

Tra i principali contenuti della manifestazione l'Associazione che promuove il cibo di strada

STREETFOOD MOTORE DEL RINNOVATO MAGGIO CASTIGLIONESE

Una vera e propria invasione nei quattro giorni di festa con oltre 10 mila contatti e migliaia di pasti somministrati. Ricciarini (presidente Streetfood): «Siamo felici di aver contribuito a portare migliaia di persone a visitare la città del Maggio, ora puntiamo all'evento di Arezzo»

Nello Streefood Village di Piazzale Garibaldi a Castiglion Fiorentino sono arrivati oltre 10 mila appassionati di cibo di strada. In quattro giorni, dal 30 aprile al 3 maggio, una vera e propria invasione che conferma la grande attenzione a questo fenomeno e l'importanza di offrire quello di qualità come da anni fa l'Associazione nazionale Streetfood, nata proprio ad Arezzo nel 2004. «Siamo particolarmente contenti della riuscita di questo evento a Castiglion Fiorentino - spiega il presidente di Streetfood, Massimiliano Ricciarini - che per noi rappresenta non solo l'ennesima tappa nazionale del tour ufficiale, ma anche un ritorno nella nostra terra d'origine dove siamo nati e da dove abbiamo cominciato a promuovere i cibi di strada territoriali, la Chianina in testa». Associazione Streetfood è stato uno dei principali contenuti e la chiave di volta nel progetto di rinnovamento del Maggio Castiglionese giunto alla 42ª edizione. Un successo di persone attratte che è ricaduto non solo in piazza Garibaldi, ma su tutta la cittadina aretina facendo registrare per tutti i giorni il tutto esaurito in ristoranti e bar.

Alla fine dei quattro giorni di Streetfood per il Maggio Castiglionese questi sono solo alcuni dei numeri del successo: oltre 2,5 quintali di patate, 8 addirittura di melagrane. Oltre mille piadine, poi ancora 500 arancine, 40 kg di Pane ca' Meusa, 20 kg di panelle. E 60 kg di paella, 2 quintali di carne argentina, 1 quintale di pesce, 1,5 quintali di lampredotto. Dalla Puglia sono più di 2 i quintali di bombettee. 31 kg di lime per i cocktail "on the road". Dall'Abruzzo 5 mila arrosticini e 70 kg di farina per panigacci di Podenzana (Ms). Per finire 500 Panzerotti baresi e 1 quintale polipo per 400 le Pucce salentine. 200 spianate casentinesi con porcini e tartufo toscano. 30 i kg di Pastin, piatto di strada bellunese. Il cibo greco, il fritto misto e la piada romagnola sono stati tra i cibi più ambiti nel weekend assieme agli oltre 1000 litri di birra artigianale Streetfood che hanno accompagnato il resto.

Presa d'assalto anche la novità del 2015, ovvero la **zona dedicata alle Apecar** presente a Castiglion Fiorentino con Panzero, dal "Panzerotto" unito a "Km Zero" ad indicare l'origine delle materie prime utilizzate per fare questa prelibatezza tornata alla ribalta proprio grazie a Streetfood. Mentre nell'ape Fritt Food è stato proposto direttamente da Caserta un menu tutto partenopeo firmato da chef stellati di fama mondiale con la graffa di mozzarella di bufala casertana.

L'evento di Castiglion Fiorentino infatti fa parte del tour nazionale che l'associazione promuove in tutta Italia. Questa in particolare è stata 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".

E ora si pensa già ad Arezzo, quando a settembre lo Streetfood Village tornerà per dare nuovamente vita a uno degli appuntamenti ormai più attesi della città toscana.

CIBO DI STRADA, IL MEGLIO CON STREETFOOD A CASTIGLION FIORENTINO 4 MAGGIO 2015 C.S. 21