



**CIBI E CUCINE DI STRADA**

Dal 31 luglio al 2 agosto Streetfood sarà a Rimini nella centralissima Piazza Kennedy

## **STREETFOOD RIMINI, LA “TENDINA” TORNA A MARINA CENTRO**

Lo Streetfood Tour fa la sua ennesima tappa in Romagna, in uno dei posti simbolo della vacanza italiana. In tre giorni oltre 50 cibi di strada, musica e spettacoli in collaborazione con Associazione Commercianti Marina Centro

**Diciannovesima tappa annuale per il tour del Cibo di strada promosso dall'associazione nazionale Streetfood. Prossima tappa Rimini con l'Associazione Commercianti di Marina Centro, dove in Piazza Kennedy, da venerdì 31 luglio a domenica 2 agosto** lo Streetfood Village animerà la movida della cittadina per eccellenza delle vacanze estive di giovani e appassionati di mare e divertimento. In tre giorni sono attese decine di migliaia di persone per assaggiare il miglio cibo di strada italiano, l'unico certificato in qualità e tradizione dall'unica e prima associazione nazionale che tutela e promuove questo settore, ormai sempre più apprezzato dai consumatori.

«Cibo di strada ormai non vuole più dire soltanto mangiare qualcosa – spiega **Massimiliano Ricciarini**, presidente e fondatore di Streetfood – è molto di più: a partire dal divertimento che può portare grazie al fatto non solo di trovarsi nelle principali piazze delle città italiane, ma anche grazie alla musica, agli spettacoli e alle atmosfere di benessere e spensieratezza che si generano in questi appuntamenti». Dalle 17 del venerdì e dalle 11 di mattina del sabato e della domenica, fino a notte inoltrata lo Streetfood Village sarà aperto a tutti gli “streetfoodies” che passeranno da Rimini. 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. Novità: cibo di strada etiope tra gli stranieri

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 da scoprire e gustare con le mani. Nel 2015 lo Streetfood Tour ha già segnato 19 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 Rimini

**STREETFOOD VILLAGE RIMINI, 29 LUGLIO 2015 C.S. 41**

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**

**MENU CIBI DI STRADA**  
**Streetfood Village a Rimini**

**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 panini gourmet su food truck

Toscana - Tortelli di patate tradizionali casentinesi (Ar) e fritti.

Hamburger di Chianina Igp certificato

Romagna - Piada romagnola e cassoni

Abruzzo - Arrosticini di pecora

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

Campania - Patata tornado e pasticceria napoletana

**Tra gli stranieri:**

Argentina – carne di angus alla griglia e choripan

Grecia – Souvlaki e Gyros Pita

Marocco - Cous Cous e Tajine

Spagna - Paella e tacos con sangria

Etiopia - sambussa, felafel, kategnà e altre ricette tipiche

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