

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Ecologici e colorati: 50 mezzi eco-friendly per gustare lo streetfood

Valeria Arini · Monday, May 11th, 2015

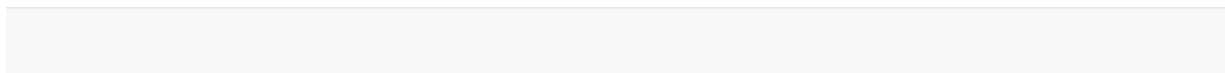
I sapori e i gusti dello **street food** si assaggiano nelle vie del centro per **Expo 2015**. Sono stati presentati a Palazzo Marino dall'assessore al Commercio, Attività produttive e Turismo, Franco D'Alfonso i primi tre dei **50 mezzi a basso impatto ambientale**, che consentiranno a milanesi e turisti di scoprire le più autentiche e gustose ricette dello street food italiano e internazionale.

“Grazie a questo progetto portiamo le tematiche proposte da Expo 2015 al centro del commercio itinerante, perché il cibo è sempre cultura e valorizzazione del territorio – spiega l'assessore al Commercio, Attività produttive Franco D'Alfonso -. Oggi lo street food rappresenta una modalità di commercio ampiamente diffusa nelle capitali europee e mondiali. Come Amministrazione vogliamo non solo favorire la scoperta dei gusti e dei sapori del mondo e della nostra tradizione, ma coniugare tutto questo con l'utilizzo di mezzi sempre più ecologici e innovativi”.

Sono **35 gli operatori** (25 operatori con 1 mezzo, 8 operatori con 2 mezzi, 1 con 4 mezzi e 1 con 5 mezzi) che si sono aggiudicati le 50 autorizzazioni messe a disposizione dal Comune tramite bando lo scorso mese di marzo. **Tutti i mezzi utilizzati (tricicli o quadricicli) presentano un'univoca veste grafica riconducibile all'assegnatario e hanno una dimensione massima di 3,60 m di lunghezza per 1,70 m di larghezza, oltre ad essere eco-friendly:** infatti 45 mezzi sono a trazione a pedali o assistita e 5 a motore elettrico. I mezzi sono veri e propri punti vendita e di somministrazione itineranti per tutta la città, salvo in alcune strade e piazze che, per il contesto urbano/monumentale, rimangono escluse come l'asse commerciale piazza San Babila/Castello, piazza Santa Maria delle Grazie, San Siro ecc..

Gli operatori dello street food propongono prodotti e peculiarità alimentari provenienti da tutto il mondo, ma anche i prodotti DOP, IGP, STG e PAT della tradizione e della cultura italiana, lombarda dai salumi del mantovano, alla raspadura lodigiana passando dalla liquirizia calabrese sino ai cannoli siciliani. Dei 50 mezzi, **11 proporranno prodotti di gelateria e pasticceria, 10 spremute frullati e yogurt, 23 panini e focacce con prodotti DOP, 4 prodotti di friggitoria e 2 mozzarella di bufala.**

Trattandosi di commercio in forma itinerante, non è previsto per gli operatori alcun canone di occupazione suolo pubblico oltre a non essere necessaria alcuna autorizzazione per l'occupazione del suolo pubblico a servizio dell'attività.



This entry was posted on Monday, May 11th, 2015 at 2:22 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.