



CIBI E CUCINE DI STRADA

Lo Streetfood Village porta nella città senese il cibo di strada certificato

CIBO DI STRADA: POGGIBONSI FINO A DOMENICA NE È LA CAPITALE

Una vera e propria festa animata anche dalla Ludomobile con i giochi per bambini in collaborazione con Associazione Via Maestra. Lo Streetfood Village sarà preso d'assalto da migliaia di appassionati che troveranno anche musica e spettacoli

Fino a domenica 11 ottobre, lo Streetfood Tour, il giro d'Italia del cibo di strada, fa tappa a Poggibonsi, il bel borgo storico della Val d'Elsa, in provincia di Siena, che ospita la venticinquesima tappa di questo goloso tour promosso dall'Associazione nazionale Streetfood, la prima e unica in Italia che da anni certifica e promuove il vero cibo di strada italiano. Lo Streetfood Village è sistemato nella centrale Piazza Matteotti e per tre giorni porterà in piazza il cibo di strada, quello con la tendina, che delizierà i palati delle migliaia di appassionati che arriveranno per il week end di festa. Una iniziativa promossa in collaborazione con l'Amministrazione comunale, che ne ha esaltato il senso di rendere vivo il centro storico, e dall'Associazione Via Maestra di Poggibonsi.

Dagli arrosticini abruzzesi al tradizionale cibo di strada siciliano, arancini e cannoli in testa, passando per i fritti nel cono di Ascoli, o i più toscani lampredotto e porchetta, fino ad arrivare a un assaggio internazionale, il tutto abbinato alla birra a marchio Streetfood, creata proprio per abbinarsi al meglio con queste prelibatezze di strada. Nei tre giorni di Poggibonsi, oltre al cibo di strada, saranno presenti spettacoli musicali e un'area dedicata ai più piccoli. Nell'adiacente Via Maestra (via della Repubblica) infatti sarà presente sabato e domenica la Ludomobile, il magico furgone che con i suoi giochi di strada trasforma una piazza in una vera e propria ludoteca a cielo aperto, 0-99 anni. La ludomobile trasporta grandi giochi di piazza e di strada per proporre una tipologia di animazione che offre la possibilità di approccio al gioco a grandi e piccini con il trucca bambini e tante attività ricreative pensate per i più piccoli.

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

IN ALLEGATO LA LISTA DEI CIBI DI STRADA PRESENTI A POGGIBONSI

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



CIBI E CUCINE DI STRADA

STREETFOOD, POGGIBONSI (SIENA) DIVENTA UN VILLAGGIO DI CIBI DI STRADA, 9 OTTOBRE 2015 C.s. 54

MENU CIBI DI STRADA
Streetfood Village a Poggibonsi

La tradizione

Sicilia - pane ca' meusa, panelle, arancine, cannoli

Romagna - Piada e cassoni

Emilia - Gnocco fritto e salumi emiliani

Marche - olive e Fritto ascolano, fritto di pesce di San Benedetto del Tronto (AP)

Toscana - Lampredotto, trippa, ribollita, Tortelli fritti di patate del Casentino,

Hamburger di Chianina Igp

Puglia - Bombette di Alberobello (Ba), Puccia con il polpo e focaccia barese

Lazio - Porchetta di Ariccia (Roma)

Abruzzo - Arrosticini di pecora

Campania - Patata tornado, pizza frita, sfogliatelle, babà e altri dolci napoletani

Ricette on The Road - Gnocchetti e bruschette al tartufo e salumi

Stranieri:

Grecia - Pita Gyros, souvlaki

Bevande - Birra artigianale italiana, bibite bio, vini dei territori di origine dei cibi di strada

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