

CIBI E CUCINE DI STRADA

Successo per la seconda edizione ospitata dalla città abruzzese

STREETFOOD PESCARA, A MIGLIAIA IN VIA PEPE PER CIBO DI STRADA E SPORT

La ventunesima tappa dello Streetfood Tour ufficiale, quello con la tendina, si chiude con il segno più a Pescara, una delle capitali del cibo di strada italiano. Un bilancio positivo che conferma come Streetfood possa "rianimare" le città e i quartieri

Successo per la seconda edizione dello Streetfood Village a Pescara. Lo Streetfood Tour, dopo il successo dell'evento dello scorso luglio sul Lungomare Colombo della bella città abruzzese, ha di nuovo attirato il pubblico di appassionati nella bella città di Pescara, in Via Pepe, nel piazzale antistante allo stadio di Pescara, durante i Giochi del Mediterraneo. Migliaia sono gli streetfoodies che hanno preso d'assalto gli operatori del cibo di strada selezionati dall'Associazione Streetfood, la prima e l'unica in Italia ad aver dato vita a un disciplinare per la certificazione della qualità del cibo di strada.

Non è un caso che Streetfood sia tornata a Pescara in concomitanza con i Giochi del Mediterraneo, presso lo stadio "Adriatico" di Pescara dove sabato sera si è svolto l'incontro derby amichevole pre-campionato Pescara - L'Aquila. «Streetfood è un'associazione culturale pertanto è doveroso sottolineare gli aspetti culturali del cibo di strada in tutte le situazioni – spiega il presidente dell'Associazione, Massimiliano Ricciarini – anche perché la cultura del cibo di strada richiama con estrema facilità il territorio da cui provengono le singole specialità regionali e Pescara, l'Abruzzo in generale, è una delle capitali, a partire dalla tradizione degli arrosticini». Streetfood è stata richiamata dopo l'evento di luglio dall'assessore ai grandi eventi, Giacomo Cuzzi, con l'obiettivo preciso di rivalutare la zona dello stadio Adriatico della città in un momento particolare come quello dei Giochi del Mediterraneo. Una scommessa alla fine vinta da Comune e Associazione Streetfood, con gli operatori del cibo di strada presenti accolti a braccia aperte da tutto il quartiere, ristoranti e attività compresi a conferma che il cibo di strada è un ottimo strumento per richiamare persone che una volta degustati i prodotti fanno rivivere un territorio.

Da Pescara fino alla Puglia, l'Italia in epoca classica era compresa nell'area della Magna Graecia assieme a Basilicata, Calabria, Campania e Sicilia, è stata una vera e propria fucina di quello che oggi è conosciuto come cibo di strada. Pescara ancora oggi annovera attività di produzione e somministrazione di arrosticini abruzzesi, piccoli dadi di carne di agnello infilzati con uno spiedino di legno e cotti alla brace sulle classiche fornacelle lunghe. Possono essere considerati i "cugini" italiani del Souvlaki greco e questo elemento conferma l'appartenenza alla Magna Graecia. L'Italia ha tuttavia molti esempi del genere. Sempre di carne alla brace si tratta se si prendono in esame le bombette di Alberobello (Ba), straccetti di carne di scamerita di maiale farciti di formaggio, avvolti, infilzati e cotti anch'essi alla brace. Le bombette fanno parte dello spiedo cotto nel forno che tradizionalmente nelle Murge si trova sovente all'interno delle macellerie: il fornello pronto. Nello spiedo con la bombetta si trovano altre specialità come lo gnummeredd, un pezzetto di fegato di agnello avvolto nel suo budellino con una foglia di prezzemolo. Un prodotto similare si trova in Sicilia: la stigghiola. In Grecia si chiama cocoretze.

L'Associazione adesso dà l'appuntamento ad Arezzo, sua città sede, per la sesta edizione dello Streetfood Village Arezzo al Parco "Il Prato" dal 18 al 20 settembre. Ogni informazione sull'Associazione si trova sul sito web www.streetfood.it e sui social network Facebook (Streetfood Italia) e Twitter (@streetfooditaly)

CIBO DI STRADA: PESCARA VUOLE QUALITA' E RICHIAMA STREETFOOD, 31 AGOSTO 2015 C.S. 44