



Dal 22 al 24 maggio in piazza il tour del cibo di strada “certificato” che torna in Toscana

STREETFOOD: UN EVENTO CULTURALE PER LA RINASCITA DI PRATO

Lo Streetfood torna a Prato per il secondo anno consecutivo e con il Consorzio Santa Trinita si ripropone volano per movimentare negozi ed esercizi commerciali del centro storico. Ricciarini (presidente Streetfood): «Il cibo di strada è un traino per tutti»

Dopo il successo dell'edizione 2014, lo Streetfood Tour torna a Prato. Dal 22 al 24 maggio la piazza del Collegio Cicognini, inserita nel quartiere di Santa Trinita, diventerà il teatro del cibo di strada con oltre venti produttori provenienti da tutta Italia e non solo. Dalle 18 alle 24 di venerdì 22 e dalle 11 alle 24 di sabato e domenica, Prato sarà la capitale del cibo di strada con attese decine di migliaia di persone per divertirsi e scoprire le prelibatezze degli operatori presenti. L'evento, promosso dall'Associazione Streetfood in collaborazione con il Consorzio Santa Trinita per la riqualificazione dell'omonimo quartiere, durante la passata edizione aveva incentivato la riapertura di negozi fra i quali anche ristoranti. Lo spostamento in piazza del collegio permette una migliore fruibilità del pubblico, migliore gestione dell'afflusso senza contare la cornice pittoresca di un palazzo e luogo storico di Prato dove sono previste visite guidate. «Questa partnership che nasce in una città da sempre sensibile alla qualità del cibo e dei sapori – spiega **Massimiliano Ricciarini**, fondatore e presidente dell'Associazione Streetfood - conferma che il cibo di strada non solo non fa concorrenza alle altre attività presenti, ma anzi ne diventa un vero e proprio animatore, promovendone la riqualificazione».

Allo Streetfood Village di Prato saranno presenti **oltre 20 specialità da tutta Italia e dal mondo** per far degustare alle migliaia di persone previste i cibi di strada più tradizionali e genuini (vedi l'elenco allegato). Ce ne sarà per tutti i gusti. Segreto del successo è l'organizzazione che l'associazione Streetfood mette in atto con la sua decennale esperienza. Oltre ai tradizionali cibi di strada, come le panelle siciliane, le bombette pugliesi, o il lampredotto toscano, a Prato saranno presentate diverse novità. Tra queste il tortello alla lastra del Casentino. Inoltre dal Veneto i cicheti con l'ombra dei tradizionali bacari veneziani in roulotte. Oltre agli stand sarà presente l'Apecar Pan Zero che proporrà cibi di strada con farine integrali a km zero e dal Brasile panino picanha (carne di manzo), panino san agustin (pollo piccante), piatto pica pollo (pollo + patate fritte con salse piccanti).

Filo conduttore presentato da Streetfood a Prato il marchio che contraddistingue il cibo di strada degli eventi promossi dall'Associazione. Dall'utilizzo di ingredienti tipici al rispetto per la storia del prodotto, passando per l'attenzione all'igiene e al rispetto dell'ambiente. 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**”.

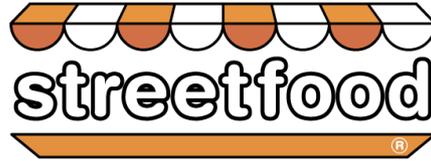
L'evento di Prato è inserito nel tour che l'associazione promuove in tutta Italia. Questa in particolare è la ottava tappa, dopo due in Piemonte, in Puglia, in Umbria e tre in Toscana. Negli eventi targati Streetfood, oltre alla qualità dei prodotti sono previste anche attività culturali, convegni, promozione turistica e intrattenimento con show cooking, street bands, dj-set e concerti di musica “live”. Tutte le tappe del tour sul sito www.streetfood.it.

In allegato l'elenco dei cibi di strada presenti

CIBO DI STRADA, STREETFOOD VILLAGE PRATO, 21 MAGGIO 2015 C.S. 26

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
CIBI DI STRADA**
presenti allo Streetfood Village di Prato

La tradizione

Sicilia - pane e panelle, pane ca' meusa, arancine, cannoli e cassatine.

Romagna - Piada romagnola

Lazio - il fritto di pesce fresco nel cono, Porchetta di Ariccia (Roma)

Marche - Olive e Fritto misto da Ascoli

Toscana - Lampredotto, Trippa, Ribollita e Cacciucco del trippaio, Bomboloni, **Tortello alla Lastra del Casentino (Ar)**

Puglia - Bombette e zampina da Alberobello (Ba), Puccia salentina con polpo arrosto e focaccia barese

Piemonte - fritto piemontese, panino con cotoletta panata alla piemontese

Abruzzo - Arrosticini di pecora.

Veneto - Pastin di Belluno e wurstel artigianali

Campania - Patata tornado e pasticceria napoletana

Lombardia - Melagrana spremuta al momento

Veneto - Pastin di Belluno, Cicheti con l'ombra dei tradizionali bacari veneziani in roulotte

ricette "on the road": prodotti al tartufo dell'Appennino

Apecar Pan Zero - cibi di strada con farine integrali a km zero

Tra gli stranieri:

Spagna - Paella

Argentina - griglia di carne con Asado e choripan

Grecia - souvlaki e pitta Gyros

Balceni - Burek

Brasile - panino picanha (carne di manzo), panino san agustin (pollo piccante), piatto pica pollo (pollo + patate fritte con salse piccanti)

bevande:

succo di melograno spremuto all'istante,

cocktail a base di lime e frutta fresca

birra artigianale friulana e toscana a marchio Streetfood®