



Successo per la terza tappa in Abruzzo in occasione dello Spoltore Beer Festival **SPOLTORE (PE): LO STREETFOOD VILLAGE COME MOTORE PER IL RILANCIO DEI PICCOLI CENTRI** Migliaia di “streetfoodies” e tanto movimento a Spoltore dove si è appena conclusa la ventitreesima tappa del tour nazionale del cibo di strada promosso dall’associazione Streetfood. Questi eventi sono un volano economico per l’intero territorio

In migliaia hanno preso d’assalto l’area del cibo di strada promossa a Spoltore (Pe) lo scorso fine settimana dall’Associazione nazionale Streetfood che da anni certifica e promuove il vero cibo di strada italiano. Lo Streetfood Village, che è stato allestito all’interno della seconda edizione dello Spelt - Spoltore Beer Festival, per tre giorni ha mosso l’intera cittadina abruzzese creando un vero e proprio circolo economico per le attività del centro.

«Già a Pescara l’Associazione aveva riscosso entusiasmo e successo, con questa edizione abbiamo ancora dimostrato che il cibo di strada non è solo una moda – spiega **Massimiliano Ricciarini**, presidente e fondatore di Streetfood – ma se inteso come lo facciamo noi oltre a proporre la tradizione di questa arte tutta italiana, riesce anche a creare occasioni di crescita per le attività economiche di centri anche più piccoli di dimensioni come nel caso di Spoltore, dove la collaborazione con il festival della birra può dirsi certo riuscita». Nei tre eventi promossi in Abruzzo quest’anno, due a Pescara e uno a Spoltore Streetfood Village ha accolto oltre 100 mila appassionati, a conferma della serietà e della qualità dei prodotti e dell’organizzazione. Nell’ambito dello Spelt sono state presenti numerose specialità da tutta Italia per far degustare alle migliaia di persone previste i cibi di strada più tradizionali e genuini.

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 StreeFood, oltre 9 mila i litri somministrati sommando i vari eventi.

CIBO DI STRADA STREETFOOD VILLAGE SPOLTORE BEER FESTIVAL, 28 SETTEMBRE 2015 C.s. 51

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