



Dal 2 al 4 ottobre lo Streetfood Tour con la ventiquattresima al City Hall di Capua

## **CIBO DI STRADA: ANTEPRIMA STREETFOOD VILLAGE A CAPUA (CE)**

L'Associazione nazionale in collaborazione con Radiomarte per un show targato "Made in Sud". L'obiettivo: valorizzare il territorio e riscoprire giochi antichi e moderni.

La ventiquattresima tappa dello Streetfood Tour, il giro d'Italia del cibo di strada, sarà a Capua, in provincia di Caserta, dal 2 al 4 ottobre prossimi per un'anteprima assoluta dello Streetfood Village. Una rappresentanza di cibi di strada non solo da tutta Italia, ma ormai anche dal mondo, ma anche musica e spettacoli. Attese in questa occasione migliaia di "streetfoodies", perché il cibo di strada promosso dall'Associazione Streetfood crea interesse, porta gente in città e ormai da tutta Italia viene considerato un vero e proprio qualificatore territoriale.

Lo Streetfood Village sarà allestito nell'area eventi City Hall di Capua (Ce), in via Giulio Cesare Falco. L'evento è in collaborazione con l'emittente radiofonica Radiomarte che prevederà la presenza di uno show comico targato "Made in Sud" e i bottari, band di strada che suona percuotendo botti e altri utensili. L'area eventi City Hall è della famiglia Chianese che da anni, con l'Associazione Culturale "Il Gladiatore", si occupa di promozione turistica e valorizzazione delle tradizioni. «Un binomio questo - spiega il presidente e fondatore dell'Associazione Streetfood - che ormai fa degli eventi da noi organizzati uno dei punti di forza, dal momento che crediamo che il cibo di strada, quello certificato, sia un ottimo motore di aggregazione di persone che poi possono scoprire le tradizioni dei singoli territori, come in questo caso di Capua, centro nevralgico dell'Impero Romano posta tra Santa Maria Capua Vetere con l'anfiteatro Campano, secondo per grandezza al Colosseo, e Caserta con la ben nota Reggia del Vanvitelli».

Nella tre giorni di Capua si potranno degustare sapori unici dell'unico cibo di strada certificato in Italia che, per dare maggiore certezza al consumatore, oggi confuso da centinaia di eventi che parlano di street food, è contraddistinto da un marchio, quello con la tendina, che dichiara gli operatori "Artigiani del gusto". Di cibo di strada ce ne sarà per tutti i gusti. Tra i più tradizionali cibi di strada, come le panelle e pane ca' meusa, cannoli e arancine siciliane, ci saranno le bombette pugliesi, i panini di Mare dello chef Mario Ottaviano di Peschici (Fg) il fritto di pesce del Lazio, Olive e fritto ascolano, la patata tornado e pasticceria napoletana e il richiestissimo hamburger di Chianina Igp. Fanno gli onori di casa: la pizza frita e i panzarotti e la ciabatta sbriciola di salsiccia. Tra gli stranieri figura la cucina greca con Souvlaki e Gyros Pita. Il tutto è accompagnato da fiumi di birra sia di origine tedesca, in pieno clima bavarese da Oktober Fest ma anche artigianale italiana del Friuli e della Toscana selezionata da Streetfood.

L'evento di Capua è come detto di un'anteprima di un evento in programma nel 2016 che prevedrà visite guidate ai reperti storici da un lato e campionato calciobalilla e altri giochi più antichi promossi dall'Associazione Il Gladiatore dall'altro. Il tutto con l'obiettivo di riscoprire il valore della condivisione di momenti ludici e dei rapporti umani, vivere il territorio e le sue bellezze in maniera genuina, il tutto potendo degustare grandi prodotti, anche loro della tradizione di strada.

Per il mese di ottobre lo Streetfood Village Tour prosegue a Poggibonsi (Si) dal 9 all'11 ottobre in Piazza Matteotti, dal 16 al 18 ottobre a Collestrada (Pg) per l'anniversario del Centro Commerciale omonimo e a Ferrara in Piazza Travaglio dal 23 al 25 ottobre

**CIBO DI STRADA: ANTEPRIMA STREETFOOD VILLAGE A CAPUA (CE), 30 SETTEMBRE 2015, C.S. 52**

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



CIBO DI STRADA PRESENTI  
ALL'ANTEPRIMA STREETFOOD VILLAGE CAPUA (CE)

**Sicilia** - Pane ca' Meusa, Pane e Pannelle, Arancine e Cannoli

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

**Lazio** - Fritto di pesce nel cono

**Puglia** - Bombette di Alberobello (Ba), Panini di Mare dello chef Mario Ottaviano di Peschici (Fg)

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

**Campania** - Patata tornado e pasticceria napoletana, Pizza fritta, panzarotti e la ciabatta sbriciola di salsiccia

**Tra gli stranieri:**

**Grecia** - Souvlaki e Gyros Pita

**Bevande:**

birra tedesca direttamente dall'Oktober Fest di Monaco

birra artigianale friulana e toscana a marchio Streetfood®

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