

presenta



**DOPO IL GRANDE SUCCESSO DELLA PRIMA  
TAPPA A ROMA, con un'affluenza che ha  
superato le 50.000 persone,**

**STREET® FOODTRUCK FESTIVAL  
ARRIVA A FIRENZE DAL 10 AL 12 APRILE**

**Specialità italiane e internazionali di qualità su ruote  
Tradizione e innovazione gastronomiche per tutti i gusti  
(INGRESSO GRATUITO)**

**Dopo aver servito quasi 6.000 pasti ciascuno e spillato più di 13.000 litri di birra per le 50.000 persone che hanno preso parte alla tappa romana dello STREETS FOOD TRUCK FESTIVAL - l'unico festival italiano interamente dedicato al cibo di qualità su ruote e a INGRESSO GRATUITO - i truck sono pronti a continuare il loro percorso, facendo tappa per la prima volta a FIRENZE dal 10 al 12 aprile (Piazzale del Parco delle Cascine).**

**Il primo festival italiano tutto dedicato “al cibo di strada”, coinvolgerà il capoluogo toscano in una 3 giorni dove il cibo sarà il protagonista assoluto: non solo grazie ai piaceri del palato, ma anche ad una serie di eventi collaterali come musica, intrattenimento, incontri e dibattiti.**

**I truck che prendono parte a questa tappa del festival sono 28, tra cui alcuni proprio toscani.**

Per tre giorni i “cuochi su ruote” tornano a convivere come una grande famiglia, questa volta nel Piazzale del Parco delle Cascine di Firenze, aiutandosi e dandosi sempre sostegno e manforte a vicenda: c'è chi sta sveglia di notte per seguire la lenta e lunga affumicatura della carne e fa la "guardia" agli altri truck e chi rifocilla gli ultimi infaticabili lavoratori alle 2.00 di notte con i suoi dolci fritti e “cioccolatosi”.

Ecco le prelibatezze dolci e salate che si potranno gustare a Firenze: la farinata di ceci de **L'ANTICA FARINATA**; gli hamburger e tartare di manzo di **MENTE LOCALE**; il fritto misto (pesce, olive e creme) di **LA FRITTORIA**; il panino con polpettone e purè di **MR HAPPY**; la mozzarella di bufala di **SCURRIACCIO**; le patate salentine al vin cotto de **LA CREDENZA**; le olive all'ascolana e cremine di **MIGLIORI OLIVE ALL'ASCOLANA**; l'apuccia salentina di **SALENTO IN MOVIMENTO**; gli arancini e i prodotti siciliani di **LU'BAR**; i primi piatti, waffle e nachos di **AGRITURISMO VIAGGIANTE**; gli hamburger di chianina di **LA TORAIA** e **BBQ VALDICHIANA**; lo gnocco fritto di **MR MAX**; la cucina vegana con farina di semi di canapa di **GIGETTA CUCINANDO SU RUOTE**; la pasticceria napoletana di **MIGNON eccellenze napoletane**; la carne affumicata a legna per 8 ore di **PHIL'S**; i fritti di **APE SCOTTADITO** (pesce, olive all'ascolana e arrosticini); i primi piatti lombardi di **PRIMO SAPORE**; il truck **FOOD FAMILY** con trippa e porchetta; i gelati e i dolci da passeggio di **ESKIMO**; la focaccia e mortadella di **PIZZA &**

**MORTAZZA**; la cucina romagnola di **CINEMADIVINO**; le miasse (piadine di farina di mais) di **FARINEL ON THE ROAD**; i panini gourmet di **BASULON**; le specialità dolciarie torinesi di **APE LEMBO BISTROT**; gli hamburger cotti a bassa temperatura di **APE TIZER**; la pizza e i panini farciti di **BELLO E BUONO** e l'immane **BAR**, dove fermarsi per bere una birra artigianale, soft drinks o cocktails, acqua e caffè e fresche centrifughe.

La manifestazione sarà accompagnata dalla **selezione musicale ad hoc a cura di D-Trot e A-Bellucci**.

Inoltre, ad arricchire le giornate, sono stati organizzati anche alcuni dibattiti tenuti da esperti del settore:

**Venerdì 10 aprile (ore 18.30)**

***Acqua, cibo, cambiamenti climatici***

Tavola Rotonda con: Filippo Vannoni (Presidente Publiacqua), Mauro Perini (Presidente WRF), Giorgio Federici (Ordinario Dipartimento Civile e Ambientale-UNIFI), Bernardo Gozzini (Direttore Consorzio Lamma), Anna Dalla Marta (Assegnista di ricerca Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente-UNIFI).

**Sabato 11 aprile (ore 18.00)**

***Storia e tradizioni del cibo da strada, valori nutritivi e legami con il territorio.*** A cura della Dott.ssa Amelia La Malfa

**Con ActionAid, partner dell'edizione 2015 dello Street Foodtruck Festival**, durante i tre giorni di Festival a Firenze **si parlerà di "spreco e alimentazione"** mentre i bambini potranno partecipare ai laboratori previsti dal kit didattico **"lo mangio tutto: no al cibo nella spazzatura"**. In particolare, durante il pomeriggio di sabato, il grande **"Gioco dell'oca"** a dimensione umana guiderà i più piccoli alla scoperta dei cibi "giusti", ovvero alimenti di stagione, coltivati a filiera corta, in maniera sostenibile e biologica e nel rispetto dei diritti dei lavoratori. Attraverso questo strumento **ActionAid** intende sensibilizzare i bambini sul tema della **corretta alimentazione** e dello **spreco alimentare nel mondo**.

**Queste le prossime tappe in programma: 24, 25, 26 aprile a Bologna (Parco Nord); 15, 16, 17 maggio a Sarzana - SP (Piazza Matteotti); 29, 30, 31 maggio a Milano (Carroponte); 5, 6, 7 giugno a Padova (Gran Teatro Geox - Outdoor); 18, 19, 20 settembre a Milano (Carroponte).**

**STREET FOODTRUCK Festival** è un evento organizzato da Barley Arts Promotion srl, storico promoter di concerti e spettacoli dal 1979, e da Buono-Food & Events, giovane realtà che opera nell'ambito dei food-events, specializzata nella promozione di piccoli e medi produttori artigianali.

La tappa di Firenze vede la partecipazione locale delle **Nozze di Figaro** quale **co-organizzatore e co-produttore locale**, con il **patrocinio del Comune di Firenze**.

[www.barleyarts.com](http://www.barleyarts.com)

[www.streetfoodtruckfestival.com](http://www.streetfoodtruckfestival.com)

[www.facebook.com/StreetFoodTruck](https://www.facebook.com/StreetFoodTruck)

**Firenze, 7 aprile 2015**

**Ufficio stampa nazionale:**

Parole&Dintorni (Ilaria Boccardi – [ilaria@paroleedintorni.it](mailto:ilaria@paroleedintorni.it))

**Ufficio stampa locale:**

Le Nozze di Figaro (Marco Mannucci – [press@lenozzedifigaro.it](mailto:press@lenozzedifigaro.it))