

COMUNICATO STAMPA

“XIX Tappa del FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLO STREET FOOD 2019”

Montecatini Terme (PT) – Mercato coperto – via Mazzini

Da giovedì 24 ottobre a domenica 27 ottobre 2019

Con l'importante patrocinio del Comune di Montecatini

Ideato e organizzato da Alfredo Orofino

Da giovedì 24 ottobre a domenica 27 ottobre a Montecatini Terme in provincia di Pistoia nell'area del mercato coperto in via Mazzini, parte la diciannovesima tappa del Festival Internazionale dello Street Food 2019, ideato e organizzato da Alfredo Orofino. (Orari :giovedì 18 - 24, venerdì, sabato e domenica 12 - 24), con l'importante patrocinio del Comune di Montecatini (PT).

Dopo il successo dei primi diciotto appuntamenti del Festival Internazionale dello Street Food edizione 2019, a cui hanno partecipato oltre **due milioni di persone**, il **tour del “cibo da strada” approda a Montecatini** con le sue prelibatezze italiane e straniere. La manifestazione nasce dall'idea di portare nelle piazze, all'aria aperta, il cibo che generalmente non si ha modo di mangiare a casa, gustando sapori di varie nazionalità.

Ristoranti su ruote che girano l'Italia e propongono nuove prelibatezze gastronomiche, all'insegna della qualità e realizzate con estrema professionalità.

A Montecatini Terme saranno in pista chef qualificati che prepareranno “cibo da strada” di grande qualità e originalità, con prodotti tipici italiani e internazionali. Oltre 25 trucks da tutto il mondo e birrifici artigianali, creeranno un importante avvenimento culinario nelle vie della città .

Tante cucine internazionali comporranno questa ricca carrellata gastronomica : dalla cucina Argentina a quella Australiana, la cucina Messicana e la cucina tedesca e i più importanti tracks food europei. Sarà molto ricca anche la proposta delle particolarità nazionali come gli arrosticini, la cucina Siciliana, la focaccia Genovese, la porchetta di Ariccia , gli hamburger di Chianina, la bombetta di Alberobello, le frittiture di pesce , contornati da ottimi birrifici artigianali tutti rispettando la parola d'ordine del TOUR che è : “ QUALITA”.

Il Festival dello Street Food è un modo di vivere il pranzo o la cena in una vera e propria festa, un incontro con culture culinarie di tutto il mondo arricchito dalla grande capacità e professionalità degli operatori vi partecipano.

INTERNATIONAL STREET FOOD ha come protagonisti oltre **30 Chef su strada**, che difendono con caparbia e orgoglio i loro street foods. Impastano, friggono, bollono, infornano, arrostiscono come se fossero tra le mura dei loro laboratori d'origine, immutando così la passione per la buona cucina e la qualità del risultato.

“**In Italia** acqua, farina, olio e pomodoro per creare tante specialità come i maccheroni e la pizza, simboli della cucina italiana, nati proprio come cibo di strada, a **New York** con i carretti di Hot dog, ad **Istanbul** con i chioschi del Kebab o le creperie sui boulevard di **Parigi** sono tutti luoghi simbolo dello Street Food.

Rimanendo in Italia, basta ricordare che a **Napoli**, nelle strade, si mangiavano i maccheroni e la pizza a portafoglio, in **Valle d'Aosta** la polenta con il lardo di Arnad, in **Liguria** la focaccia di Recco, la farinata o la panissa genovese, in **Emilia Romagna** la piadina o lo gnocco fritto senza dimenticare il pinzone di **Ferrara** ma il palato è esigente non ci si ferma solo ai sapori tradizionali, un buon viaggio che si rispetti ci deve far spaziare almeno con il gusto anche verso altre parti del mondo.

“Vogliamo far conoscere una nuova ristorazione, una ristorazione mobile, realizzata solo ed esclusivamente con cibi che puntano alla qualità senza tralasciare il buon bere, l'accoglienza e l'aggregazione tra culture.” afferma **Alfredo Orofino**.

Il circuito del 2019, sta coinvolgendo un maggior numero di città, ampliando l'interesse a cucine più ricercate come quelle provenienti dai Balcani con il kulak, la tolumbia o il sultan jash e tante altre che arricchiranno i gusti e i sapori del Festival.

Il pubblico potrà gustare molti piatti regionali italiani, alcuni non conosciuti ai più, come le seadas fritte, culurgionis di Ogliastra, una prelibatezza sarda, il classico panino alla nuorese con crema di pecorino e salsiccia sarda, il carciofo alla giudia romano, la bombetta di Alberobello, la salsiccia rossa e l'hamburger rosso di Castelpoto (Presidio Slow Food dal 2009), piccolo paese del beneventano, il rosso conferitogli dalla polvere proveniente dall'essiccazione dei paupuli, peperoni tapepo non piccanti tipici esclusivamente di quella zona, l'hamburger piemontese con carne di fassona, formaggio toma, pancetta caramellata e salsa verde, il Bubble tea, servito sia caldo che freddo, con palline aromatizzate alla frutta che quando le bevi salgono dalla cannuccia ed “esplodono in bocca”.

Alfredo Orofino, organizzatore ed ideatore del “**Festival Internazionale dello Street Food**” è stato definito dai media “un portatore sano di energia” con una grande passione, quella per il cibo, un uomo vulcanico, un tornado di idee creative, soprannominato da molti espositori il “Re del cibo di strada”. Un passato nel mondo dello spettacolo, nell'organizzazione di grandi eventi, gestore di locali vincenti nella sua città d'origine. Curiosità, dedizione, una spiccata capacità imprenditoriale, oltre alla sua dote di lavoratore instancabile, tutte queste caratteristiche lo hanno portato in pochi anni ad essere una “star dello Street food”, passando in poco tempo dal mercato locale a quello nazionale, creando un circuito in continua espansione. **Nel 2018 il suo Festival è stato il primo a livello nazionale, toccando in lungo ed in largo l'Italia con tantissimi appuntamenti, l'edizione 2019 sta dimostrando, visto l'enorme numero di persone che ha accolto il Festival in tutte le piazze, di essere all'altezza delle aspettative e sempre all'insegna dell'eccellenza.**

INTERNATIONAL STREET FOOD

Diciannovesima Tappa da giovedì 24 ottobre a domenica 27 ottobre 2019

“Montecatini Terme – Area mercato coperto, via Mazzini”

Con il Patrocinio del Comune di Montecatini Terme

ORARI: giovedì 18 - 24, venerdì, sabato e domenica dalle 12 alle 24

**CAROLA
ASSUMMA
COMUNICAZIONE**

UFFICIO STAMPA CAROLA ASSUMMA

mob. +39 393 9117966

email: carolaassumma@carolaassummacomunicazione.com

UFFICIO STAMPA GIANLUCA ASSUMMA

mob. +39 366 1775724

email: gianluca.assumma@gmail.com