



**CIBI E CUCINE DI STRADA**

Dal 17 al 19 luglio l'unico cibo di strada marchiato e disciplinato fa tappa in Veneto  
**STREETFOOD VILLAGE BELLUNO, SUL PIAVE IN DIFESA DELLA TRADIZIONE**

Tappa numero diciassette del tour nazionale del cibo di strada promosso dall'associazione Streetfood. A Belluno oltre 50 cibi di strada da tutto il mondo a suon di musica e festa. In piazza Martiri sono attesi in tre giorni oltre 40 mila appassionati

**Da venerdì 17 a domenica 19 luglio**, lo Streetfood Tour torna a far tappa in Veneto, a Belluno. La bellissima e centrale Piazza Martiri, simbolo della storia italiana, infatti ospiterà la diciassettesima 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 cuore della città veneta, punto nevralgico della movida cittadina dove per tre giorni musica con dj set vari, cibo e bevande faranno da attrattore principale dei tanti turisti presenti in questo periodo. Decine di migliaia sono gli streetfoodies attesi in questo che è il sedicesimo appuntamento del giro d'Italia del cibo di strada. Gli stand saranno aperti venerdì dalle 17 alle 24 e sabato e domenica dalle 11 alle 24.

«Siamo particolarmente felici di essere presenti a Belluno per la terza volta consecutiva – spiega **Massimiliano Ricciarini**, presidente e fondatore di Streetfood – città che per altro ospiterà l'ultima tappa in programma a novembre del nostro Streetfood Tour 2015». Nell'ambito della festa di Belluno 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, nell'evento saranno presentate diverse novità (vedi elenco allegato). Sono attese nella città veneta 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.

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](mailto:press@streetfood.it) - Massimiliano 328 3928393; Alessandro 320 7668222



## **CIBI E CUCINE DI STRADA**

In allegato il menu dei cibi di strada presenti a Belluno

**CIBO DI STRADA STREETFOOD VILLAGE BELLUNO, 15 LUGLIO 2015 C.s. 39**

### **MENU CIBI DI STRADA Streetfood Village Belluno**

#### **La tradizione**

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

Lazio - Fritto di pesce

Marche - Olive e fritto misto di Ascoli

Piemonte - Gofri della Valchisone e Hamburger di razza Fassone

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. Hamburger di Chianina certificato

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

Messico – Tacos, Burritos, Nachos, Enchilladas

Grecia – Souvlaki e Gyros Pita

Brasile - Picana e picana de pollo

Marocco - Cous Cous e Tajine

#### **Bevande:**

birra artigianale friulana e toscana a marchio Streetfood®

Cocktail di lime e frutta fresca serviti da foodtruck a forma di lime e cicheti con l'ombra serviti da roulotte anni '60

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](mailto:press@streetfood.it) - Massimiliano 328 3928393; Alessandro 320 7668222