

Clusone, un festival dello street food per rilanciare il centro



Clusone celebra i piatti da strada. Da venerdì 9 a domenica 11 settembre in piazza Manzù, debutta “Fiva Street Food and Show Festival”, appuntamento dedicato alle specialità gastronomiche da passeggio.



Durante i tre giorni del festival, dalle 10 alle 24, sarà possibile fare il giro del mondo gastronomico in 22 stand allestiti con piastre, forni, friggitrice, bollitori e griglie. Cuochi e gastronomi provenienti da tutta Italia proporranno piatti preparati al momento e legati alle grandi tradizioni regionali: supplì, arrosticini abruzzesi, gnocchi fritti, tigelle, piada romagnola, lampredotto, hamburger di chianina, pesce fritto, agnolotti alla zucca, pecorino

arrosto, spianata modenese, ma anche tante specialità dall'estero, Argentina, Messico e Spagna come tapas, paella, enchiladas, moules frites, picanha, fish and chips. Il tutto accompagnato da Chianti, Lambrusco e un'attenta selezione di birre artigianali.

Oltre al buon cibo di strada sono in programma anche spettacoli d'intrattenimento. Sabato 9 andrà in scena l'umorismo del comico di Zelig Marco Della Noce e domenica 10 sarà protagonista la musica live con Jovanotte che farà un tributo a Jovanotti.

La manifestazione è promossa da Fiva nazionale, Fiva Ascom Bergamo, Associazione Clusonecentro e dal distretto del commercio Alta Valle Seriana Clusone e ha il duplice obiettivo di vivacizzare la cittadina seriana e di far conoscere i negozi e le bellezze di Clusone al grande pubblico. «La manifestazione nasce nell'ambito delle politiche dei Distretti del commercio con l'obiettivo di far fermare la gente per divertirsi e fare acquisti – spiega Roberto Ghidotti, coordinatore dei Distretti del commercio per l'Ascom –. Il festival sarà in perfetto stile urbano anglosassone. Lo street food è una realtà gastronomica viva, che mostra l'orgoglio di conservare il piacere del contatto umano con i clienti e la voglia di mantenere le radici con il proprio territorio. Ogni

espositore proporrà pochi prodotti, così da assicurare un'offerta varia ma nello stesso tempo coordinata di prodotti freschi, cucinati a vista e serviti». «È una sfida – dice Ghidotti -. Abbiamo raccolto il desiderio dei commercianti della associazione ClusoneCentro di vivacizzare il centro storico e abbiamo puntato su un festival di qualità, che dà risposta alla passione dilagante per il cibo di strada e valorizza il mondo degli ambulanti che sono lì tutti i giorni a fare il loro lavoro con passione e impegno. Ci auguriamo che la manifestazione sia un'occasione per i visitatori di scoprire i negozi e le bellezze culturali della cittadina».