



## CIBI E CUCINE DI STRADA

Dal 29 al 30 agosto l'unico cibo di strada marchiato e disciplinato torna in Abruzzo **CIBO DI STRADA: PESCARA VUOLE QUALITA' E RICHIAMA STREETFOOD** Ventunesima tappa per lo Streetfood Tour ufficiale, quello con la tendina. A Pescara oltre 30 cibi da tutto il mondo a suon di musica e festa. In una città ancora in pieno vigore estivo le cucine di strada animeranno via Pepe con patrocinio del Comune

Seconda volta in un anno a **Pescara**. Lo **Streetfood Village**, dopo il successo dell'evento dello scorso luglio sul Lungomare Colombo della bella città abruzzese, torna il **29 e il 30 agosto** per deliziare con i migliori cibi e cucine di strada i residenti, i villeggianti e gli amanti dello sport che accorreranno per le molteplici iniziative di fine estate tra musica e sport. Lo Streetfood Tour torna nuovamente in Abruzzo, al mare, con la ventunesima 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, quello con la tendina "tout-court". **Lo Streetfood Village sarà sistemato questa volta su Via Pepe**, nel piazzale antistante allo stadio di Pescara. Decine di migliaia sono gli streetfoodies attesi in questo a questo appuntamento che si propone di bissare il successo delle date di luglio quando sul lungomare oltre 50 mila persone avevano finito i cibi proposti in poche ore. Saranno presenti anche musica e spettacoli a fare da sfondo alle degustazioni.

«E' stato il Comune di Pescara a credere ancora una volta nella nostra organizzazione – spiega **Massimiliano Ricciarini**, presidente e fondatore dell'Associazione Streetfood – dopo il successo del 3-4-5 luglio sul lungomare, per rappresentare il meglio del cibo di strada italiano, vista l'esperienza e la profonda conoscenza della tradizione del cibo di strada dal 2004 ad oggi, rappresentando quindi una garanzia di qualità e professionalità. Invitiamo pertanto a diffidare delle imitazioni». 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. 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 pannelle siciliane, le bombette pugliesi, o il lampredotto toscano, nell'evento saranno presentate diverse novità (vedi elenco allegato). Sono attese nella città abruzzese decine di migliaia di persone.

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. Oltre 15 mila piadine, 15 quintali di pesce e 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 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. 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: PESCARA VUOLE QUALITA' E RICHIAMA STREETFOOD, 26 AGOSTO 2015 C.s. 43**



**MENU CIBI DI STRADA**  
**Streetfood Village Pescara**

**La tradizione**

Marche - Olive e fritto misto di Ascoli. Pesce fritto di San Benedetto del Tronto (AP)

Puglia - Bombette, panzerotti e puccia con il polpo, focaccia barese e altre tipicità su food truck

Toscana - tortelli di patate del Casentino (Ar) fritti e Hamburger di Chianina certificata IGP

Romagna - Piada romagnola e crescioni

**Ricette on the road:**

Gnocchi e altri prodotti al tartufo dell'Appennino

**Tra gli stranieri:**

Grecia – Souvlaki e Gyros Pita

Brasile - Picana e picana de pollo

**Bevande:**

birra artigianale friulana e toscana a marchio Streetfood®