



## CIBI E CUCINE DI STRADA

Dal 29 maggio al 2 giugno in Piazza del Duca arriva la nona tappa dello Streetfood Tour

### **CIBO DI STRADA: A SENIGALLIA (AN) QUELLO CERTIFICATO DA STREETFOOD**

Oltre 50 cibi di strada col marchio Streetfood invadono il centro della cittadina marittima delle Marche incontrando artigianato e prodotti tipici locali.

Ricciarini (presidente Streetfood): «A Senigallia si potrà scoprire quello vero»

Sarà una cinque giorni di “fuoco” quella prevista dal 29 maggio al 2 giugno nella centralissima Piazza del Duca di Senigallia (An) nella splendida cornice della Rocca Roveresca dove lo Streetfood Village per il lungo ponte della festa nazionale porterà oltre 50 cibi di strada provenienti da tutta l’Italia e non solo. Organizzato dall’Associazione nazionale Streetfood, in collaborazione con la locale Confartigianato e con il patrocinio dell’Amministrazione comunale, quello di Senigallia è il nono “Streetfood Village” dell’anno secondo il tour che sta portando gli operatori in giro per lo Stivale. Sono previste in cinque giorni **oltre 50 mila persone** che animeranno la piazza, ma anche le vie del centro storico, a suon di prodotti di strada. Accompagnerà ogni serata un programma musicale tra rock band e DJ Set.

«E’ a Senigallia e solo qui che gli “streetfoodies” potranno incontrare e degustare il vero cibo di strada, quello certificato dall’unica associazione in Italia riconosciuta e apprezzata da oltre dieci anni – spiega **Massimiliano Ricciarini**, fondatore e presidente dell’Associazione Streetfood – in più siamo soddisfatti di questa partnership con la Confartigianato locale a riprova che il cibo di strada non solo non fa concorrenza alle altre attività presenti, ma anzi ne diventa un vero e proprio animatore, promuovendone la riqualificazione». Insieme agli oltre venti banchi degli operatori, riconoscibili con il marchio della “tendina”, in Piazza del Duca infatti sarà possibile passeggiare tra le eccellenze artigianali ed enogastronomiche locali, vero fulcro dello Streetfood Village.

Allo Streetfood Village di Senigallia saranno presenti come detto **oltre 50 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 e per tutti gli obiettivi, perché l’effetto scenico creato dai metodi di cottura di certi cibi attira fotografi e i cosiddetti instagramers.

Filo conduttore presentato da Streetfood durante il suo tour è il marchio, la tendina, 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, ecco come 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 Senigallia è inserito nel tour che l’associazione promuove in tutta Italia. Questa in particolare è la nona tappa, dopo due in Piemonte, in Puglia, in Umbria e quattro in Toscana. Tutte le tappe del tour sul sito [www.streetfood.it](http://www.streetfood.it) e in tempo reale sui Social Networks: “Streetfood Italia” su Facebook e @streetfooditaly su Twitter.

**CIBO DI STRADA, STREETFOOD VILLAGE SENIGALLIA (AN), 28 MAGGIO 2015 C.s. 28**

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](mailto:press@streetfood.it) - Massimiliano 328 3928393; Alessandro 320 7668222



**CIBI E CUCINE DI STRADA  
CIBI DI STRADA**

**presenti allo Streetfood Village di Senigallia (An)**

**La tradizione**

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

Romagna - Piada romagnola

Lazio - il fritto di pesce fresco nel cono

Marche - Olive e Fritto misto da Ascoli

Toscana - Lampredotto, Trippa, Ribollita e Cacciucco del trippaio, Bomboloni

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

Abruzzo - Arrosticini di pecora.

Veneto - Pastin di Belluno e wurstel artigianali

Campania - Patata tornado e pasticceria napoletana

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

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

**Tra gli stranieri:**

Spagna - Paella

Argentina - griglia di carne con Asado e choripan

Grecia - souvlaki e pitta Gyros

Marocco - Cous Cous e Tajine

**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®

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](mailto:press@streetfood.it) - Massimiliano 328 3928393; Alessandro 320 7668222