



Dal 30 aprile al 3 maggio il celebre Maggio Castiglione ospiterà la quinta tappa del tour

STREETFOOD A CASTIGLION FIORENTINO (AR) PER IL PONTE DI MAGGIO

L'Associazione nazionale StreetFood, nata proprio ad Arezzo, porta alla famosa festa del borgo medievale il miglior cibo di strada italiano. Il presidente Ricciarini: «In questa edizione vogliamo valorizzare anche i prodotti locali, come la carne di razza Chianina»

E' tutto pronto per la nuova tappa del tour del cibo di strada. Al Maggio Castiglione, a **Castiglion Fiorentino (Ar)**, da domani, giovedì **30 aprile al 3 maggio**, l'Associazione che promuove il vero cibo di strada, nata proprio ad Arezzo nel 2004, sarà protagonista dell'area dedicata al cibo di strada all'interno di **Piazzale Garibaldi** dove **si potranno trovare cibi di strada di quasi tutte le 20 regioni Italiane**. Dal fritto misto ascolano, ai vari lampredotto e trippa dalla Toscana. Ancora le bombette di Alberobello dalla Puglia, i classici cibi di strada siciliani come pane ca' meusa, la piada romagnola e altri ancora (vedi l'elenco allegato).

«La nostra Associazione porta nei Castelli d'Italia il vero cibo di strada italiano fin dal suo primo evento a Marciano della Chiana (Ar) dall'altra parte della vallata rispetto a Castiglion Fiorentino. Si parla di Cibo di Strada da non confondersi con merende o ricette "slow" che se pur genuine e tradizionali sono altra cosa. L'Associazione Streetfood è ormai il punto di riferimento in Italia e non solo per la storia e la cultura del cibo di strada – spiega il presidente dell'Associazione **Massimiliano Ricciarini** – **Poter tornare nel territorio dove questo gruppo culturale è nato ci fa particolarmente piacere e il messaggio che vogliamo trasmettere è che il cibo di strada è cultura e soprattutto che può far viaggiare il territorio in ogni parte del mondo, per questo promuoveremo in particolare i prodotti delle nostre vallate. Ciò che ci distingue oltre la qualità e l'esperienza è l'impegno nel promuovere la cultura del cibo di strada in sinergia con Amministrazioni comunali, pro loco, associazioni commercianti e artigiani per il rilancio dei centri storici e i territori di appartenenza. Castiglion Fiorentino (Ar) ne è un esempio calzante in quanto Streetfood arriva come idea di rinnovamento ma coinvolgendo aziende del territorio, tartufi dell'appennino toscano e la razza Chianina fra i loro prodotti**».

L'evento di Castiglion Fiorentino è inserito nel tour che l'associazione promuove in tutta Italia. Questa in particolare è la quinta tappa, dopo una in Piemonte, in Puglia e due in Toscana. Da quando è nata l'Associazione sono stati oltre cento gli eventi in tutta Italia (in oltre 15 regioni). Oltre 300 mila persone raggiunte. Milioni di porzioni servite nelle piazze e nelle strade per avvicinare il grande pubblico al vero cibo di strada. Negli eventi targati Streetfood, oltre alla qualità dei prodotti realizzati da chef professionisti e artigiani del gusto, sono previste anche attività culturali, convegni, promozione turistica e intrattenimento con show cooking, street bands, dj-set e concerti di musica "live".

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 CASTIGLION FIORENTINO 29 APRILE 2015 C.S. 18

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 DI STRADA
presenti a Castiglion Fiorentino (Ar)

MARCHE - olive e il fritto ascolano

TOSCANA - lampredotto, Trippa, Cacciucco del trippaio, Ribollita, Pan co' grifi, polpettine di Chianina

LAZIO - Fritto di pesce nel cono

PUGLIA - bombette di Alberobello (Ba), Focaccia barese, panzerotti e puccia salentina con polpo arrosto

ABRUZZO - arrosticini

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

ROMAGNA - piada romagnola

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.

CAMPANIA - patata tornado: tubero crudo, tagliato e fritto all'istante, in alternativa alle più comuni e anonime patatine fritte.

Stranieri:

ARGENTINA - grigliata tradizionale argentina

GRECIA - Souvlaki, Gyros Pita

SPAGNA - Paella Valenciana

Zona Apecar

Panzero - Il nome nasce appunto dal "Panzerotto" unito a "Km Zero" ad indicare l'origine delle materie prime.

Fritt Food - direttamente da Caserta un menu tutto partenopeo su menu firmato dalla chef stellata Rosanna Marziale

Cucina **tradizionale** "o**n** **the** **road**"
Primi piatti al tartufo

Bevande

Cocktail di lime e frutta fresca

Birra artigianale targata Streetfood

Vini dei territori di appartenenza dei cibi di strada