



Dal 24 al 26 aprile in occasione del Foodies Festival, oltre 20 cibi di strada da tutta Italia

## **STREETFOOD TOUR, A CASTIGLIONCELLO (LI) IL BIS CON FOODIES FESTIVAL**

Dopo il successo registrato in Piemonte e Puglia, la carovana dell'Associazione Streetfood torna in Toscana per incontrare ancora migliaia di "streetfoodies".

Il Presidente Ricciarini: «facciamo conoscere agli appassionati il vero cibo di strada italiano»

Da venerdì 24 a domenica 26 aprile, lo Streetfood Tour torna in Toscana, a Castiglioncello precisamente (Livorno), dove l'Associazione che promuove il vero cibo di strada sarà protagonista dell'area dedicata al cibo di strada 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, quest'anno più che mai, attorno al mondo del cibo.

**Sarà chiusa il tratto di Via Aurelia in zona di Portovecchio dalle 17 alle 24 di venerdì 24 e dalle 11 alle 24 di sabato 25 e domenica 26 aprile Con ingresso gratuito si potranno trovare circa 20 cibi di strada.**

«Un nuovo appuntamento dei tanti in programma per quest'anno – spiega il presidente dell'Associazione Streetfood, Massimiliano Ricciarini – e una nuova occasione per presentare al pubblico il vero cibo di strada, quello con il marchio con la tendina che solo la nostra Associazione riconosce come strumento di garanzia agli operatori di strada che fanno questo lavoro con professionalità e conoscenza della materia, oltre che in condizioni sanitarie perfette».

All'interno di questa area saranno presenti numerosi cibi di strada da tutta Italia e non solo.

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 22 APRILE 2015 C.S. 15**

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](mailto:press@streetfood.it) - Massimiliano 328 3928393; Alessandro 320 7668222



**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

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](mailto:press@streetfood.it) - Massimiliano 328 3928393; Alessandro 320 7668222