



CIBI E CUCINE DI STRADA

Domani in Piazza del Duca ultimo giorno della nona tappa dello Streetfood Tour

CIBO DI STRADA: A SENIGALLIA (AN) GIÀ 40 MILA “STREETFOODIES”

E' record per lo Streetfood Village di Senigallia, in tre giorni oltre 40 mila persone e già il tutto esaurito per numerosi produttori. Oltre 50 i cibi di strada col marchio Streetfood che si potranno assaggiare ancora fino al 2 giugno

Era stata annunciata come 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 ha portato oltre 50 cibi di strada provenienti da tutta l'Italia e non solo. Sono già stati in oltre 40 mila gli appassionati che nel fine settimana hanno preso d'assalto le postazioni degli oltre 20 operatori presenti, facendo registrare in certi casi il tutto esaurito.

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.

«Un record oltre le aspettative per il momento – spiega **Massimiliano Ricciarini**, fondatore e presidente dell'Associazione Streetfood – a conferma del valore di questa partnership con la Confartigianato locale con la quale siamo riusciti a creare un sistema virtuoso che ha saputo fino ad ora animare l'intera città». 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 sono 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 obbiettivi, perché l'effetto scenico creato dai metodi di cottura di certi cibi attira fotografi e i cosiddetti instagramers.

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 e in tempo reale sui Social Networks: “Streetfood Italia” su Facebook e @streetfooditaly su Twitter.

CIBO DI STRADA, STREETFOOD VILLAGE SENIGALLIA (AN), 1 GIUGNO 2015 C.s. 30

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 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 - Massimiliano 328 3928393; Alessandro 320 7668222