

COMUNICATO STAMPA

Palermo Street Food Fest, da giovedì 15 a domenica 18 il meglio del cibo di strada da tutto il mondo a Palermo

Oggi la Conferenza Stampa di Presentazione a Palazzo delle Aquile

Il Cibo di strada da tutto il mondo protagonista a Palermo con lo Street Food Fest. La rassegna internazionale del cibo di strada, animerà il capoluogo siciliano **dal 15 al 18 dicembre**, con street fooder provenienti da tutto il mondo. Il percorso gastronomico si snoderà lungo **via Roma**, dalla Stazione Centrale a corso Vittorio Emanuele e a **Piazza Sant'Anna**.

A organizzare l'evento, voluto dal Comune di Palermo - Assessorato alle Attività Produttive, la società siciliana AdMeridiam con il patrocinio dell'Università degli studi di Palermo e il corso di Studi in Scienze e Tecnologie Agrarie, Confindustria, Confesercenti, Federalberghi, Confartigianato, CNA, LegaCoop, Casa Artigiani, Libera Terra, ITIMED Associazione Culturale Itinerari del Mediterraneo, IDIMED Istituto per la Promozione e Valorizzazione della Dieta Mediterranea.

Si tratta di un altro successo dell'azienda che pochi mesi fa ha animato il centro storico di Palermo con Sherbeth, Festival Internazionale del gelato artigianale.

Palermo, già capitale europea dello street food e candidata a capitale mondiale, ospiterà un villaggio gastronomico in cui assaporare le migliori specialità di street food provenienti da tutto il mondo.

Direttore Tecnico di produzione sarà **Francesco Lelio**, noto chef interprete del cibo di strada palermitano. La direzione scientifica sarà guidata **dall'Università degli Studi di Palermo** e in particolare dal Professore Paolo Inglese, coordinatore del corso in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari di Unipa. Con loro anche Fabrizio Carrera direttore di Cronache di Gusto, media partner dell'evento, Nino Aiello giornalista del Gambero Rosso e Gaetano Basile, giornalista ed esperto di tradizioni siciliane.

Tra i piatti proposti i classici dello street food siciliano come lo sfincione, il panino con la milza, panelle e croché ma anche il meglio del cibo di strada dal mondo. Faremo un viaggio alla scoperta di cibi, culture e tradizioni che ci porterà da un lato all'altro del globo. Oltre 24 gli stand lungo il percorso. Ad animare l'evento anche i **cooking show** organizzati da Cronache di Gusto, **laboratori** per grandi e piccini, **dibattiti, visite guidate e spettacoli** dal vivo con grandi cantanti, musicisti, attori comici. **Nel corso delle ultime due giornate, una tavola rotonda con food blogger ed esperti e la premiazione del miglior street food secondo la giuria popolare.**

Si comincia giovedì 15 dicembre alle 18 con l'inaugurazione del villaggio gastronomico. Saranno presenti il Sindaco Leoluca Orlando, il Presidente del Consiglio comunale Salvatore Orlando e gli assessori alle attività produttive comunale e regionale Giovanna Marano e Mariella Lo Bello. Allo stesso orario, a Piazza Sant'Anna, il cooking show di Francesco Piparo dal titolo



“Mattanza: pasta ritta da passeggio”. Si continua alle 19.30 con il convegno “Cibo di Strada e promozione dei prodotti del territorio, le occasioni per la città” presentato dal giornalista e critico gastronomico Nino Aiello. Interverranno, tra gli altri, l’Assessore all’Agricoltura della Regione Sicilia Antonello Cracolici e i rappresentanti delle organizzazioni partner: Confesercenti, Confcommercio, l’Università degli Studi di Palermo. Altri cooking show alle 20,30 con Giulio Sorrentino e la sua porchetta di capone, poi alle 22 con Salvatore Campagna che presenterà “non chiamatemi panella sono solo una pastella”.

Ma il Palermo Street Food Fest è anche musica. Alle 20,30 il palco tra via Roma e via Lattarini ospiterà la pianista Giulia Catuogno. Alle 21,30 doppio appuntamento con la Piccola Orchestra Malarazza e, nel palco tra via Roma e via Milano, con i Matrimia.

Si continua venerdì 16 dicembre alle 18 con il cooking show di Giuseppe Costa che presenterà il suo “Sfinci-One cremoso”. Spazio al dibattito, alle 19,30, sul cibo da strada nel tempo e nello spazio, una tavola rotonda per discutere delle caratteristiche dello street food, dal suo carattere intergenerazionale alla capacità di avvicinare popoli accorciando le distanze.

Ancora cooking show con Tommaso Stancampiano e il suo “Cornetto croccante alla villanella”, che ci farà compagnia a Piazza Sant’Anna alle 20,30 e con Alberto Rizzo con “Il polpo tra la strada e la tavola” alle 22. Ancora tanta musica con Agnese Drago, I Murrà e le Matrioske. Spazio anche alle risate. Alle 21,30 sul palco il comico Giovanni Cangialosi ci farà ridere con i suoi spettacoli esilaranti.

Sabato 17 dicembre il villaggio aprirà alle 11. Con Idimed e altre associazioni locali si parlerà di Street food e salute. Alle 12 spazio al protagonista della rassegna: il cibo di strada. Lo chef Carmelo Trentacosti proporrà il suo “Muffuletto palermitano”.

Alle 13,30 si prosegue con la premiazione di #ArancinaDay2016, il contest di Cronache di Gusto – nostro media partner – che assegnerà un riconoscimento alla migliore arancina al burro di Palermo. “Street Food, dal territorio all’internazionalizzazione”, è il titolo del convegno che si terrà alle 16,30 a Piazza Sant’Anna. A trattare l’argomento i rappresentanti del Comune, della Regione e delle associazioni di categoria partner dell’evento.

Si riprende alle 18 con lo spazio Gourmet. Si alterneranno sul palco Carmelo Floridia con “Trippa e baccalà in vasocottura”, poi Nino Aiello col wine tasting e Dario di Liberto con la sarda a BeccaRiso. In programma anche la **tavola rotonda con noti food blogger**.

Pronti a scatenarci poi con la musica dei Roxy e dei Babil on Suite.

Ultima giornata ricchissima di sorprese. Anche domenica si inizia alle 11. Alle 12 il primo cooking show, quello di Marco Baglieri, che proporrà “pane, panelle e gambero rosso di Mazara”. Alle 18 la chef Patrizia di Benedetto con il suo “Perciasacchi sandwich fish burger”, alle 22 si chiude con Filippo La Mantia e il macco di fave con uova sode.

Ancora uno spazio di riflessione con tanti ospiti alle 16,30 per il convegno dedicato a “Identità, cibo, salute e street food” e alle 19,30 con lo spazio dedicato alla scoperta di cibi e tradizioni dal mondo.

Tre spazi musicali attesissimi per la serata finale. Sul palco si alterneranno la Buba’s band, i Tre



Terzi e il Chiaramente Trio Band.

Ma la serata si chiuderà con la **premiazione del miglior street food secondo i visitatori del villaggio.**

In calendario anche appuntamenti giornalieri fissi. Ogni giorno alle 15 Itimed proporrà un tour della Palermo arabo normanna con partenza prevista da Piazza Sant'Anna. Seguiranno, alle 18 e alle 19, lo spazio a cura di "Siciliando in Food Street Festival" e le passeggiate con Street Palermo.

Dalle 19 alle 21 gli Street Food Game a cura di Sikuleat. Ogni giorno previste esibizioni di artisti di strada, esibizioni di Capoeira a cura dell'Associacao Cultural Nacao Capoeira e, sabato e domenica, un sensuale spettacolo di tango argentino con il maestro Diego Calarco.

Spazio anche per i più piccoli con il Baby Village. BabyPlanner e KidsinSicily hanno realizzato uno spazio a misura di bambino e organizzato un programma di degustazioni, mini tour e laboratori per consentire anche ai più piccoli di assaggiare e scoprire divertendosi.

Non finisce qui. Ogni giorno dalle 16 all'una di notte, **notte bianca dei negozi.** Gli esercizi commerciali aderenti rimarranno aperti fino a tardi per consentire lo shopping in centro ai visitatori del villaggio.

A guidare i visitatori nel percorso gastronomico, gli studenti del Corso in Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università degli Studi di Palermo.

Tutti i giorni l'evento sarà trasmesso in diretta da Radio Action 101 che ci racconterà curiosità e retroscena del festival gastronomico più atteso dell'anno.

Il ticket avrà un costo di 6,50 euro e darà diritto a tre degustazioni: uno street food salato, un dolce e una bevanda. Sarà applicato uno sconto di 50 centesimi per chi acquisterà la prevendita on line. Previste inoltre navette gratuite dal parcheggio Basile e per il centro storico e ancora **ulteriori sconti e agevolazioni per chi sceglie di muoversi con i mezzi pubblici** Amat e Trenitalia.

La partecipazione ai cooking show avrà un costo di 15 euro, l'ingresso al baby village prevede un contributo di 3 euro a bambino. **L'ingresso alla manifestazione è libero.**

L'evento è stato organizzato nell'area attualmente a traffico limitato e rientra nel piano del Comune di rilancio dell'area.

«Si prospetta un grande evento con street food da ogni parte del mondo - ha affermato Piergiorgio Martorana, organizzatore dell'evento con Davide Alamia- Cibo, cultura e tradizioni di vari popoli si incontreranno nel capoluogo siciliano per quattro giorni di festa con degustazioni, intrattenimento e momenti di approfondimento», ha concluso Martorana, Amministratore unico di AdMeridiam.

