

## COMUNICATO STAMPA

### STREET FOOD:

### UN VIAGGIO SENSORIALE TRA I CIBI PIÙ POPOLARI DELLA TOSCANA

Dal Lampredotto alla schiacciata, dal bombolone alla torta di ceci, tanti prodotti tipici da assaporare ammirando le bellezze di Firenze



*Necci con la ricotta*

*Passeggiare per il centro storico di Firenze può far venire un certo languore, ma per fortuna questa straordinaria città offre un'ampia scelta di cibo "da strada", pratico, veloce, economico e gustoso. Golosi di dolci o amanti del salato, lo street food accontenta davvero tutti i gusti, comprende infatti, primi, secondi, dolci e tante specialità toscane da conoscere e provare per un eccezionale viaggio nel gusto. Sul lungarno, a pochi passi dal centro città, sorge il Grand Hotel Mediterraneo, un albergo in stile contemporaneo che accoglie gli ospiti in spazi accoglienti e confortevoli.*

Nell'immaginario comune si pensa che lo **Street Food** o **Cibo di Strada** sia un'usanza nata recentemente ed importata dall'**America**, in realtà risale a diecimila anni fa: lo **Street Food**, infatti, fu **introdotto dagli egizi** e successivamente fu adottato in tutta la **Grecia**. Passando dai greci ai romani, questa tradizione ha iniziato a proporre innumerevoli varianti di cibo e se in passato era considerata come il cibo dei poveri, oggi identifica e contraddistingue la tradizione di un determinato territorio. La **Toscana**, in particolare, oltre ad essere culla del rinascimento, dell'arte e della cultura è anche la patria della ribollita, del ragù di cinghiale e della bistecca alla fiorentina, ma anche di tante altre pietanze che contribuiscono ad arricchire il suo patrimonio gastronomico.

Oltre alle tipiche pietanze, questa regione offre un gran numero di opzioni di **Street Food**, uno dei modi migliori per conoscere ed entrare in sintonia con le abitudini del luogo. Se c'è una città capace di portare alla ribalta un piatto tipico della tradizione povera popolare è proprio **Firenze**, assaporare i suoi piatti tipici passeggiando tra le bellezze della città è il modo perfetto per immergersi completamente nella tipica atmosfera fiorentina: ammirare il **Duomo** assaporando il panino al **Lampredotto**, passeggiare sui vari **Lungarno** gustando una buonissima **Focaccia** o, per gli amanti del dolce, una gustosissima **frittella di riso** sarà un'esperienza incredibile capace di appagare gli occhi e il palato. Impossibile non iniziare un tour gastronomico dallo **street food** fiorentino per eccellenza: il **Lampredotto**, tradizionalmente venduto dagli storici baracchini, consiste nelle interiora di bovino, lavorate a lungo e messe dentro un bel panino accompagnato da salsa ver-

de. Un'altra specialità punto cardine del cibo da strada **toscano** e non solo, è la mitica **Porchetta**: non c'è sagra, festa o piazza che non ospiti il tipico furgoncino. Il suo profumo si riconosce a chilometri di distanza ed è considerato un punto di riferimento per chiunque abbia voglia di un pranzo buono, veloce ed economico.

Come non parlare della tipica **Schiacciata Toscana**?! Chi non l'ha mai assaggiata deve rimediare assolutamente, è ideale per fare merenda ma anche per un sostanzioso pranzo da gustare all'ombra di **Piazza della Signoria** o sulle sponde dell'**Arno**. Un ulteriore *must* della tradizione culinaria di questa regione è il **Panino Toscano**, una vera e propria istituzione realizzata con il classico pane toscano **DOP** e farcito con salumi e formaggi locali. Un'altra specialità irrinunciabile è la **Torta di Ceci**, una focaccia sottile e croccante, tanto semplice quanto gustosa, viene preparata con farina di ceci, acqua, sale e olio d'oliva. Forse non tutti sanno che lo **street food** è anche dolce, quello da passeggio per antonomasia è il buonissimo **Gelato toscano**, pietanza che fece la sua prima apparizione proprio sulla tavola della famiglia dei **Medici**. Nelle gelaterie storiche oltre ai tradizionali gusti si possono assaggiare anche varianti dal gusto originale e particolare. Proseguendo sulla linea dei dolci, chi non li ha mai provati, deve assolutamente assaggiare i **Necci**: realizzati con farina di castagne vengono serviti arrotolati come un cannolo e farciti, ancora caldi, con della ricotta fresca, una delizia per il palato. Ma non è finita qui, la tradizione dolciaria di questa regione è molto vasta, oltre al gelato ed ai **Necci** sono assolutamente da provare anche i **Bomboloni**, le **Frittelle di Riso** e i **Brigidini**: mentre questi ultimi sono cialde sottili, croccanti e profumate, tondeggianti e aricchiate, di colore oro-arancio ideali da sgranocchiare mentre si passeggia, i **Bomboloni** e le **Frittelle di Riso** sono dolci croccanti fuori, morbidi dentro e guarniti con tanto zucchero. I **Bomboloni** possono essere gustati semplici oppure farciti con la crema che si preferisce.

La bellezza della **Toscana** non è solo una gioia per gli occhi e lo spirito, ma è anche uno scrigno di prelibatezze per il palato, ed è così che un viaggio in questa meravigliosa terra diventa un'immersione nel gusto dei prodotti tipici e tradizionali tutti da provare. Per partire alla scoperta di questo tour tra gli **Street Food** più iconici di **Firenze** è ideale alloggiare al Grand Hotel Mediterraneo, situato in una posizione strategica per visitare tutta la città, offre a tutti i viaggiatori l'opportunità di soggiornare in camere e suite dotate di tutti i comfort e in ambienti ampi ed eleganti ideali per una vacanza all'insegna del relax.

### **Grand Hotel Mediterraneo**

È un hotel 4\* in stile contemporaneo sul Lungarno in una posizione strategica per esplorare la città e le principali attrazioni, come **Piazzale Michelangelo, Piazza Santa Croce, Ponte Vecchio, Galleria degli Uffizi**. Offre spazi ampi e accoglienti caratterizzati da comfort e funzionalità che si prestano perfettamente ad un soggiorno sia di piacere che di lavoro. Ricca è anche l'offerta gastronomica grazie al **ristorante dell'hotel Arno, che propone una cucina di tradizione toscana con un'offerta di piatti del giorno e l'American Bar "Lounge Bar" che propone piatti della cucina internazionale abbinabili ai classici cocktails. Durante il periodo estivo è possibile anche rilassarsi presso la deliziosa Terrazza Bar attigua al Lounge Bar.**

Particolarmente sensibile alle tematiche legate all'ambiente, l'hotel è dotato di impianti efficienti e di tecnologie all'avanguardia per ridurre l'impatto ambientale, si impegna a **razionalizzare l'utilizzo delle risorse energetiche e ad ottimizzare l'utilizzo della risorsa idrica oltre** a seguire le pratiche di riciclo dei rifiuti. Adotta inoltre una **filosofia eco-friendly** offrendo servizi "**Green**", come le biciclette elettriche a disposizione degli ospiti, e si impegna alla riduzione degli sprechi.

**L'hotel è anche sensibile al tema del turismo accessibile** offrendo camere e spazi pubblici accessibili alle persone con disabilità, tra cui rampe di accesso, ascensori con spazio per sedie a rotelle e bagni appositamente attrezzati. In aggiunta l'hotel offre servizi di assistenza personalizzata per garantire il massimo comfort e la massima sicurezza per i viaggiatori con esigenze specifiche. La cucina del Grand Hotel Mediterraneo inoltre fa parte del circuito dell'**Associazione Italiana Celiachia** e propone un'ampia scelta di alimenti gluten free a colazione, pranzo e cena.

La struttura dispone del **più grande centro congressi alberghiero di Firenze, il Globo, con 15 sale riunioni**, perfetto per organizzare piccoli e grandi eventi corporate, congressi e convegni. **Offre inoltre un ampio garage. È pet friendly**, ha specifiche politiche e servizi che permettono agli animali domestici di soggiornare e di essere accolti nel modo migliore. Un piccolo parco separa l'entrata dell'hotel dal lungofiume, e un'area pubblica riservata agli animali si trova a pochi passi, ottime occasioni per fare una passeggiata rilassante insieme al proprio amico a quattro zampe.

## **FH55 HOTELS**

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55, alla luce degli ultimi catastrofici eventi e consapevole dell'enorme impatto che l'alluvione ha avuto sulle comunità locali, ha deciso di assumere un ruolo attivo nella ricostruzione e nel sostegno. Si è impegnato a essere al fianco degli alluvionati della Toscana proponendo nei menù dei suoi ristoranti un piatto speciale, un'eccellenza della cucina toscana: **Pici Senesi con Ragù di Cinta Senese, Erbe di Campo e Pecorino di Pienza dop** (Pecorino ottenuto esclusivamente con il latte da pecore allevate nell'area di produzione nelle terre Senesi). Per ogni piatto venduto verranno così devoluti 2,00 Euro al Fondo istituito dalla Protezione Civile in sostegno alle popolazioni colpite.



*Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze*

*+39 055 660241*

*+39 055 679560*

*[www.fhotels55.com](http://www.fhotels55.com)*

*[sales@fhotels55.com](mailto:sales@fhotels55.com)*

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office

*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma*

*Alessandra Amati Cell. 335 8111049*

*[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)*

*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*

*[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)*

*[Seguici su facebook](#)*

