



Fino al 26 aprile in occasione del Foodies Festival, il cibo di strada è protagonista **STREETFOOD: A CASTIGLIONCELLO (LI) LA CARICA DEGLI “STREETFOODIES”** Sono attesi in migliaia fino a domenica all’interno del “Foodies Festival”. Il successo delle “apecar” e la ricerca delle tradizioni di strada da tutta Italia e non solo. Il Presidente Ricciarini: «la riscossa del vero cibo di strada italiano è marchiata “Streetfood”»

Sono quasi trenta i diversi cibi di strada che fino a domenica 26 aprile, lo Streetfood Tour ha portato a Castiglioncello (Livorno), nell’area dedicata a questa forma di cibo all’interno del Foodies Festival, la manifestazione gastronomica che nasce con l’obiettivo di mettere la nota località turistica della costa livornese al centro di quell’interesse nazionale che ruota attorno al mondo del cibo. «Si potranno provare le tradizionali pietanze di strada preparate sul posto da operatori che sono in grado di raccontare la storia di questi prodotti - spiega il presidente di Streetfood Italia, **Massimiliano Ricciarini** - e questo è il vero valore aggiunto degli eventi marchiati dalla nostra Associazione che riunisce ormai i migliori operatori nel panorama nazionale».

In un tratto di Via Aurelia in zona di Portovecchio dalle 11 alle 24 di sabato 25 e domenica 26 aprile con ingresso gratuito si potranno trovare oltre 20 cibi di strada, da quelli siciliani a quelli piemontesi, passando anche per alcune prelibatezze straniere. Grande novità anche la presenza di alcuni “food truck”, tra cui le apecar che saranno posizionate in Piazza Vittoria tra lo Streetfood village tradizionale di qualità in zona Portovecchio e il Castello Pasquini dove i ristoranti e botteghe della rete di Vetrina Toscana saranno accanto a chef stellati come Giuseppe Mancino, Sergio Barzetti, Matia Barciulli, Maria Probst, John Regefalk e direttamente da Masterchef, Alessandro Borghese, protagonisti di cooking show

Come detto l’area Streetfood sarà all’interno dell’evento organizzato dal CCN Castiglioncello (Centro Commerciale Naturale) e dal Comune di Rosignano Marittimo, della Camera di Commercio di Livorno, della Coop Toscana e Lazio e della Regione Toscana vuole affrontare il tema food secondo specifiche macro-tematiche: popolarità, salute/lavoro ed eccellenza. Per popolarità si intende una vasta area dedicata a mostre mercato di prodotti alimentari quali birre artigianali, vino, olio, ortaggi, verdure e molto altro ancora. L’intera via Aurelia, nella zona di Portovecchio, sarà dedicata (grazie alla collaborazione con l’associazione Street Food Italia) al meglio di quanto l’intero stivale possa offrire in tema di cibo di strada con oltre 20 banchi a rappresentanza delle più particolari tradizioni culinarie italiane.

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 CASTIGLIONCELLO 24 APRILE 2015 C.s. 17



CIBI DI STRADA
presenti a Castiglioncello (Li)
Via Aurelia

Sicilia - pane e panelle, pane ca' meusa, arancine, cannoli e cassatine.
Lazio - il fritto di pesce fresco nel cono, Porchetta di Ariccia (Roma)
Marche - Olive e Fritto misto da Ascoli
Toscana - Lampredotto, Ribollita e Cacciucco del trippaio, Panigacci di Podenzana (Ms)
Puglia - Bombette e zampina da Alberobello (Ba), Puccia salentina con polpo arrosto e focaccia barese
Piemonte - Farinata di ceci direttamente con forni a legna su food truck.
Abruzzo - Arrosticini di pecora.
Veneto - Pastin di Belluno e wurstel artigianali
Campania - Patata tornado e dolci napoletani.
Romagna - Piadina.
Tra gli stranieri:
la paella spagnola,
il Gyros Pitta e souvlaki greco
griglia argentina con Asado e choripan

Gnocchi al tartufo di Toscana tra le ricette "on the road"
bevande: succo di melograno spremuto all'istante,
cocktail a base di lime
birra artigianale friulana e toscana a marchio Streetfood

Piazza della Vittoria

prelibatezze su food truck tra panini gourmet, pizza, burritos e altre delizie