



Dal 26 al 28 giugno Streetfood Village ospite dell'evento promosso da Comune e Ascom
STREETFOOD TOUR: IL CIBO DI STRADA PER "NOTE DI SHOPPING" A VERCELLI
Quindicesima tappa per il tour nazionale del cibo di strada promosso dall'associazione nazionale. A Vercelli tre giorni di festa a suon di arrosticini, bombette e altre prelibatezze di strada a marchio "Streetfood". Attesi oltre 40 mila visitatori

Da venerdì 26 a domenica 28 giugno, lo Streetfood Tour arriva nel centro storico di **Vercelli** dove lo Streetfood Village si inserirà nelle iniziative locali promosse dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con Ascom Vercelli che organizza la notte bianca "**Notte di shopping**" di sabato 27 giugno, con un intrattenimento musicale e negozi aperti attirando streetfoodies che oltre al cibo di strada potranno beneficiare gli esercizi commerciali della città compresi bar e anche ristoranti come spesso succede nelle altre città toccate dal tour.

«Un nuovo appuntamento che segna la fine del programma del primo semestre - spiega **Massimiliano Ricciarini**, presidente e fondatore di Streetfood - e che conferma ancora una volta l'interesse da parte degli animatori locali ad avere sì cibo di strada, ma scegliendo l'unico in Italia ad avere un marchio di qualità, gli "Artigiani del gusto"». Nell'ambito della festa di Vercelli nello 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 panelle siciliane, le bombette pugliesi, o il lampredotto toscano, nel doppio evento saranno presentate diverse novità (vedi elenco allegato). Sono attese nella città piemontese oltre 40 mila persone in tre giorni.

Come detto la giornata più particolare sarà quella di sabato 27, quando l'Ascom Vercelli darà vita a una notte bianca particolare. "Note di shopping", questo il titolo dell'iniziativa, mirata a far conoscere alle migliaia di Streetfoodies in arrivo anche un assaggio di vita cittadina, il tutto allietato da diverse fonti musicali che riscaldano la festa.

L'associazione nazionale Streetfood nata nel 2004 è stato il primo progetto in Italia a promuovere il cibo come cultura e il cibo di strada come format vincente in quanto "riassume in un cartoccio" storia e tradizioni di ogni regione d'Italia da scoprire e gustare con le mani.

In allegato il menu dei cibi di strada presenti a Vercelli

CIBO DI STRADA "STREETFOOD TOUR" SECONDO SEMESTRE, 25 GIUGNO 2015 C.s. 36



CIBI E CUCINE DI STRADA

MENU CIBI DI STRADA
Notte di Note Vercelli

La tradizione □

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

Lazio - Fritto di pesce, Porchetta di Ariccia (Roma)

Piemonte - Gofri della Valchisone e Hamburger di vitello Fassone

Marche - Olive e fritto misto di Ascoli e fritto di pesce di San Benedetto del Tronto (AP)

Puglia - Bombette, panzerotti e puccia con il polpo, focaccia barese e altre tipicità su food truck

Toscana - Lampredotto, trippa, cacciucco del trippaio, ribollita, salsiccia toscana alla piastra, tortelli di patate tradizionali casentinesi (Ar) e fritti

Romagna - Piada romagnola e crescioni

Abruzzo - Arrostitini di pecora

Veneto - Pastin Hamburger delle dolomiti di Belluno e wurstel artigianali. □

Campania - Patata tornado e pasticceria napoletana

□

Ricette on the road:

Gnocchi e altri prodotti al tartufo dell'Appennino

Tra gli stranieri: □

Argentina - carne di angus alla griglia e choripan

Spagna - Paella e tacos

Grecia - Souvlaki e Gyros Pita

Brasile - Picana e picana de pollo

bevande:

birra artigianale friulana e toscana a marchio Streetfood®

Cocktail di lime e frutta fresca serviti da foodtruck a forma di lime

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