



CIBI E CUCINE DI STRADA

La città dei Primi d'Italia e della Quintana segna un nuovo record con Streetfood

OLTRE 30 MILA A FOLIGNO PER IL VERO CIBO DI STRADA DI STREETFOOD

In tre giorni oltre 30 mila persone presenti e gli operatori di strada che non si fermano neppure davanti al maltempo. Il "Centro del Mondo" ha un nuovo evento da segnare tra i record.

Massimiliano Ricciarini (Presidente Streetfood): «Foligno è la città del gusto»

Trombe d'aria, lo stoicismo degli operatori di strada e gli oltre 30 mila Streetfoodies. Lo Streetfood Village lascia il segno nella città considerata il Centro del Mondo, Foligno, dove nello scorso fine settimana il cibo di strada è stato protagonista nell'evento promosso in collaborazione con la Confcommercio locale. 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 bombette. 31 kg di lime per i cocktail "on the road". Dall'Abruzzo 5 mila arrosticini. Numeri da record per la Pitta Gyros dalla Grecia, per i gofri e per il fritto misto piemontese. La pizza sfornata dall'Apecar è stata un successo. 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.

Fabrizio Bastida, presidente di Confcommercio Foligno, non ha dubbi: «l'organizzazione è soddisfatta e abbiamo ricevuto anche i complimenti dei commercianti del centro storico - spiega - purtroppo nella giornata di domenica 17 maggio il vento ha scoperchiato le coperture degli stand ma hanno permesso il normale prosieguo dell'evento. Anche in questo sta la bellezza delle tradizioni, per questo ci scusiamo con il pubblico per il disagio e ringraziamo l'associazione streetfood con la quale abbiamo allacciato un ottimo rapporto che proseguirà in futuro. abbiamo apprezzato la grande qualità dei cibi, premiante per la città e determinante per la riuscita della manifestazione».

Piazza della Repubblica e Largo Carducci sono stati letteralmente invasi in tre giorni e l'Associazione nazionale Streetfood si conferma ancora una volta punto di riferimento per la promozione non solo del cibo di strada, ma anche del territorio. «Lo Streetfood Tour è uno strumento nato per unire la passione del cibo di strada all'avvicinamento alle tradizioni di ogni singolo territorio - spiega il presidente dell'Associazione Streetfood, **Massimiliano Ricciarini** - e Foligno è stata una città fantastica, con un evento che al pari dei Primi d'Italia e della Quintana si può confermare un traino eccellente».

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.

CIBO DI STRADA, IL "PRIMO D'ITALIA" È A FOLIGNO (PG), 18 MAGGIO 2015 C.s. 25

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