



15, 16 e 17 maggio la città della Quintana è centro di gravità dello street food di qualità

FOLIGNO (PG): L'OMBELICO DEL MONDO DEL CIBO DI STRADA

L'area di Piazza Matteotti spostata in Largo Carducci. "Streetfood Village Foligno": ecco perché scegliere la città della Quintana nel week end per assaggiare il vero cibo di strada d'Italia e del Mondo.

A Foligno sono attesi a migliaia gli "streetfoodies" che fino alla notte di domenica 17 maggio prenderanno parte alla settima tappa dello Streetfood Tour, il giro d'Italia del cibo di strada promosso dall'omonima associazione nazionale. "Streetfood Village Foligno" è il titolo dell'evento che animerà il centro storico della città che simboleggia il centro del mondo: **Piazza della Repubblica e non più Piazza Matteotti, ma l'attiguo Largo Carducci**. Nella città della Quintana dalle 17 in poi di venerdì e dalle 11 fino alle 24 di sabato e domenica si concentreranno oltre venti cibi di strada della tradizione d'Italia e del Mondo. L'evento nasce dalla collaborazione tra l'Associazione nazionale Streetfood e Confcommercio di Foligno. «**Perché scegliere Foligno e non altre città umbre in questo fine settimana per scoprire il vero cibo di strada?** – dice **Massimiliano Ricciarini**, fondatore e presidente dell'Associazione Streetfood – intanto perché la nostra è la prima e unica associazione che riunisce e certifica quello di qualità, sulla base di un disciplinare vero e proprio, poi perché lo Streetfood Tour è una garanzia di poter trovare un ampio assortimento nazionale e mondiale di prodotti e preparati che rispettano la tradizione».

Il disciplinare a cui fanno riferimento decine di operatori di strada d'Italia e del Mondo, è una sorta di vero e proprio decalogo da seguire per avere il marchio di riconoscimento di "Artigiano del gusto", iniziativa promossa già da qualche anno dall'associazione Streetfood. Dall'utilizzo di ingredienti tipici al rispetto per la storia del prodotto, passando per l'attenzione all'igiene e al rispetto dell'ambiente. «Una garanzia quella che la nostra associazione offre – spiega **Massimiliano Ricciarini**, presidente di Streetfood – dovuta in gran parte alla scelta dei nostri operatori del cibo di strada, selezionati in base a una sorta di disciplinare che racchiude in sé elementi fondamentali, tra i quali quelli igienico-sanitari oltre all'attenzione per la qualità e alla tradizione dei cibi somministrati».

Allo Streetfood Village di Foligno saranno presenti **oltre 20 specialità da tutta Italia e dal mondo** per far degustare alle migliaia di persone previste i cibi di strada più tradizionali e genuini (vedi l'elenco allegato). Ce ne sarà per tutti i gusti. Segreto del successo è l'organizzazione che l'associazione Streetfood mette in atto con la sua decennale esperienza. Oltre agli stand in Piazza Repubblica saranno presenti veicoli particolari come Apecar o altri mezzi in Largo Carducci, tra questi l'Ape Pizza, il furgone Volkswagen anni '50 che sforna gofri piemontesi e l'Ape Romeo con panini gourmet firmati dalla chef Cristina Bowerman. Presente anche un costruttore di food truck. Nelle piazze del cibo di strada sarà presente anche un desk dell'associazione internazionale "Medici senza Frontiere" per sensibilizzare il pubblico verso gli aiuti umanitari in altre parti del Mondo.

Ogni sera, oltre a degustare cibi di strada e birra artigianale si potrà assistere a concerti di musica live e dj set. Tutte gli aggiornamenti sulle tappe del tour sul sito www.streetfood.it e in tempo reale su Facebook (Streetfood Italia) e su Twitter (@streetfooditaly).

In allegato l'elenco aggiornato dei cibi di strada presenti

CIBO DI STRADA, IL "PRIMO D'ITALIA" È A FOLIGNO (PG), 15 MAGGIO 2015 C.S. 24



CIBI DI STRADA
presenti allo **Streetfood Village di Foligno**

Piazza della Repubblica

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, Trippa, Ribollita e Cacciucco del trippaio,
Puglia - Bombette e zampina da Alberobello (Ba), Puccia salentina con polpo arrosto e focaccia barese
Piemonte - gofri piemontese*
Liguria - fugasse e prodotti da forno tipici delle sciamadde genovesi
Abruzzo - Arrostitini di pecora.
Veneto - Pastin di Belluno e wurstel artigianali
Campania - Patata tornado e dolci napoletani.
Romagna - Piada romagnola

ricette "on the road":
prodotti al tartufo dell'Appennino

Tra gli stranieri:
la paella spagnola,
griglia argentina con Asado e choripan

bevande: succo di melograno spremuto all'istante,
cocktail a base di lime
birra artigianale friulana e toscana a marchio Streetfood®

Largo Carducci

Umbria - Crescia con salumi e birra artigianale
Lombardia - Melagrana spremuta al momento
Grecia - souvlaki e pitta Gyros
Ape Romeo - Apecar con burrito e panini gourmet firmati dalla chef Cristina Bowerman
Ape Pizza - Apecar con forno a legna per una pizza espressa "on the road"
Piemonte - fritto piemontese, panino con cotoletta panata alla piemontese, gofri della Val Chisone (To) preparati e somministrati da un **Furgone anni '50 modificato ad hoc**
Balcani - Burek