



CIBI E CUCINE DI STRADA

Il “Village” è in Piazza Puccini dal 27 al 29 marzo in concomitanza con “Degusto”

STREET FOOD: QUELLO AUTENTICO E’ A NOVARA

Comune denominatore la creatività degli chef di Puglia e Sicilia. Dal gruppo emerge “Streetfish”, cibo di strada con pesce. Altri eventi in Piemonte legati a Expo

Lo Streetfood tour 2015, sotto il segno della “tendina”, inizia venerdì 27 marzo in Piazza Puccini a Novara e dura fino a domenica 29 marzo, in concomitanza con l’evento di Ascom “Degusto Novara” che si svolge nella Sala Borsa di Palazzo Orelli nella vicina Piazza Martiri. Ingresso gratuito a Novara e in ogni evento dello #streetfoodvillagetour2015

I cibi di strada presenti a Novara e nel resto dello Streetfood Tour 2015 sono le olive e il fritto ascolano, il lampredotto fiorentino, le bombette di Alberobello (Ba), la farinata di ceci piemontese. Dall’Abruzzo arrivano gli arrosticini di pecora realizzati da un artigiano che cura tutta la filiera dalla macellazione alla produzione e confezione del prodotto finale. Dalle Dolomiti bellunesi arriva il pastin, panino con carne e formaggio d’alpeggio cotti alla piastra con peperoni o cipolle e la “sempreverde” piada romagnola. Tra gli stranieri non manca mai la griglia argentina con il famoso asado di Angus.

Oltre ai cibi di strada tradizionali è da evidenziare la presenza di chef di strada. Uno è Mario Ottaviano, chef del Trabucco di Peschici nel Gargano (Fg) che per l’occasione propone sfiziosi “panini di mare” farciti con pesce di prima qualità (carpaccio di polpo, tonno crudo e salame di gambero rosso). Oltre a lui il veterano Lorenzo Genna, chef palermitano che a regola d’arte propone il cibo di strada tradizionale del mercato della Vucciria: pannelle di ceci, pane ca’ meusa, arancine di riso con ragù e piselli e cannoli di ricotta farciti e serviti all’istante. All’interno del gruppo c’è anche il fritto di pesce del Lazio nel cono e la paella spagnola, che assieme ai panini di mare e alle olive ripiene di pesce costituiscono “Streetfish”, un’area del “Villaggio” che propone cibi di strada a base di pesce. #streetfish

IL CIBO DI STRADA COSA E’, COSA NON E’ - Il cibo di strada è cultura e tradizione e l’Associazione Streetfood fin dai suoi albori lo ha sempre distinto da ciò che non lo è. A tal proposito pane con marmellata o salumi o formaggi si può definire solo merenda, senza nulla togliere a questa tradizione. Cibo e cucina di strada invece vanno di pari passo e determinano un “sapere” e “un saper fare” che si tramandano da decenni o da secoli nella storia dell’uomo. Il cibo è cultura e i cibi e le cucine di strada sono forme minime di arte culinaria che “riassumono storia e cultura del cibo in un cartoccio”. #ilcibodistradaèunacosaseria

STREETFOOD VILLAGE IN PIEMONTE - Streetfood tornerà in Piemonte dall’8 al 10 maggio a Nizza Monferrato (At) in Piazza XX Settembre, per il quarto anno in concomitanza con “Nizza è Barbera”, l’evento patrocinato dal Comune di Nizza Monferrato per la promozione del vino “cru” d’eccellenza del territorio: la Docg Barbera d’Asti Superiore “Nizza” in collaborazione con l’Enoteca Regionale del Piemonte. Altra data a Vercelli dal 26 al 28 giugno in Piazza Cavour per un grande evento “Streetfood Village Vercelli” collegato con Expo 2015. #streetfoodexpo #expostreetfood.

Tutte le informazioni sul sito web www.streetfood.it e sui social network: “Streetfood Italia” su Facebook e Instagram e @streetfooditaly su Twitter.

Si allega elenco completo dei cibi di strada presenti allo #streetfoodvillagenovara

STREETFOOD IN PIEMONTE PARTE DA NOVARA - 24 marzo 2015 - Cs 07

Streetfood® è un marchio registrato – tutti i diritti riservati

Streetfood project di Massimiliano Ricciarini – fraz. Puglia IL RIO, 17 - 52100 – Arezzo

Contatti stampa: press@streetfoodproject.it - (Massimiliano) 328 3928393 – 0575 320922



CIBI E CUCINE DI STRADA

CIBI DI STRADA DI STREETFOOD VILLAGE NOVARA

MARCHE - olive e il fritto ascolano, olive di pesce di San Benedetto del Tronto (Ap)

TOSCANA - lampredotto, Trippa, Cacciucco del trippaio, Ribollita, Polpetta di Chianina IGP, Salumi con ciaccia di Pasqua

PUGLIA - bombette di Alberobello (Ba), “Panini di mare” farciti con pesce di prima qualità (carpaccio di polpo, tonno crudo e salame di gambero rosso).

PIEMONTE - farinata di ceci piemontese.

Abruzzo arrosticini di pecora

VENETO - Pastin, panino con carne e formaggio d'alpeggio cotti alla piastra con peperoni o cipolle

EMILIA ROMAGNA - piada romagnola, succo di melograno mantovano

LOMBARDIA - Polenta con tomini, pannocchie arrosto

SICILIA - panelle di ceci, pane ca' meusa, arancine di riso con ragù e piselli e cannoli di ricotta farciti e serviti all'istante.

PATATA TORNADO - tubero crudo, tagliato e fritto all'istante, in alternativa alle più comuni e anonime patatine fritte.

Bevande

Cocktail di lime

Succo di Melograno

Birra artigianale italiana selezionata da Streetfood

Griglia argentina

Paella spagnola

Tra gli stranieri non manca mai la griglia argentina con il famoso asado di Angus.

Streetfood® è un marchio registrato – tutti i diritti riservati

Streetfood project di Massimiliano Ricciarini – fraz. Puglia IL RIO, 17 - 52100 – Arezzo

Contatti stampa: press@streetfoodproject.it - (Massimiliano) 328 3928393 – 0575 320922