



CIBI E CUCINE DI STRADA

Si è chiusa la prima tappa toscana del tour promosso dall'Associazione StreetFood
CIBO DI STRADA, A CASTELFIORENTINO (FI) OLTRE 15 MILA APPASSIONATI
Migliaia di “cibi di strada” preparati in tre giorni di manifestazione. Un nuovo record che è solo l’inizio per il tour che tornerà anche in Toscana nei prossimi mesi.
Il Presidente di StreetFood, Ricciarini: «Ormai il marchio è una garanzia di qualità»

Oltre 2,5 quintali di patate, 8 addirittura di melagrane. Oltre mille piadine, poi ancora 500 arancine, 40 kg di Pane ca' Meusa, 20 kg di panelle. E 60 kg di paella, 2 quintali di carne argentina, 1 quintale di pesce, 1,5 quintali di lampredotto. Dalla Puglia sono più di 2 i quintali di bombette. 31 kg di lime per i cocktail “on the road”. Dall'Abruzzo 5 mila arrosticini e 70 kg di farina per panigacci di Podenzana (Ms). Per finire 500 Panzerotti baresi e 1 quintale polipo per 400 le Pucce salentine. 200 spianate casentinesi con porcini e tartufo toscano. 30 i kg di Pastin, piatto di strada bellunese. Il tutto accompagnato da Birra StreetFood, oltre 600 i litri somministrati.

E' quanto ha consumato l'esercito degli 15 mila “streetfoodies” che dal 10 al 12 aprile ha letteralmente invaso Piazza Gramsci a Castelfiorentino (Fi), dove in occasione di Castello Show ha fatto la sua tappa lo Streetfood Tour. “Un successo che ha persino migliorato i numeri della precedente edizione – spiega il presidente dell'associazione StreetFood, **Massimiliano Ricciarini** – e che conferma ancora una volta non solo la grande passione dei visitatori per questa forma di cibo, ma anche l'attaccamento al marchio che ormai è una garanzia per trovare quello di qualità con i produttori certificati da un decalogo preciso dell'associazione che garantisce provenienza della materia prima e rispetto delle ricette tradizionali”.

Il mix vincente dell'evento e di tutto il Tour 2015, è costituito soprattutto dalla preparazione e cottura sul momento, che solo lo stand può garantire rispetto ai food truck (veicoli per la somministrazione). Da citare anche la qualità e la certificazione dei cibi di strada soprattutto per la scelta delle materie prime e la loro preparazione. «Lo street food è una cultura di cui l'Italia doveva riappropriarsi – sottolinea Ricciarini - è tuttavia necessario far attenzione a tutto questo boom mediatico del “nuovo street food” perché tutto quanto è commestibile e si consuma per strada non necessariamente è degno di essere denominato cibo di strada. Noi abbiamo fatto la scelta di selezionare operatori di strada che rispettino qualità e tradizione dei prodotti offerti».

Si trattava della prima tappa toscana, la seconda del tour, quella di Castelfiorentino. Lo StreetFood Tour infatti tornerà nella regione natale del progetto già a fine aprile. Ecco le date. Dal 24 al 26 - Via Aurelia (zona Portovecchio), Castiglioncello (LI) - Il "Foodies Festival". Dal 30 aprile al 3 maggio Castiglione Fiorentino (Ar), Piazza Garibaldi - Il celebre Maggio Castiglione aprirà i battenti quest'anno ospitando il cibo di strada targato Streetfood. Dal 22 al 24 - Via Santa Trinita, Prato. Dal 12 al 14 - San Casciano in Val di Pesa (Fi) - Per il quinto anno il cibo di strada più genuino torna nel territorio del vino DOCG Chianti Classico.

Streetfood dal 2004 è stato il primo progetto in Italia a promuovere il cibo come cultura e il cibo di strada come format vincente in quanto “riassume in un cartoccio” storia e tradizioni di ogni regione d'Italia da scoprire e gustare con le mani. Nel 2008 nasce l'Associazione Streetfood e nel 2010 viene organizzato il primo evento sul tema, quando ancora nessuno in Italia ci aveva pensato.

CIBO DI STRADA, IL MEGLIO CON STREETFOOD A CASTELFIORENTINO (FI), 13 APRILE 2015 C.s. 10

Streetfood® è un marchio registrato – tutti i diritti riservati
Streetfood project di Massimiliano Ricciarini – fraz. Puglia IL RIO, 17 - 52100 – Arezzo
Contatti stampa: press@streetfood.it - Massimiliano 328 3928393; Alessandro 320 7668222