



CIBI E CUCINE DI STRADA

Dal 24 al 26 luglio Streetfood sarà partner del Soul Festival con oltre 50 cibi di strada

SOUL & STREETFOOD FESTIVAL: A PORRETTA (BO) UN WEEKEND DI MUSICA E CIBO DI STRADA DI QUALITÀ'

Un'altra importante collaborazione per l'associazione Streetfood che porta i suoi cibi di strada in uno dei festival più importanti in Italia per il genere Soul. A Porretta Terme (Bo) Piazza della Libertà ospiterà la diciottesima tappa dello Streetfood Tour

Quando il Soul d'autore incontra il cibo di strada d'autore nasce il Soul&Streetfood Festival. Da venerdì 24 a domenica 26 luglio lo Streetfood Tour farà tappa a Porretta Terme (Bo) partner del Porretta Soul Festival, uno degli appuntamenti più importanti in Italia e in Europa per gli amanti del genere musicale. Uno Streetfood Village molto "musicale" quindi quello che sarà sistemato nel cuore della città, in Piazza della Libertà, per allietare i sensi delle decine di migliaia di persone previste per il Festival. Il cibo di strada sarà anche l'angolo ristorazione ufficiale visto che Streetfood rientra nei partner ufficiali dell'evento insieme ad altri tra i quali Rai Radio2.

«La musica Soul – spiega **Massimiliano Ricciarini**, presidente e fondatore di Streetfood – così come Spiritual, Gospel e il Blues deriva da canti improvvisati da popolazioni africane deportate nel Nuovo Mondo per i lavori forzati nelle ferrovie, le miniere o per la raccolta di cotone. Dall'incrocio di razze e culture nascono nuove ricette e tradizioni culinarie come la cucina creola e cajun oggi ancora in auge in Louisiana. Non di soli hamburger vive l'America e così accanto al più generico Fast Food "si fa strada" il Soul Food (Cibo dell'Anima). Non è quindi un caso che Streetfood sia partner di questo festival così importante per il settore e che porterà anche nella nostra area decine di migliaia di persone pronte ad assaggiare i migliori cibi di strada dall'Italia e dal mondo». Nell'ambito del Porretta Soul Festival lo Streetfood Village sarà operativo dal 24 al 26 luglio a partire dalle 11 di mattina e fino a notte inoltrata. Saranno presenti nei gazebo di Streetfood 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.

Nato come tributo a Otis Redding, dal 1988 il Porretta Soul Festival è uno dei punti di riferimento per il genere musicale del soul e del blues. In 27 anni di Festival la cittadina in provincia di Bologna ha richiamato centinaia di gruppi e musicisti blues tra i più affermati di tutto il mondo.

Così come il Soul Festival, anche il cibo di strada firmato Streetfood è sinonimo di qualità. L'associazione nazionale Streetfood infatti, 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

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

da scoprire e gustare con le mani. Nel 2015 lo Streetfood Tour ha già segnato 18 tappe in altrettante città d'Italia dimostrando come il cibo di strada è e deve essere integrato con la cultura e con la vita della città. Oltre un milione di "streetfoodies" in questi appuntamenti (con una media di 50 mila presenze a evento). Sono tutti appassionati di buona cucina, di tradizione. Cercano nel cibo di strada non solo un pasto, ma emozioni e racconti dei territori da cui queste cucine così particolari provengono. Il merito di Streetfood è stato quello di garantire al consumatore prodotti certificati nella qualità e nella storia e riconoscibili con il marchio "Artigiani del gusto".

In allegato il menu dei cibi di strada presenti a Porretta Terme

SOUL & STREETFOOD FESTIVAL PORRETTA TERME (BO), 22 LUGLIO 2015 C.s. 40

MENU CIBI DI STRADA

Soul & Streetfood Festival Porretta Terme

La tradizione

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

Lazio - Fritto di pesce

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. Hamburger di Chianina Igp certificato

Romagna - Piada romagnola e cassoni

Abruzzo - Arrostitini di pecora

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

Campania - Patata tornado

Tra gli stranieri:

Argentina – carne di angus alla griglia e choripan

Grecia – Souvlaki e Gyros Pita

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

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