



CIBI E CUCINE DI STRADA

Per una gita fuori porta alternativa il cibo di strada è sempre protagonista  
**A PASQUA E PASQUETTA “PIC-NIC” CON IL CIBO DI STRADA**

Dal pesce fritto, agli arrosticini, passando per panigacci e panelle. L'Associazione Streetfood consiglia come scegliere i migliori cibi di strada anche nei periodi di festa. Il Presidente Ricciarini: «In un periodo in cui lo street food è di moda i consumatori devono stare attenti a scegliere i migliori nel rispetto della tradizione»

Chi l'ha detto che il menu di Pasqua lo si può fare solo a tavola? Agnello, pani particolari e pesce sono alla base dei principali cibi di strada italiani e allora una gita fuori porta potrebbe essere all'insegna di un pasto diverso e di gusto. A fare una carrellata per le vicine vacanze pasquali, ci pensa l'Associazione Streetfood che da qualche anno promuove e tutela il cibo di strada italiano. Allora ecco alcuni consigli per rendere diverso il ponte pasquale. Per i cristiani per esempio è possibile rintracciare qualche buon cibo di strada che rispetti i canoni imposti dalla religione. Ecco allora che tra i cibi di strada “più casti” si possono gustare pesce fritto nel cono o il più inglese Fish & Chips (baccalà fritto e patatine). Rimanendo nello streetfood a base di pesce ancora le alici fritte di Livorno e dalla Spagna la Paella Valenciana.

A Pasqua cibo di strada per vegetariani. In questo caso ci si può affidare ai legumi. Tra questi il cece in tutte le sue declinazioni: pane e panelle siciliane, torta di ceci o cecina nel pisano oltre che le "sorelle" farinata ligure e piemontese. Sempre in Toscana si può prendere in considerazione il panigaccio di Podenzana ma si raccomanda farcito solo con stracchino. Tra i prodotti di panificazione farciti con formaggio o verdure si passa dai gofri piemontesi alla torta al testo perugina o la crescita di Gubbio, la piada romagnola e la Crescia sfogliata di Urbino (anche se la vera crescita contiene strutto di maiale).

Giunti alla domenica di Pasqua, con la Resurrezione di Cristo finisce il "sacrificio" e si può sconfinare nei cibi a base di carne o frattaglie. Quindi si può spaziare dalle bombette delle Murge (capocollo farcito di formaggio e cotto allo spiedo sulla brace), al Lampredotto fiorentino, il pastin di Belluno con carne di maiale e manzo alla piastra accompagnato da formaggio Dobbiaco delle Dolomiti. Infine la porchetta da quella toscana, a quella umbra o marchigiana o romagnola. Ciò che però è maggiormente in tono con le feste pasquali è l'agnello e mai cibo di strada fu più consono degli arrosticini di pecora abruzzesi così come il "cugino" souvlaki greco. «Non vogliamo certo forzare la mano con questo gioco dei cibi di strada di Pasqua - spiega il presidente dell'Associazione Streetfood, **Massimiliano Ricciarini** - ma solo ricordare che lo street food è una cultura di cui l'Italia doveva riappropriarsi è tuttavia necessario far attenzione a tutto questo boom mediatico del “nuovo street food” perchè tutto quanto è commestibile e si consuma per strada non necessariamente è degno di essere denominato cibo di strada».

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 gustarsi in pochi bocconi, in piedi e con le mani. Con queste premesse e con l'enorme patrimonio esistente in Italia, il cibo di strada tricolore è a tutti gli effetti una valida alternativa italiana a fast food di stampo U.S.A. e a tutta la produzione alimentare globalizzata. Nel 2008 nasce l'Associazione Culturale Streetfood e nel 2010 viene organizzato il primo di una lunga serie di eventi, quando ancora nessuno in Italia ci aveva pensato.

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](mailto:press@streetfood.it) - Massimiliano 328 3928393; Alessandro 320 7668222



**CIBI E CUCINE DI STRADA**

Arezzo, 1 aprile 2015 C.s. 09

**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](mailto:press@streetfood.it) - Massimiliano 328 3928393; Alessandro 320 7668222