



Associazione No Profit Streetfood ®

Dal 18 al 20 marzo “Streetfood Village in Castello Show” con il miglior cibo di strada

STREETFOOD TOUR 2016: A CASTELFIORENTINO (FI) SI SCALDANO I MOTORI

Nel borgo fiorentino torna il tradizionale appuntamento promosso dall’Associazione nazionale che riunisce i migliori cibi di strada. Non solo sapori, ma anche musica dal vivo e tanta allegria. Il Sindaco Falorni: “Evento unico nel suo genere, imperdibile per tutti i cittadini dell’Empolese Valdelsa”.

Parte da Castelfiorentino (FI) lo Streetfood Tour 2016. Per la terza volta consecutiva, dopo il successo degli anni precedenti, il borgo fiorentino ospita il cibo di strada nel programma di eventi di “Castello Show”. Uno “Streetfood Village in Castello Show”, dunque, che porterà anche quest’anno nella centralissima piazza Gramsci (dalle 17 alle 24 di venerdì 18 e dalle 11 alle 24 di sabato 19 e domenica 20 marzo) prodotti cucinati sul momento e da assaporare “al volo” che rappresentano il meglio della cucina di strada italiana, e non solo: ci saranno infatti diverse specialità molto diffuse in altri paesi dell’Europa, in Africa e Sudamerica. Ad allietare l’evento tanta musica, anche live, con il concerto dei Santi subito (venerdì), quello della Ballantine Band (sabato) e il Dj set Righini (domenica), mentre per i più piccoli sarà sempre attiva nella medesima piazza (anello interno) un’area attrezzata, con i gonfiabili, giochi e tanto divertimento. I negozi saranno aperti anche di domenica. Durante l’evento sarà presente anche la Ong Oxfam Italia per presentare i progetti internazionali.

Il programma della manifestazione è stato presentato questa mattina dal Sindaco, Alessio Falorni, dall’Assessore al Commercio, Gianluca D’Alessio, da Massimiliano Ricciarini (presidente Associazione StreetFood), da Gianni Carpitelli e Alessandro Profeti (rispettivamente presidente e city manager Associazione CCN “Tre Piazze”), e infine da Lapo Cantini (responsabile Confesercenti Empolese Valdelsa).

A scorrere l’elenco degli espositori, sembra già di immergersi in un carosello di profumi e sapori di ogni tipo, che invitano alla tentazione: dal “pastin” di Belluno agli “arrosticini” di pecora abruzzesi; dalla “puccia salentina con polpo arrosto e focaccia barese” al fritto di pesce sul cono di San Benedetto del Tronto; dalla “patata tornado” della Campania alla “torta frita” emiliana. Ci saranno però anche i cibi di strada toscani, come i “tortelli fritti di patate del Casentino”, il fritto misto di coniglio, di pollo e verdure, la trippa, la ribollita, i prodotti al tartufo “on the road” dell’Appennino e molti altri. Per chi desidera poi provare altre specialità europee o di altri continenti potrà spaziare tra la grigliata di carne argentina (“Asado”), il “Souvlaki e Gyros pita” della Grecia, il “Kefto” dell’Etiopia o il dolce tipico “Kurtos Kalacs” della Romania.

«L’Amministrazione ci ha coinvolto per il terzo anno consecutivo - spiega il presidente dell’Associazione Streetfood, Massimiliano Ricciarini - visto il successo delle due passate edizioni che hanno riunito in piazza migliaia di persone, appassionati del cibo di strada, ma non solo, con la possibilità di conoscere da vicino le ricchezze di questo fantastico borgo toscano ridando vita anche alle attività commerciali del centro storico».

«StreetFood è sicuramente un evento unico nel suo genere - sottolinea il Sindaco di Castelfiorentino, Alessio Falorni - che ha il merito di valorizzare e allo stesso tempo proteggere le nostre migliori tradizioni alimentari, in particolare il cibo di strada che ben si presta ad una manifestazione all’aperto, nella piazza principale del paese. Siamo quindi felici che l’associazione omonima abbia deciso di far partire da Castelfiorentino il tour 2016, a conferma di una disponibilità e di uno spirito di collaborazione che non è mai venuto meno, a partire dall’Amministrazione Comunale fino a tutto il tessuto economico e commerciale del centro

storico. Una grande festa, dunque, che coincide praticamente con l'apertura della stagione primaverile, sicuramente imperdibile per tutti i cittadini dell'Empolese Valdelsa”.

StreetFood, che gode fra gli altri del patrocinio della Regione Toscana, è inserito nel cartellone di Castello Show, la rassegna di eventi nel centro storico promossa dall'Associazione del Centro Commerciale Naturale (CCN) “Tre Piazze”, dal Comune di Castelfiorentino e da Confesercenti, per promuovere e riqualificare il centro storico con le sue attività commerciali.

«Questo evento che si tiene nella piazza più importante del paese - sottolinea l'Assessore al Commercio, Gianluca D'Alessio - si inserisce in un più ampio calendario predisposto dall'Associazione CCN Tre piazze, realizzato grazie alla collaborazione tra l'Amministrazione Comunale e i commercianti. A questo proposito desidero esprimere la mia soddisfazione per il nuovo apporto di Alessandro Profeti, un contributo di valore per competenza e professionalità. Il dialogo e il confronto con i commercianti è costante, e ciò è di buon auspicio per le iniziative che riusciremo a organizzare in futuro per rivitalizzare il nostro centro storico».

«Siamo contentissimi di ospitare per il terzo anno consecutivo StreetFood - sottolinea Gianni Carpitelli, presidente dell'associazione CCN Tre Piazze - e il nostro auspicio è quello di bissare il successo degli anni passati, se non addirittura di superare la grande risposta che c'è sempre stata da parte delle persone. Abbiamo già predisposto un nutrito calendario di eventi per il 2016, ma sono in serbo anche diverse novità che sarà nostra cura di rivelarvi mese per mese».

«Il tema del cibo di strada - sottolinea Lapo Cantini, responsabile Confesercenti Empolese Valdelsa - è un settore economico in crescita: siamo stati fortunati, ma anche lungimiranti, ad avere questa intuizione tre anni fa. Oggi - ha concluso Cantini - possiamo dunque contare su una iniziativa di grande interesse, sia sotto il profilo gastronomico che imprenditoriale».

Si ricorda che, durante i tre giorni di festa, sarà possibile visitare il museo dell'artista rinascimentale e “genius loci della Valdelsa” Benozzo Gozzoli (vedi orari di apertura su www.museobenozzogozzoli.it).

Novità e valore aggiunto dello Streetfood Tour 2016. Gli Streetfood Village sono sinonimo di festa, di promozione del buon cibo di strada, ma anche un momento grazie al quale le singole città e borghi che li ospitano riescono a promuovere e in certi casi addirittura rilanciare aree urbane di particolare interesse. «Noi siamo nati per portare la cultura del cibo di strada in giro - spiega Massimiliano Ricciarini, presidente di Streetfood - ma anche per aiutare i singoli territori a rivivere». I food truck con la tendina sono la grande novità delle attività 2016 promosse dall'Associazione. Si tratta di un modo di interpretare in chiave moderna il cibo di strada, pur non perdendone i valori essenziali che sono poi quelli raccolti dal decalogo del cibo di strada che l'associazione porta avanti e con il quale seleziona i propri partner.

L'Associazione Streetfood. Nata ad Arezzo nel 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 gustare con le mani. Nel 2015 sono stati 28 gli eventi in tutta Italia toccando quasi due milioni di persone che hanno consumato cibi di strada in quantità record. Un successo non solo per gli organizzatori degli eventi, ma da condividere con gli operatori economici del settore e le realtà territoriali che hanno creduto in questo progetto. Anche decine di eventi collaterali, momenti di confronto e convegni, un concorso dedicato alla stampa nazionale e decine di concerti che hanno fatto da sfondo alle varie tappe.

In allegato l'elenco dei cibi di strada presenti

CIBO DI STRADA, IL MEGLIO CON STREETFOOD A CASTELFIORENTINO (FI), 11 MARZO C.s. 04



Associazione No Profit Streetfood ®

STREETFOOD VILLAGE CASTELFIORENTINO (FI)

18-19-20 MARZO 2016 - PIAZZA A.GRAMSCI

La tradizione

Sicilia - pane e panelle, pane ca' meusa, arancine, cannoli e cassatine.

Marche - Olive e Fritto misto da Ascoli, il fritto di pesce fresco nel cono di San Benedetto del Tronto (Ap)

Toscana - Lampredotto, Trippa, Ribollita e Cacciucco del trippaio, Hamburger di Chianina Igp, tortelli fritti di patate del Casentino (Ar), fritto misto dell'aia (pollo, coniglio, verdure), frittelle di San Giuseppe e dolci toscani

Puglia - Bombette e zampina da Alberobello (Ba), Puccia salentina con polpo arrosto e focaccia barese

Lazio - Porchetta di Ariccia e coppiette

Abruzzo - Arrostitini di pecora

Veneto - Pastin di Belluno e wurstel artigianali

Campania - Patata tornado e pasticceria napoletana, pizza frita, montanara e fritto napoletano

Veneto - Pastin di Belluno

Emilia - Torta Fritta e specialità parmensi

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

Tra gli stranieri:

Argentina - griglia di carne con Asado

Grecia - souvlaki e Gyros pita

Romania/Ungheria - Kurtos Kalacs

Etiopia - Ketfo, Felafel, Sambussa

Bevande:

cocktail a base di lime e frutta fresca

birra artigianale friulana e toscana a marchio Streetfood®