



CIBI E CUCINE DI STRADA

In 40mila per lo Streetfood Tour che è tornato a far tappa nella città estense

STREETFOOD VILLAGE TOUR: CHIUSURA RECORD A FERRARA

Migliaia di “streetfoodies” hanno preso d’assalto Piazza Travaglio dove hanno fatto il tutto esaurito per le specialità di strada del mondo. Ricciarini (presidente Streetfood): «Una festa condivisa con Feshion Eventi della quale l’intera città ha beneficiato»

Il cibo di strada “Doc” targato Streetfood ha fatto ancora una volta centro a Ferrara dove lo scorso fine settimana il Tour ufficiale dei cibi di strada, quello con la tendina, ha registrato un’affluenza stimata intorno alle 40mila presenze. Molti si sono ricordati del successo di giugno per “Ferrara in Fiaba” (format di Feshion Eventi). I ferraresi così come gli universitari e gli stranieri e turisti presenti in città hanno potuto godere di uno Streetfood Village ancora più ricco di cibi di strada provenienti da tutta Italia e dall’estero con specialità originali e introvabili. La centralissima Piazza Travaglio così ha fatto da teatro naturale agli oltre 60 cibi di strada da tutta Italia e dal mondo, ma anche agli spettacoli musicali che hanno accompagnato quella che è definibile una vera e propria festa in grado di attirare migliaia di persone in questo quartiere animando non solo gli stand, ma anche gli esercizi pubblici della zona. “Siamo ancora una volta soddisfatti dell’organizzazione dell’evento in questa città e dobbiamo dire grazie ai nostri partner Alessandra Scotti e Mirco Marangella di Feshion Eventi. Grazie anche all’Amministrazione Comunale che ci ha accolti in maniera positiva”.

Tutto esaurito. I numeri parlano ancora più chiaro. In tre giorni molti degli stand hanno registrato il tutto esaurito. Solo qualche esempio. 300 litri di farinata, 2 quintali di pesce fritto, 2,5 quintali di bombette pugliesi. Ancora oltre mille piade romagnole, 300 kurtos ungheresi, 25 pentole intere di Chili con Carne messicano, per non parlare degli oltre 2 mila cannoli siciliani, 1,5 quintali di gyros greco e 3 quintali di fritto ascolano. Ancora 700 pucce salentine, quasi duemila dolci della pasticceria napoletana, 17 kg di tortelli di zucca. Dalla Toscana 2 quintali di lampredotto, dall’Abruzzo oltre 10 mila arrosticini di pecora. Quasi 1.000 hamburger di Chianina Igp, quattro porchette di Ariccia Igp e anche mille felafel e 600 sambussa tra i prodotti dell’Etiopia.

La qualità che ha fatto la differenza. All’interno dello Streetfood Village di Ferrara, come in ogni evento dal 2010 ad oggi, ha trionfato ancora una volta la tradizione e la qualità dei prodotti serviti, rigorosamente certificati, come tutti gli altri prodotti e produttori fedeli al marchio Streetfood, l’unico in Italia che da oltre dieci anni garantisce l’originalità e la qualità del cibo unite all’esperienza e alla profonda conoscenza della materia. «Quello che contraddistingue i nostri eventi è la varietà e l’originalità, l’artigianalità e la capacità di realizzare con maestria ed esperienza i vari cibi di strada davanti agli occhi degli avventori. Abbiamo creduto fin da subito nel grande patrimonio del cibo di strada italiano - dichiara il presidente dell’Associazione Streetfood, **Massimiliano Ricciarini** - come tradizione culturale e connesso alla storia e ai vari territori italiani. Con i cibi di strada promuoviamo i loro territori e l’indotto che gira attorno ai nostri eventi arricchisce anche i territori che ci ospitano».

L’evento di Ferrara ha segnato la ventisettesima tappa dello Streetfood Tour, il giro d’Italia del cibo di strada promosso dall’Associazione nazionale Streetfood che ormai è un faro nel panorama di questo settore, organizzando eventi in tutta Italia con l’obiettivo principale di promuovere la cultura legata a questo settore in crescita. **La tappa conclusiva del tour sarà a Belluno per la festa del patrono S.Martino sabato 14 e domenica 15 novembre.**

STREETFOOD VILLAGE: FERRARA CHIUDE CON IL RECORD DI PRESENZE, 26 OTTOBRE 2015 C.S. 62

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