

Il Cittadino Open Corriere Nazionale

Lo street food non si improvvisa: arriva la StreetFoody Academy

Partono a febbraio i percorsi che insegnano a gestire la ristorazione mobile



Cibo di strada da tendenza a opportunità imprenditoriale

AREZZO – Un percorso formativo dedicato a chi vuole iniziare un'attività imprenditoriale nel campo dello **street food**, sempre più di tendenza e ricco di opportunità di business. È la novità presentata da **StreetFoody, punto di riferimento nell'allestimento dei veicoli per la ristorazione mobile**, durante l'open day che si è tenuto a Terranuova Bracciolini, in provincia di Arezzo, assieme a Campoli azioni Gastronomiche, per la presentazione della **StreetFoody Academy**. I suoi corsi di formazione **punteranno a fornire ad aspiranti foodtruckers e professionisti della ristorazione strumenti e competenze per gestire al meglio attività ristorative su ruote**.

Nel corso della giornata, accanto alla prova dei veicoli, alla degustazione di street food e alla presentazione a sorpresa del libro *Il gusto popolare: cibi di strada, da cortile e della tradizione a Napoli e in Campania* di Luigi Jovino, chef Fabio Campoli, coordinatore dell'Academy nonché consulente per la ristorazione, autore e conduttore di programmi televisivi, ha condotto una presentazione concentrandosi sul mondo degli hamburger e stuzzicando la fantasia dei presenti con consigli di cucina e di presentazione.

“La filosofia della StreetFoody Academy – spiega Campoli – è di fornire nozioni a 360° intorno al mondo dello street food, per mettere a disposizione strumenti concreti e spunti d'ispirazione a coloro che scelgono di investire in questa attività. Parliamo quindi non solo di ricette e preparazioni, ma di veri e propri format, che saranno dedicati a pizza, hamburger e fritti, tre tendenze nel settore del cibo di strada che si intende esplorare dal punto di vista gestionale, organizzativo e commerciale”.

“Le ricette sono solo una parte della proposta e ad esse dedicheremo un focus a parte. L'idea è quella di esplorare tutte le possibilità commerciali offerte dallo street food, mettendo l'accento su cosa significa strutturare un'attività di ristorazione sul formato “on the road”, quindi con spazi, numeri e necessità gestionali particolari” aggiunge.

I corsi della StreetFoody Academy

I corsi **si terranno a partire da febbraio 2018 presso la sede di StreetFoody a Terranuova Bracciolini, nel cuore del Valdarno, a 50 km da Firenze e 40 km da Arezzo.**

Si tratta di **formule smart della durata di uno o due giorni, a seconda che si scelgano i corsi monografici di cucina o l'apprendimento completo del sistema di gestione dell'attività su ruote.**

Le materie verranno trattate dal comitato scientifico di docenti coordinati da Fabio Campoli, che si alterneranno in cattedra per approfondire aspetti organizzativi e commerciali, marketing, comunicazione, packaging, merceologia, igiene dei prodotti alimentari, preparazioni di cucina ad hoc per lo street food e molto altro ancora.

Nel corso degli incontri, docenti e corsisti potranno usufruire di un mezzo allestito per la ristorazione mobile, un'Ape Piaggio firmata StreetFoody: ciò aumenterà la praticità degli operatori, che potranno toccare con mano gli spazi, le attrezzature e gli aspetti pratici con cui deve confrontarsi qualsiasi aspirante foodtrucker.