SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

FOOD | Il Re dello street food Alfredo Orofino riparte con la “IV Edizione del Festival Internazionale dello Street Food”

di **Chiara Arciprete** · 17 febbraio 2020, 18:02

Prima Tappa a Roma – Santa Maria Ausiliatrice da giovedì 20 a domenica 23 febbraio 2020. Ideato e organizzato da Alfredo Orofino. Dopo l’enorme successo della terza edizione 2019, con oltre cinque milioni di presenze registrate in più di 30 città italiane, il Festival Internazionale dello street food riparte quest’anno con una fittissima programmazione di appuntamenti in tutte le regioni italiane. Da giovedì 20 a domenica 23 febbraio ’20 avrà luogo la prima tappa a Roma in Piazza Santa Maria Ausiliatrice (giovedì dalle 18 alle 24, ven. – sab. e dom. dalle 12 alle 24).

Nel 2020 il Festival, a grande richiesta, toccherà più di 80 città italiane con appuntamenti che avranno in alcune occasioni solo trucks e altri stand e trucks. Questo Festival nasce dall’idea di portare nelle piazze, all’aria aperta, il cibo che generalmente non si ha modo di mangiare a casa, gustando sapori di varie nazionalità, con l’intento di far conoscere in tutta Italia una nuova ristorazione, una ristorazione mobile, realizzata solo ed esclusivamente con cibi che puntano alla qualità senza tralasciare il buon bere, l’accoglienza e l’aggregazione tra culture.

Ideatore, mente, anima e braccio operativo di questo Festival è Alfredo Orofino definito unanimemente “un portatore sano di energia” con una grande passione, quella per il cibo, grandissima professionalità, un uomo vulcanico, un tornado di idee creative, soprannominato da molti espositori il “Re dello street food”. Un passato nel mondo dello spettacolo, nell’organizzazione di grandi eventi, gestore di locali vincenti nella sua città d’origine, Torino. Curiosità, dedizione, una spiccata capacità imprenditoriale, oltre alla sua dote di lavoratore instancabile, tutte queste caratteristiche lo hanno portato in pochi anni ad essere una” star dello street food”, passando in poco tempo dal mercato locale a quello nazionale, creando un circuito in continua espansione.

Nel 2019 il suo Festival è stato il primo a livello nazionale per presenze, toccando in lungo ed in largo l'Italia con tantissimi appuntamenti. L'edizione 2020 si prepara a sorprendere oltre le più rosee aspettative e sempre all'insegna dell'eccellenza. Ogni tappa avrà come protagonisti oltre 30 Chef su strada, che difendono con caparbietà e orgoglio i loro street food. Impastano, friggono, bollono, infornano, arrostiscono come se fossero tra le mura dei loro laboratori d'origine, immutando così la passione per la buona cucina e la qualità del risultato.

Tanti ristoranti itineranti, chef qualificati pronti a stupire con le particolarità e la qualità della loro cucina. Il Tour 2019 ha di fatto creato un appuntamento culinario di grande originalità per le cucine internazionali presenti, non tralasciando mai l'attenzione alle realtà gastronomiche regionali provenienti da tutta Italia. Qualità, originalità, tradizione e pulizia sono state le parole d'ordine in ogni Tappa e lo saranno anche nel 2020.

Lo street food in Italia nasce con materie prime semplici, come l'acqua, la farina, l'olio e il pomodoro per creare tante specialità come i maccheroni e la pizza, simboli della cucina italiana, nati proprio come cibo di strada. A New York con i carretti di Hot dog, ad Istanbul con i chioschi del Kebab, a Parigi con le creperie sui boulevard di sono tutti luoghi simbolo del cibo di strada.

Rimanendo in Italia, basta ricordare che a Napoli, nelle strade, si mangiavano i maccheroni e la pizza a portafoglio, in Valle d'Aosta la polenta con il lardo di Arnad, in Liguria la focaccia di Recco, la farinata o la panissa genovese, in Emilia Romagna la piadina o lo gnocco fritto gonfio e dorato asciutto e vuoto all'interno pronto per essere farcito con salumi e formaggi, come antipasto , spuntino o secondo piatto accompagnato da un buon bicchiere di Lambrusco, senza dimenticare il pinzone di Ferrara.

Ma il palato esigente non si ferma solo ai sapori tradizionali, un buon viaggio che si rispetti ci deve far spaziare, almeno con il gusto, verso altre parti del mondo. Nel Festival internazionale dello Street Food troveremo la cucina texana, dai sapori forti e piccanti, assimilata facilmente a quella del sud degli stati uniti, data dal soul food, cucina tradizionale afro-americana, caratterizzata da fritti conditi con riso e salse piccanti, incontreremo la cucina ispanica composta da pietanze come il chili con carne e lo stufato piccante di carne, ci avvicineremo alla cucina indiana costituita da piatti perfettamente in grado di coniugare gusto e tradizione, suscitando la curiosità anche dei palati più esigenti come il tradizionale Samosa al pollo Tandoori, fino ad arrivare al Chaas la bevanda tipica Indiana.

Tante altre cucine internazionali accompagneranno il Tour: la cucina greca, argentina, messicana, tedesca, balcanica, serba, australiana, turca ma anche le particolarità della cucina irlandese tutte

all’insegna della grandissima qualità della materia prima utilizzata e dell’attenzione alla sua trasformazione. Alcuni birrifici artigianali italiani arricchiranno gli appuntamenti in ogni tappa.

Tante le locations in programma per il 2020: Roma, Firenze, Milano, Napoli, Lecce, Cuneo, Alessandria, Ancona, Novara, Arezzo, Udine, Rieti e molte altre che vedranno il Festival in giro per l’Italia da febbraio a dicembre in un tour gastronomico di altissimo profilo, fonte di qualità ma anche aggregazione nelle piazze dove verrà ospitato.

“QUARTA EDIZIONE FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLO STREET FOOD 2020”

Prima Tappa del Tour – Roma – Santa Maria Ausiliatrice da giov. 20 febbraio dalle ore 18 alle 24, ven. 21, sab. 22 e dom. 23 febbraio 2020 – dalle ore 12 alle 24

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2020/02/17/food-il-re-dello-street-food-alfredo-orofino-riparte-con-la-iv-edizione-del-festival-internazionale-dello-street-food/

© 2026 Istituzioni24