



CIBI E CUCINE DI STRADA

Dal 10 al 12 aprile in occasione di Castello Show, circa 20 cibi di strada da tutta Italia
CIBO DI STRADA, IL MEGLIO CON STREETFOOD A CASTELFIORENTINO (FI)

Lo street food italiano e straniero saranno protagonisti nella edizione 2015 di “Castello Show”, il programma studiato per animare le vie del borgo fiorentino.

Il Presidente Ricciarini: «cucina di strada espressa, ordine, pulizia e qualità: mix vincente»

Da venerdì 10 a domenica 12 aprile, la seconda tappa dello Streetfood Tour approda in Toscana, a Castelfiorentino, borgo medievale in provincia di Firenze che per la seconda volta ospita il cibo di strada nel programma di eventi di “Castello Show”. Un appuntamento molto atteso dagli appassionati che potranno trovare i migliori e originali cibi cucinati e preparati secondo il decalogo dell’associazione che si basa soprattutto su salubrità e qualità dei prodotti.

In piazza Gramsci quindi, dalle 17 alle 24 di venerdì 10 e dalle 11 alle 24 di sabato 11 e domenica 12 aprile, con ingresso gratuito si potranno trovare circa 20 cibi di strada. L’evento è inserito in Castello Show, la rassegna di eventi nel centro storico promossa dall’Associazione del Centro commerciale naturale (CCN) “Tre Piazze”, dal Comune di Castelfiorentino e da Confesercenti, per promuovere e riqualificare il centro storico con le sue attività commerciali. «Ci fa piacere poter dire che il cibo di strada è una festa e come tale un aggregatore di persone - spiega il presidente dell’Associazione Streetfood, Massimiliano Ricciarini - e allo stesso tempo rappresenta un traino che può far rivivere i centri storici d’Italia».

Il mix vincente dell’evento e di tutto il Tour 2015, è costituito soprattutto dalla preparazione e cottura sul momento, che solo lo stand può garantire rispetto ai food truck (veicoli per la somministrazione). Da citare anche la qualità e la certificazione dei cibi di strada soprattutto per la scelta delle materie prime e la loro preparazione. «Lo street food è una cultura di cui l’Italia doveva riappropriarsi - sottolinea Ricciarini - è **tuttavia necessario far attenzione a tutto questo boom mediatico del “nuovo street food”** perché tutto quanto è commestibile e si consuma per strada non necessariamente è degno di essere denominato cibo di strada. Noi abbiamo fatto la scelta di selezionare operatori di strada che rispettino qualità e tradizione dei prodotti offerti». **Altri servizi come ordine e pulizia negli eventi completano il mix.**

Streetfood dal 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. Queste premesse e l’enorme patrimonio esistente in Italia, fanno del cibo di strada una valida alternativa italiana a fast food di stampo U.S.A. e a tutta la produzione alimentare globalizzata. Sulla base di un progetto del 2004, nel 2008 nasce l’Associazione Streetfood e nel 2010 viene organizzato il primo evento sul tema, quando ancora nessuno in Italia ci aveva pensato.

In allegato l’elenco dei cibi di strada presenti

CIBO DI STRADA, IL MEGLIO CON STREETFOOD A CASTELFIORENTINO (FI), 8 APRILE 2015 C.S. 09

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

CIBI DI STRADA presenti a Castelfiorentino (Fi)

MARCHE - olive e il fritto ascolano

TOSCANA - lampredotto, Trippa, Cacciucco del trippaio, Ribollita, Panigacci di Podenzana (Ms), fritto dell'aia (verdure, coniglio e pollo fritti), Bomboloni artigianali

PUGLIA - bombette di Alberobello (Ba), panzerotti e puccia salentina

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 - succo di melagrana spremuta al momento: semplice e con yogurt

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.

Cucina tradizionale "on the road"

Primi piatti al tartufo

Bevande

Cocktail di lime e frutta fresca

Succo di Melograno

Birra artigianale targata Streetfood

Stranieri

Griglia argentina

Paella spagnola

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