



Dal 12 al 14 giugno lo Streetfood Village sarà a San Casciano (Fi) e a Ferrara
“STREETFOODIES”: LA FESTA È IN CHIANTI E A FERRARA PER QUESTO WEEK END
Dalla Toscana all’Emilia-Romagna, altro doppio appuntamento per gli appassionati del cibo di strada degli “Artigiani del Gusto”. Dodicesima e tredicesima tappa dello Streetfood Tour che ha già riunito oltre 200 mila “streetfoodies” in tutta Italia

Prosegue senza sosta ininterrotta lo Streetfood Tour, la carovana del cibo di strada che l’associazione nazionale Streetfood sta portando avanti per il quinto anno consecutivo. E nel fine settimana dal 12 al 14 giugno, dopo il successo registrato la scorsa settimana in Lombardia, a Burago di Molgora (mb) e in Emilia-Romagna, a San Prospero (Mo), saranno il Chianti e ancora l’Emilia Romagna ad ospitare due nuovi appuntamenti. «Ricordiamo sempre che la nostra associazione, la prima e unica in Italia, certifica gli operatori di strada che prendono parte alle manifestazioni targate Streetfood – spiega il presidente e fondatore, Massimiliano Ricciarini – e in particolare la qualità e la tradizione dei prodotti sono il valore aggiunto che il consumatore potrà incontrare nei nostri eventi».

Nello specifico a San Casciano Val di Pesa (Fi), lo Streetfood Village torna per il quinto anno consecutivo nel territorio del Chianti Classico Docg per l’abbinata vincente tra “Streetfood e Gallonero”. Musica, degustazioni e abbinamenti particolari tra i vari cibi da strada italiani con uno dei vini più apprezzati al mondo, il Chianti Classico appunto. Dalle 17 alle 24 di venerdì e dalle 11 alle 24 di sabato e domenica, in Piazza della Repubblica, oltre 50 cibi di strada proposti dalle decine di operatori presenti da tutta Italia e non solo.

Altro appuntamento per il fine settimana sarà quello di Ferrara. In questo caso lo Streetfood Village sarà inserito all’interno de festival “Ferrara in fiaba”, evento giunto alla sua seconda edizione inserito nel Parco del Sottomura, proprio dietro Via Baluardi. Il 12, 13 e 14 Giugno verrà allestito un Parco Incantato con un’area dedicata ai gonfiabili, alle attrazioni per bambini, alle Fiabe Animate, ai Pony, ai laboratori creativi, ai Balocchi, alle Principesse e Streghe gestita da “Tea Theatre” e un’area appunto riservata al cibo di strada.

Negli Streetfood Village saranno presenti **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. 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 pannelle siciliane, le bombette pugliesi, o il lampredotto toscano, nel doppio evento saranno presentate diverse novità (vedi elenco allegato)

Gli eventi in programma come detto sono inseriti nel tour che l’associazione promuove in tutta Italia. Queste in particolare dodicesima e tredicesima tappa, dopo due in Piemonte, in Puglia, in Umbria, nelle Marche, in Lombardia e in Emilia-Romagna 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 i cibi di strada presenti

CIBO DI STRADA “STREETFOOD” IN TOSCANA ED EMILIA ROMAGNA, 10 GIUGNO 2015 C.s. 32



CIBI DI STRADA
presenti allo Streetfood Village di San Casciano Val di Pesa (Fi)

La tradizione

Piemonte - Fritto piemontese, panino con cotoletta piemontese
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
Marche - Olive e fritto misto ascolani
Toscana - Lampredotto, zuppa e cacciucco del trippaio e ribollita, tortello alla lastra e tortello fritto del Casentino. Bomboloni
Puglia - Bombette e zampina da Alberobello (Ba), panzerotti e puccia salentina con il polpo, focaccia barese
Abruzzo - Arrosticini di pecora.
Veneto - Pastin di Belluno e wurstel artigianali
Lombardia - melagrana spremuta al momento

Ricette on the road:

Prodotti al tartufo dell'Appennino

Tra gli stranieri:

Argentina - carne alla griglia con asado e choripan
Spagna - Paella

Bevande:

banco di assaggio Chianti Classico Docg
cocktail a base di lime e frutta fresca
birra artigianale friulana e toscana a marchio Streetfood®

CIBI DI STRADA
presenti allo Streetfood Village di Ferrara

La tradizione

Piemonte - Gofri della Valchisone e hamburger di Fassona
Sicilia - pane e panelle, pane ca' meusa, arancine, cannoli e cassatine.
Romagna - Piada romagnola classica e fritta
Lazio - il fritto di pesce fresco nel cono
Marche - Olive e fritto misto di Ascoli
Toscana - Lampredotto, zuppa del trippaio e ribollita e tortello alla lastra del Casentino.
Bomboloni
Puglia - Bombette e grummareddi di Alberobello (Ba), panzerotti e puccia con il polpo, focaccia barese
Abruzzo - Arrosticini di pecora.
Veneto - Pastin di Belluno e wurstel artigianali. Cicchetti con l'ombra dei tradizionali bacari veneziani in roulotte anni '60



Ricette on the road:

Gnocchi e altri prodotti al tartufo dell'Appennino

Tra gli stranieri:

Argentina - carne di angus alla agriaglia e choripan

Spagna - Paella e tacos

Grecia - Souvlaki e Gyros Pita

bevande:

cocktail a base di lime e frutta fresca

birra artigianale friulana e toscana a marchio Streetfood®