



Fino al 5 luglio nel Lungomare Colombo oltre 50 varietà di cibo di strada “Streetfood”
PESCARA FINO A DOMENICA È CAPITALE ITALIANA DEL CIBO DI STRADA

Arriva lo Streetfood Tour nella città abruzzese. Nel lungomare che ospita lo Streetfood Village, patrocinato dal Comune di Pescara, sono attesi oltre 50 mila appassionati in tre giorni per scoprire l'unico cibo di strada certificato dall'associazione nazionale

Prende il via alle 18 di venerdì 3 e finirà a tarda notte di domenica 5 luglio, lo Streetfood Village di Pescara. La città abruzzese infatti ospita da oggi la sedicesima tappa dello Streetfood Tour, il giro d'Italia del cibo di strada promosso dall'Associazione nazionale Streetfood e patrocinato dal Comune di Pescara, che da anni certifica e promuove il vero cibo di strada italiano. Lo Streetfood Village si troverà nel Lungomare Colombo e qui per tre giorni musica, cibo e bevande di strada da tutta Italia e non solo, faranno da attrattore principale dei tanti turisti e vacanzieri di questa città abruzzese. Sono attesi oltre 50 mila streetfoodies in questo che è il sedicesimo appuntamento del giro d'Italia del cibo di strada. «L'Amministrazione comunale di Pescara ha accolto lo Streetfood Village e il progetto della nostra associazione con la massima collaborazione – spiega il presidente di Streetfood, **Massimiliano Ricciarini** – e per questo devo ringraziare in particolare l'Assessore alle attività produttive, al commercio e al turismo, Giacomo Cuzzi e il comando dei Vigili Urbani fondamentale per l'assistenza logistica della nostra manifestazione».

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. Protagonista di casa è l'arrosticino abruzzese che l'associazione Streetfood ormai promuove in tutta Italia da anni. Oltre a questo e agli altri tradizionali cibi di strada, come le pannelle siciliane, le bombette pugliesi, o il lampredotto toscano, nell'evento saranno presentate diverse novità (vedi elenco allegato). Tra queste anche alcuni piatti di strada dall'Argentina, dalla Grecia, dalla Spagna e dal Brasile.

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 pannelle. 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

CIBO DI STRADA STREETFOOD VILLAGE PESCARA, 3 LUGLIO 2015 C.s. 38

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



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 - Arrosticini 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