



# Un ristorante mondiale Piazza Ariostea va esaurita

Lo **street food** incassa consensi e accoglie 60mila persone

**Ferrara** «In questi tre giorni di manifestazione, Street Food in piazza Ariostea ha registrato sicuramente 60mila presenze, quindi un grande successo di pubblico che gratifica il nostro impegno». Alfredo Orofino presidente di AIRS Confartigianato è soddisfatto sia per sé che per i 35 espositori che hanno richiamato davvero una folla di persone, che aiutate da temperature primaverili hanno scelto di gustare i cibi delle più importanti cucine del mondo. Si tratta di prelibatezze che a casa difficilmente si possono preparare per mancanza di tempo e competenza e che assaggeresti solo recandoti in quei lontani Paesi. La fila di automobili in sosta si notava fin dal Palazzo dei Diamanti mentre ai tavoli si sono seduti tanti i giovani e anche intere famiglie con



Un grande successo di pubblico che gratifica il nostro impegno

Le cucine argentina, siciliana e abruzzese tra le più gettonate

molti bambini, che hanno potuto giocare sull'erba senza la preoccupazione di disturbare i vicini. Il tutto si è svolto fra musiche dai notevoli decibel e profumi di ogni tipo.

Un festival enogastronomico ma anche culturale che ha dato uno spazio ad alcune aziende ferraresi, che hanno proposto il gnocco fritto o birre artigianali oppure prodotti diversi da quelli locali ma capaci comunque di attirare.

«Una iniziativa che ha fatto bene anche alla città - prosegue Orofino - in quanto sabato Ferrara ha registrato il tutto esaurito anche negli alberghi e nei ristoranti. Noi abbiamo comunque dimostrato in questi giorni un'ottima organizzazione, che ha tenuto al primo posto il rispetto dell'ambiente che ci ospita, una Piazza meravigliosa

molto adatta a questo genere di eventi nella quale non abbiamo lasciato traccia di rifiuti».

Sono infatti stati molti i collaboratori di AIRS Confartigianato che si sono prodigati nel raccogliere continuamente cartacce ed altro riponendoli in una fila di cassonetti e rendendo così il tutto pulito ed accogliente. Azioni doverose specialmente nei punti più gettonati delle varie cucine che sono stati sicuramente l'Argentina per le sue empanadas e la carne ai ferri per quanto riguarda l'estero e gli arrosticini abruzzesi e le specialità siciliane per quanto riguarda l'Italia, ma tutti i truck hanno fatto il pieno, in quello che si è dimostrato un grande ristorante a cielo aperto con tutti i sapori del mondo. ●

**Margherita Goberti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## L'evento

Pertre giorni i sapori e i cibi di tutto il mondo hanno attirato visitatori e appassionati nell'anello di piazza Ariostea  
**(Foto Rubin)**