



CIBI E CUCINE DI STRADA

L'associazione nazionale lancia per gli operatori il decalogo e il marchio "artigiano del gusto"

CIBO DI STRADA: ARRIVA QUELLO "DOCG" CON STREETFOOD ITALIA

Ricciarini (Streetfood): «Per creare meno confusione nel consumatore in un periodo in cui il cibo di strada è diventato una moda, non diamo regole, ma solo attenzioni da seguire».

Storia, tradizioni, territorio, turismo, norme igieniche e rispetto dell'ambiente sono fra i punti chiave per essere un buon artigiano del gusto contro la globalizzazione

Dall'utilizzo di ingredienti tipici al rispetto per la storia del prodotto, passando per l'attenzione all'igiene e al rispetto dell'ambiente. Sono solo alcuni dei punti che compongono il decalogo del "perfetto operatore del cibo di strada" per far riconoscere al consumatore quelli di cui può fidarsi. E' l'intento dell'iniziativa promossa dall'Associazione StreetFood, ormai punto di riferimento in Italia per la promozione e la divulgazione del miglior cibo di strada italiano e non solo. E' per questo che l'associazione nata in Toscana ha dato vita da qualche anno a un vero e proprio decalogo che gli operatori associati e quelli che si assoceranno potranno seguire per marchiarsi del bollino "Artigiano del Gusto".

«L'idea è nata qualche anno fa quando il cibo di strada ha cominciato a diventare una moda, forse abusata - spiega il presidente di Streetfood, **Massimiliano Ricciarini** - ed è per questo che abbiamo deciso di promuovere solo quegli operatori che hanno fatto la scelta di legarsi al territorio e attivarsi per promuoverlo, l'utilizzo di antichi ferri del mestiere, l'etica di base, l'igiene ma non l'asetticità, il rispetto delle regole del commercio nel senso di una sinergia in rete con altri operatori e con le attività di promozione turistica ed enogastronomica e alle istituzioni senza individualismi o asocialità, unitamente all'utilizzo di prodotti agroalimentari tradizionali e il rispetto delle leggi fanno degli operatori stessi dei veri e propri Artigiani del Gusto che possono fregiarsi di tale denominazione solo ed esclusivamente rilasciata dall'Associazione Culturale "Streetfood" con il suo logo esposto nello spazio commerciale dell'attività».

Così nel tour nazionale promosso da Streetfood (già numerose date realizzate ancora decine in programma in tutta Italia) i consumatori potranno avere una garanzia in più scegliendo gli operatori marchiati dalla "tendina" di Streetfood. «Con l'aiuto di questi amanti del gusto - conclude il presidente di Streetfood - Streetfood offre un servizio sempre più ricco e variegato, che in questi anni ha aiutato molto alla promozione dei singoli territori e cibi di strada proposti». Tirando le somme in Italia sono oltre 3 mila gli operatori del settore. Dal 2005 ad oggi, complice anche un sistema burocratico e normo-igienico rigido si sarebbe assistito a un calo dell'8% dei cosiddetti ambulanti, mentre sul fronte degli itineranti (cioè dotati di furgoni a norma) si parla di una crescita (+18% nello stesso periodo).

Dal 2004, anno della sua nascita, ad oggi sono centinaia gli eventi che Streetfood ha organizzato in tutta Italia (in oltre 15 regioni). Oltre 300 mila persone raggiunte. Milioni di porzioni servite nelle piazze e nelle strade per avvicinare il grande pubblico al vero cibo di strada. Con questi presupposti l'Associazione Streetfood (www.streetfood.it), dopo le trenta tappe del tour 2014, Streetfood supererà il record e arriverà quest'anno a casa di tutti gli italiani, con il suo villaggio di cibi di strada per rappresentare la tradizione italiana abbinata al design e all'innovazione nel settore. Negli eventi targati Streetfood, oltre alla qualità dei prodotti realizzati da chef professionisti e artigiani del gusto, sono previste anche attività culturali, convegni, promozione turistica e intrattenimento con show cooking, street bands, dj-set e concerti di musica "live".

Si allega il DECALOGO

STREETFOOD IL DECALOGO - 30 APRILE 2015 - Cs 20

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



CIBI E CUCINE DI STRADA

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 sofficità, ...) e promuovere in tal modo anche aree subalterne (zone montane o difficilmente frequentabili);

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



CIBI E CUCINE DI STRADA

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.

** le attività di produzione dei cibi di strada che non rispettano le leggi sull'igiene non possono fregiarsi del marchio Streetfood. Quelle che lo hanno ottenuto, ma contravvengono alle normative, ne saranno private*

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