



CIBI E CUCINE DI STRADA

Dal 3 al 5 luglio l'unico cibo di strada marchiato e disciplinato fa tappa in Abruzzo
L'ARROSTICINO NON VA IN VACANZA: A PESCARA ARRIVA LO STREETFOOD VILLAGE
Sedicesima tappa per il tour nazionale del cibo di strada promosso dall'associazione Streetfood. A Pescara oltre 50 cibi di strada da tutto il mondo a suon di musica e festa.
Nel Lungomare Colombo arriva la sedicesima tappa dello Streetfood Tour

Da venerdì 3 a domenica 5 luglio, lo Streetfood Tour fa tappa al mare. La bellissima città di Pescara infatti ospiterà la sedicesima tappa dello Streetfood Tour, il giro d'Italia del cibo di strada promosso dall'Associazione nazionale Streetfood che da anni certifica e promuove il vero cibo di strada italiano. Lo Streetfood Village sarà sistemato nel Lungomare Colombo, punto nevralgico della movida pescarese dove per tre giorni musica, cibo e bevande faranno da attrattore principale dei tanti turisti e vacanzieri di questa città abruzzese. Decine di migliaia sono gli streetfoodies attesi in questo che è il sedicesimo appuntamento del giro d'Italia del cibo di strada.

«Pescara rappresenta il primo appuntamento del secondo semestre di quest'anno - spiega **Massimiliano Ricciarini**, presidente e fondatore di Streetfood - dopo i primi quindici che hanno visto i nostri associati produttori di strada girare l'Italia da nord a sud per rappresentare l'unico marchio in Italia, gli "Artigiani del gusto", che sostiene la qualità e la sicurezza del cibo di strada, oltre al suo rispetto delle tradizioni». Nell'ambito della festa di Pescara 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 (vedi 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, nel doppio evento saranno presentate diverse novità (vedi elenco allegato). Sono attese nella città piemontese oltre 40 mila persone in tre giorni.

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. Negli eventi di questo primo semestre sono stati consumati oltre 35 quintali di patate, 120 addirittura di melagrane. Oltre 15 mila piadine, poi ancora 8 mila arancine, 600 kg di Pane ca' Meusa, 300 kg di panelle. Ancora 900 kg di paella, 30 quintali di carne argentina, 15 quintali di pesce e altrettanti di lampredotto. Dalla Puglia sono arrivati più di 30 quintali di bombette e 500 sono i kg di lime per i cocktail "on the road". Dall'Abruzzo 80 mila arrosticini e oltre mille kg di farina per panigacci di Podenzana (Ms). Per finire 7.500 Panzerotti baresi e 15 quintali di polipo per oltre 6 mila Pucce salentine. 3 mila le spianate casentinesi con porcini e tartufo toscano, 450 i kg di Pastin, piatto di strada bellunese. Il tutto accompagnato da Birra StreetFood, oltre 9 mila i litri somministrati sommando i vari eventi.

In allegato il menu dei cibi di strada presenti a Pescara

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

CIBO DI STRADA STREETFOOD VILLAGE PESCARA, 30 GIUGNO 2015 C.s. 37

**MENU CIBI DI STRADA
Streetfood Village Pescara**

La tradizione

Sicilia - pane e panelle, pane ca' meusa, arancine, cannoli e cassatine.
Lazio - Fritto di pesce, Porchetta di Ariccia (Roma)

Marche - Olive e fritto misto di Ascoli

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

Streetfood® è un marchio registrato – tutti i diritti riservati

Streetfood project di Massimiliano Riccinarini – fraz. Puglia IL RIO, 17 - 52100 – Arezzo

Contatti stampa: press@streetfood.it - Massimiliano 328 3928393; Alessandro 320 7668222



CIBI E CUCINE DI STRADA

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