

Messina

Street Food Fest, presentata la quarta edizione

Pag. 19

A ottobre la festa del cibo di strada



Presentata la quarta edizione che si terrà dal 13 al 16 ottobre a piazza Cairoli

Messina riabbraccia "Street food fest"

Quattro giorni con il cibo di strada dedicati alle specialità più prelibate della gastronomia

Letizia Barbera

Messina celebra il cibo di strada con quattro giorni dedicati alle specialità più prelibate della gastronomia locale, regionale e internazionale. Torna il Messina Street Food Fest, la festa del cibo di strada che si terrà dal 13 al 16 ottobre a piazza Cairoli. Dopo due anni di stop a causa la pandemia, riecco l'appuntamento per i buongustai che ogni anno raccoglie migliaia di adesioni.

«Torneremo a piazza Cairoli che ormai è diventata la location naturale del Messina Street Food Fest - ha detto Alberto Palella, presidente di Confesercenti Messina presentando la manifestazione -, avremo 20 operatori nuovi su 40, sarà un importante momento per rilanciare il tessuto economico della città perché la manifestazione genera un grande indotto per le attività commerciali». Unico rammarico di Palella è stato non riuscire a realizzare uno stand dedicato ai celiaci nonostante l'Associazione italiana celiachia sia uno dei promotori della manifestazione.

Quest'anno sono numerose le novità. Nelle 40 casette food all'interno del villaggio gastronomico specialità sicilia-

ne e internazionali. Sarà un vero e proprio viaggio culinario tra regioni ma anche tra stati, partendo da Messina arrivando idealmente in Europa e fino oltreoceano. Cisaranno i churros spagnoli, il panino con la picanha, l'angusbab e il nuovissimo cono cannolo. Ma ci saranno anche specialità amatissime come lo sfincione, le polpette di cavallo, il panino con l'hamburger di pescespada e con il polpo arrosto, il panino con la porchetta, gli arrosticini e poi ancora i dolci con le ciambelle fritte ricoperte di crema al cioccolato, i cannoli, e tanto altro. Insomma il meglio della gastronomia con tutti gli ingredienti per una grande festa del gusto e del palato da vivere in un'atmosfera gioiosa così come è stata festosa la preview, un'anteprima, nei giardini di villa Ida per presentare l'evento. La serata è stata allietata dall'esibizione in piscina delle sincronette Maddalena Monteleone, Gloria Mondello e Rita Caselli, talentuose atlete di nuoto sincronizzato della Calypso Messina.

Anche quest'anno tornano gli show cooking ed il Messina Street Fish con al centro la pesca sostenibile e la valorizzazione del pesce povero che sarà interpretato da rinomati chef come Natale Giunta da sempre vicino alla manifestazione. Il primo evento avrà ai fornelli anche il sindaco Basile, cuoco per un giorno. Il

progetto è legato alla solidarietà, il ricavo degli show cooking sarà destinato a Cirs, mensa di S. Antonio e associazione Terra di Gesù Onlus. Si conferma anche legame con l'Istituto Antonello, gli studenti di grafica e comunicazione saranno coinvolti nel contest fotografico "Occhio, cuore, gusto", immortalando momenti e visioni inedite della manifestazione. Quest'anno si potrà pagare anche con carta di credito e bancomat. Per gustare le specialità si acquistano i token (1 euro l'uno) da spendere nei diversi stand. Infine non mancheranno i momenti di musica e intrattenimento. Simbolo della manifestazione, come ha spiegato la giornalista Marika Micalizzi che ha moderato l'incontro stampa, è la pala di fico d'india «una pianta che simboleggia la Sicilia» che si unisce ad una branchia di polpo, a indicare la continuità con il passato ma anche un recente passato "spinoso" a causa del Covid.



Peso: 1-3%, 19-42%

«Eventi del genere devono tornare - ha sottolineato il sindaco Basile -, Messina merita un rilancio che passi attraverso iniziative che non sono solo cibo ma anche cultura e tanto altro». La manifestazione è patrocinata dalla Camera di Commercio e anche da Unioncamere Sicilia come ha ricordato Ivo Blandina, presidente della Camera di Commercio: «è il primo evento che ridà la spinta a diversi settori legati all'eno-gastronomia, fattore fondamentale per un tipo di tu-

rismo che è una grande opportunità per il nostro territorio». Alla conferenza sono intervenuti anche l'assessore Dafne Musolino e il direttore di Confesercenti Messina Daniele Andronaco. Quest'ultimo ha consegnato il "Premio Ansaldo Patti" a Paolo e Domenico Mazza figlio e nipote di don Minico, ideatore del celebre panino alla disgraziata, antesignano dello street food messinese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Palella: «Avremo 20 operatori nuovi su 40, sarà un importante momento per rilanciare il tessuto economico»



La presentazione La serata che si è svolta a Villa Ida è stata un vero e proprio "assaggio" di quello che sarà approntato a piazza Cairoli



Peso:1-3%,19-42%