prodotti preparati dall'Associazione Ristoratori locale con i tradizionali testi in argilla arroventati sulla brace per servire il prodotto caldo e farcito di salumi e formaggi del loro territorio.

Oltre a questi e ad altri cibi di strada curiosi e gustosi è da evidenziare la presenza di chef di varie provenienze. Da Mario Ottaviano chef di un noto ristorante di Peschici (Fg) che propone tradizionali "panini di mare" farciti con pesce di prima qualità (polpo, tonno crudo e salame di gambero rosso) a Lorenzo Genna, chef palermitano che a regola d'arte propone il cibo di strada tradizionale del mercato della Vucciria: panelle di ceci, pane ca' meusa, arancine e cannoli di ricotta farciti e serviti all'istante.

I viareggini e turisti che già hanno potuto visitare il Villaggio Streetfood di piazza Mazzini e hanno potuto assaggiare i prelibati cibi di strada proposti si sono dimostrati soddisfatti e compiaciuti della scelta di allestire il parterre di cibi di strada selezionati da Streetfood sulla base di un rigoroso decalogo.

STREETFOOD A VIAREGGIO A BRACETTO CON LA TRADIZIONE - 11 febbraio 2015 - 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 - (Massimiliano) 328 3928393 – 0575 320922