



Street food, Toscana punto di riferimento



Nasce in Toscana 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 il 6 novembre a Terranuova Bracciolini assieme a Campoli azioni Gastronomiche, per la presentazione della StreetFoody Academy. I suoi corsi di formazione punteranno a fornire ad aspiranti foodtrucker 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'inventiva 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». 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. Per informazioni sui corsi e prenotazioni: Segreteria StreetFoody Academy 055 / 919431, segreteriaorganizzativa@streetfoodyacademy.it