



Ricciarini (Streetfood): “Non solo cibo ma proposte per superare le criticità del settore”
STREETFOOD, BIS DI SUCCESSO CON LIBANDO A FOGGIA
Qualità dei cibi premiata ancora dai foggiani che si complimentano con l’Associazione e non si fanno mancare nulla tra i cibi proposti tra piazza Cattedrale e piazza Mercato

L’Associazione Streetfood bisca il successo a Foggia portando più cibi di strada italiani in due piazze del centro storico (Piazza Cattedrale e Piazza Mercato) la conferma di tale successo è da riscontrarsi nell’alta affluenza che ha fatto registrare record nei consumi ed esaurimento scorte di molti “artigiani del gusto” dell’area Streetfood. Oltre 200 panini con Pastin bellunese e 250 würstel, fritto di pesce nel cono 3 quintali, Olive Ascolane 2,5 quintali, Lampredotto 1,5 quintali, Arrostiti 8mila, Panini di Mare 1.000, 1,5 quintali di riso per la Paella, Puccia salentina con polpo 2 quintali e 500 panzerotti, 45 chili di gnocchi al tartufo, 150 kg di Gyros Pitta, 2mila sfogliatelle napoletane e 4 quintali di patate per la tornado. Fra i prodotti siciliani: 300 kg ricotta per i cannoli, 50 chili di panelle, 1000 arancine di riso e 70 chili di meusa Per finire: da Alberobello (Ba) 3 quintali di bombette e zampina e 2mila torcinelli foggiani. Il tutto è stato innaffiato da quasi mille litri di birra artigianale.

«Il progetto dell’evento Libando - dichiara **Massimiliano Ricciarini**, presidente dell’Associazione Streetfood - è stato concepito nel 2014 attorno al tema del cibo di strada e nell’Associazione Streetfood gli ideatori hanno trovato il progetto originale avviato dal 2004 quando nessuno in Italia ancora parlava di cibo di strada. Noi non portiamo in giro commercianti del cibo ma partendo dall’assunto che il cibo è cultura vogliamo costruire attorno al tema “cibo di strada” iniziative collaterali e momenti di riflessione che possano rappresentare nel tempo potenziali contributi e spunti per migliorare il settore».

Il Presidente di Streetfood ne ha parlato nel convegno di venerdì 17 presso la Camera di Commercio di Foggia, illustrando il patrimonio immenso di cibi poveri, o “di strada” italiani come valida alternativa al cibo globalizzato. “Nel convegno - prosegue Ricciarini - ho evidenziato **le criticità del settore**: in primis la necessità di snellire il sistema burocratico e la normativa sanitaria (Reg. Ce. 852/2004) che dall’ingresso dell’Italia in Europa e la promulgazione del “Pacchetto Igiene” ha dato il via a una moltitudine di interpretazioni che dopo quella degli Stati Membri dovrebbero fermarsi a livello regionale invece che proseguire a cascata fino ai comuni. Con la maggiore attenzione alla prevenzione del rischio è migliorata anche la qualità della vita ma nel tempo, questo infittirsi di leggi, in un sistema iper-burocratico, ha portato anche a rischio estinzione (se non totale) certi cibi poveri, i “saper fare” e gli attrezzi artigianali del mestiere a beneficio di ambienti asettici e procedimenti meccanizzati”.

Ad esempio di tutto ciò è intervenuto Matteo Podenzana, presidente dell’Associazione Ristoratori di Podenzana (Ms) che tutt’oggi si impegnano a mantenere viva la tradizione del Panigaccio, prodotto storico artigianale della panificazione originario della Lunigiana. Con il complicarsi del sistema e la maggiore attenzione nell’applicazione delle leggi, certe famiglie residenti in aree subalterne, che si sono tramandate ricette e abilità manuali nella realizzazione e cottura di cibi tradizionali, non hanno potuto adeguarsi alle nuove normative (strumenti di prevenzione del rischio così come allestimento di laboratori e mezzi refrigerati per il trasporto tali da garantire la tracciabilità e la continuità della catena del freddo). Così oggi solo la volontà di pochi fa sì che questi cibi vengano conosciuti e mantenuti in vita.

CIBO DI STRADA, IL MEGLIO CON STREETFOOD A FOGGIA, 20 APRILE 2015 C.s. 14

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