



CIBI E CUCINE DI STRADA

La dimostrazione che l'evento porta non solo persone, ma anche cultura e economia

STREETFOOD: RECORD DI PRESENZE E VOLANO ECONOMICO AD AREZZO

In tre giorni oltre 60 mila presenze al Prato di Arezzo per festeggiare il cibo di strada. Inoltre visite guidate nel centro storico organizzate da Streetfood e un convegno che ha presentato il primo progetto di rete internazionale del cibo di strada

“**GRAZIE AREZZO**”. E' quello che hanno detto lasciando la città gli operatori del cibo di strada che per tre giorni hanno contribuito al successo della sesta edizione dello Streetfood Village Arezzo, che ha fatto registrare oltre 60 mila presenze per il tutto esaurito. Una festa, quella organizzata dall'associazione nazionale Streetfood nata proprio ad Arezzo, che ha riempito non solo il Prato della città con musica, cibo e persone, ma anche il resto del centro storico, visto che gli avventori del cibo di strada si sono riversati in piazze e vie per visitare la città, portando economia anche alle altre attività economiche di Arezzo. «Siamo particolarmente felici di questa riuscita - spiega il presidente e fondatore di Streetfood, Massimiliano Ricciarni - e di questo dobbiamo ringraziare prima di tutto il pubblico, in primis i cittadini di Arezzo che come al solito hanno risposto in maniera positiva, ma anche la nuova amministrazione comunale che ha creduto in questa manifestazione fin dall'inizio e ha dato ancora fiducia alla nostra associazione».

Streetfood Village non è stato soltanto cibo di strada, ma anche cultura. La sezione turismo dell'associazione ha infatti promosso nella giornata di domenica visite guidate per il centro storico che hanno riscosso un grande successo di iscrizioni, segno evidente che la manifestazione è un volano per il turismo della città. Inoltre nel convegno di apertura promosso da Streetfood, il 18 settembre, sono state presentate le linee guida di un progetto di formazione per giovani aspiranti operatori di strada e anche il progetto della prima rete internazionale del cibo di strada al quale partecipa per l'Italia l'associazione nata ad Arezzo. «Il successo di questo evento è stato chiaro agli occhi di tutta la città - conclude Massimiliano Ricciarni - a riprova del fatto che **Streetfood Village non è un banco di prova per altre manifestazioni, ma a nostro avviso un importante traino turistico, culturale ed economico per Arezzo, per questo speriamo il prossimo anno di tornare ancora più forti e entusiasti**».

Grande presenza di cibi di strada pugliesi presi d'assalto dagli avventori, come il food truck Apulia con i panini gourmet, lo chef del Trabucco da Mimì Mario Ottaviano che proprio con Streetfood ha lanciato il nuovo format dei panini di mare e le ri-confermate bombette di Alberobello (Ba), la focaccia barese, i panzerotti e le pucce salentine con polpo.

In tre giorni quindi oltre 60 mila persone che hanno consumato oltre 5 quintali di patate tre mila piadine, poi ancora oltre mille arancine, 80 kg di Pane ca' Meusa, 60 kg di panelle. E oltre un quintale di paella, 4 quintali di carne argentina, 2 quintale di pesce, 3 quintali di lampredotto. Dalla Puglia sono più di 5 i quintali di bombette. 40 kg di lime per i cocktail “on the road”. Dall'Abruzzo 9 mila arrosticini e per finire un migliaio di Panzerotti baresi e 2 quintali polipo per riempire le 800 Pucce salentine. 50 i kg di Pastin, piatto di strada bellunese. Il cibo greco, il fritto misto, la cucina siciliana e quella abruzzese e la piada romagnola sono stati tra i cibi più ambiti nel weekend assieme agli oltre 50 fusti di birra artigianale Streetfood che hanno accompagnato il resto.

STREETFOOD: RECORD DI PRESENZE E VOLANO ECONOMICO AD AREZZO, 21 Settembre 2015 C.s. 49

Streetfood® è un marchio registrato – tutti i diritti riservati

Streetfood project di Massimiliano Ricciarni – fraz. Puglia IL RIO, 17 - 52100 – Arezzo

Contatti stampa: press@streetfood.it - Massimiliano 328 3928393; Alessandro 320 7668222