



**Riccione – Parco Parco Giovanni Paolo II /Villa Lodi Fè
viale delle Magnolie (zona stazione)**

17.18.19 giugno 2016

Da venerdì 17 a domenica 19 giugno al Parco Giovanni Paolo II/Villa Lodi Fè

Riccione celebra lo Street Festival

*Tre giorni di grande festa, con ottimo cibo da strada,
birra, musica e tanto divertimento all'aria aperta*

RICCIONE – Sbarca finalmente anche a Riccione lo Street Festival Tour, il circuito di food truck che porta in giro per l'Italia le specialità del cibo da strada: **da venerdì 17 a domenica 19 giugno** i caratteristici camioncini con cucina saranno di stanza **al Parco Giovanni Paolo II/Villa Lodi Fè**, a fianco della stazione dei treni, con tutto il loro carico di prodotti di qualità, a km 0, biologici, per vegetariani, vegani e intolleranti. E' davvero ampia l'offerta di **47838 Riccione Street Festival**, questo il nome della manifestazione organizzata da Evoluzione Darwin by SGP in collaborazione con il Comune di Riccione: i food truck presenti saranno una ventina, grazie all'esclusiva selezione effettuata dagli organizzatori.

Le specialità. A due passi dal mare e dal centro città, all'ombra di alberi secolari, si potranno gustare prelibatezze provenienti da diverse regioni d'Italia: dall'Emilia all'Abruzzo, dal Lazio alla Puglia, dalla Toscana alla Sicilia, passando per gli Stati Uniti e il Venezuela: è un giro del mondo in tre giorni quello proposto da 47838 Riccione Street Festival, che esalta la tradizione del cibo da strada con piatti di alta cucina e chicche che non si trovano tutti i giorni. Come ad esempio il **Lampredotto**, una vera istituzione del cibo da strada di Firenze, proposto dal truck *Eredi Nigro*. Giocano in casa invece *Apescheria* e *Kalamaro*: il primo porterà al Parco di Villa Lodi Fè il gusto e il profumo del mare, con **spiedini di pesce e fish burger** tra le altre specialità; il secondo, la versione street della storica piadineria riccionese, presenterà **polpette** di ogni tipo, servite in un cartoccio tutto da gustare. Restando in Emilia Romagna, si potranno assaggiare le prelibatezze della cucina parmigiana, tra **panini gourmet, torta fritta e primi** da leccarsi i baffi, come gli gnocchi di patate rosa con asparagi, ricotta affumicata e Prosciutto di Parma Dop croccante. Molto interessante anche la proposta di *Street Bacco*, che farà conoscere a tutti la **puccia pontina**, un panino speciale farcito con carne (salsiccia, straccetti di manzo o di maiale, porchetta) o, nella versione vegana, con verdure grigliate. Sempre dal centro Italia si potrà gustare la focaccia Umbra con porchetta e norcineria di alto pregio. La cucina del Sud Italia sarà rappresentata da **pane e panelle** e arancini siciliani, **polpo alla brace** e altri piatti tradizionali pugliesi e primi di pesce. Un forte richiamo giunge anche dai grandi

classici dello street food, come gli **arrostiticini abruzzesi**, le **olive all'ascolana**, gli **hot dog** e gli **hamburger**, anche nella versione con carne di chianina de *La Toraia*. Menzione a parte meritano il **risotto allo zafferano** di *Zafferano in strada*, indicato anche per i celiaci (*informarsi sempre dallo chef del truck prima di ordinare*), e i churros venezuelani, versione sudamericana della specialità spagnola. Per terminare il pasto nel migliore dei modi occorre rivolgersi a *CarCake*, il truck più dolce, con **cupcakes, bomboloni, cannoli e gelati**.

A completamento dell'offerta, un truck dedicato spillerà **birre di varie tipologie**, anche senza glutine.

Gli eventi collaterali. 47838 Riccione Street Festival non è però solo ottimo cibo. Tra i grandi protagonisti di questa tre giorni c'è anche la **musica**, quella suonata dai **dj set** che allieteranno le serate e faranno divertire e ballare. Ad aprire le danze, venerdì sera, l'inconfondibile sound di **Gianluca Gentilotti**, con un dj set House anni '90-2000 e pop&dance. Sabato spazio al groove di **Maurizio Bellini dj**, che farà ballare tutti al ritmo dell'Indie rock. Per la chiusura, domenica sera, arriva **Mauro Mod**, con un dj set che spazia dal Rock'n'Roll allo Swing, all'R'n'B.

La location. Far rivivere i parchi, restituendo loro la funzione aggregativa che negli anni si era andata perdendo: è questa la mission che si è prefissato lo Street Festival Tour, nella scelta delle location nelle varie città che ospitano le tappe. A Riccione è stato individuato così il Parco Giovanni Paolo II/Villa Lodi Fè, un'area verde di 12.000 mq costituita dai giardini di alcune ville storiche dei primi del '900: Villa Pullè, Villino Monti (oggi Lodi Fè), Villino Santi (oggi Saponaro) e Villino Sarti (oggi Salciccia).

Il concept. Una filosofia racchiusa in un'immagine, un simbolo, unico e inimitabile. Street Festival celebra la strada, che diventa così spazio per socializzare, espressione di un territorio, anch'esso unico e inimitabile. Proprio il territorio è l'elemento da cui si parte per creare il simbolo: dalla griglia urbanistica della città in cui si svolge l'evento vengono estrapolati quadranti, che saranno poi associati ciascuno ad un numero. E' il Cap della città stessa a stabilire quantità e composizione dei quadranti, che formeranno l'immagine, il simbolo, che identifica la città e il suo evento.

Orari: venerdì dalle 18 alle 24; sabato e domenica dalle 12 alle 24
Ingresso gratuito. L'evento si terrà anche in caso di pioggia.

Le dichiarazioni:

Stefano Pellicciardi, Responsabile di SGP: "È la prima volta che lo Street Festival giugne in una località di mare, ci aspettiamo un buon riscontro di pubblico perchè siamo convinti che Riccione, sempre aperta a nuovi stile e sperimentazioni, si presti molto bene. Al festival del cibo da strada non troverete cucine a terra, ma solo su ruote. Abbiamo puntato su mezzi attrezzati capaci di offrire piatti gourmet di grande qualità e molto spesso con prodotti a Km 0. Sarà un'esperienza multisensoriale grazie al gusto di pietanze ricercate, agli aromi che si leveranno in aria, dall'esclusivo impatto visivo dei coloratissimi mezzi e sonoro con la musica di sottofondo selezionata da diversi Dj".

Matteo Pronti, Titolare del food truck Apescheria di Riccione: "Sono felicissimo di essere nella mia città a rappresentare questo genere di 'arte culinaria'. Lo faremo presentando il nostro nuovo camper 'La perla verde', molto più spazioso dell'Ape car. Proporrremo novità come il panino allo sgombro e verdure, spiedini di calamari e seppie e coda di rospo. Tutto pescato nostrano, portato in porto da mio padre o dalla cooperativa pescatori di Riccione".

Damiano Liggieri, Direttore della piadineria Kalamaro: "Crediamo molto in questo progetto e nella valorizzazione del parco Papa Giovanni Paolo II°. Lo Street Food sarà per noi il banco di prova di un nuovo prodotto pensato appositamente per il cibo da strada: le polpette gourmet. Saranno 5 proposte differenti (dalla carne al pesce sino alle verdure) abbinata ad un panino. Sono ricette nate dalla collaborazione tra i nostri chef e il grande Vincenzo Camerucci".

Claudio Montanari, Assessore al Turismo del Comune di Riccione: "Vorrei sottolineare tre aspetti di questa manifestazione: il primo è che si tratta di un'iniziativa di qualità nata dalla spinta propulsiva dei nostri operatori, il secondo è il coinvolgimento di nuove aree della città per non sovraccaricare sempre le stesse e per congiungere le aree Nord e Sud oltre a Paese su cui stiamo lavorando per incrementare l'intrattenimento. In fine, c'è il lifestyle. Questo evento parla di buon vivere, di esperienze esaltanti e positive che accrescono il valore della nostra giornata".

Per info:
S.G.P.
059/643664

Ufficio stampa
Daniele Franda
340/5913088