

Street Food Genova, alla scoperta del cibo da strada

Autore : Tommaso Pinazzi

Data : 28 Agosto 2016



Dopo la gettonatissima prima edizione, quest'anno l'evento si allarga

Dal 31 agosto al 4 settembre, vi sarà il [Genova Street Food](#) nell'area del Porto Antico, all'interno della quale è stato allestito il tendone che ospiterà questa seconda edizione.

Un evento atteso e che l'anno scorso ha fatto registrare circa 3000 presenze al giorno.

Il cibo da strada è costituito dagli alimenti e dalle bevande che vengono vendute e molto spesso anche preparate, direttamente in strada, nei mercatini o nelle fiere.

Nel tempo ha riscosso sempre più successo, attirando l'attenzione di tutti, dai più grandi ai più piccini, tanto da diventare un vero e proprio appuntamento annuale.

Sono ormai tantissimi a farsi tentare da questi piatti particolari, ognuno di essi caratteristico di una zona e contenente ingredienti caratteristici dei territori.

Per conoscere meglio il lavoro che vi è dietro e tutte le novità abbiamo intervistato Andrea Calcagno, uno degli organizzatori.

Andrea, da dove nasce Genova Street Food?

Genova Street Food nasce da un'idea dovuta all'enorme espansione di questo tipo di fiera, tornata in auge negli ultimi anni. La prima edizione ha fornito risposte positive con 3000 visite giornaliere e quest'anno, per poter ripetere il grande successo, abbiamo deciso di ampliare il tendone che ospiterà ancora più banchi.

Quanto lavoro c'è dietro ad un evento simile?

Davvero molto lavoro, a partire dalla collaborazione con gli altri protagonisti, ossia le varie attività genovesi come i ristoranti. Avendo ampliato lo spazio a nostra disposizione offriremo una gamma ancor più vasta di alternative al nostro pubblico.

Inoltre, non abbiamo patrocinio né della Regione né del Comune, quindi il risultato è tutto frutto del

nostro impegno.

Avete voluto dare un tema a questo secondo episodio?

Quest'anno abbiamo una collaborazione con Eataly e abbiamo deciso di dedicare questa seconda edizione agli alimenti partiti da Genova per poi finire in giro nel mondo, e di quelli arrivati nella nostra terra e dai nostri avi modificati nella ricetta.

Ad esempio, molti non sanno che la focaccia formaggio deriva da una torta greca.

Per scoprire tutte le altre curiosità noi saremo dal 31 agosto al 4 settembre al tendone del Porto Antico, al sabato e alla domenica anche a mezzogiorno e alla sera fino a mezzanotte.

All'organizzazione hanno partecipato anche le realtà della zona?

Assolutamente sì. Un aiuto importante è arrivato proprio dal Civ del quartiere che, con le varie attività, ha dato disponibilità per mettere su questo Genova Street Food.

Ci saranno anche ospiti?

Ospiteremo anche i concerti di alcuni gruppi di musica da strada e, inoltre, quello di Bobby Soul. Ogni sera avremo un evento musicale e alcuni show cooking con cui i cuochi potranno mostrare direttamente come vengono preparati i loro piatti.

Gli spettatori potranno gustare anche la preparazione delle prelibatezze.

Lo *Street Food* potrebbe proporsi come valido sostituto della Notte Bianca di Genova che manca nel capoluogo da parecchi anni, dopo i divieti per le ultime edizioni. Novità e bontà per tutti i genovesi, che da anni aspettano che la movida venga riaccesa e, magari, questa potrebbe essere la volta buona.

Una duplice funzione allora, riaccendere le serate di fine estate genovesi e far conoscere le nostre specialità ai turisti ancora in visita in città.

