

A CHIETI LA TERZA EDIZIONE DELLO STREET FOOD TIME

2 Agosto 2017

di Redazione



CHIETI - Oltre 80 proposte culinarie diverse, 20 tipologie di birre rigorosamente artigianali preparate appositamente per la manifestazione, 3 giornate di intrattenimento ed animazione con artisti di strada, maghi, illusionisti, animatori. Questi sono i numeri di "Street Food Time" che si terrà a Chieti dal 4 al 6 agosto in Corso Marrucino.

L'evento a carattere nazionale dedicato al cibo di strada di qualità torna per la terza edizione in città e lo fa insieme al "Theate Magic Summer"; le due iniziative daranno vita ad un evento unico ed irripetibile in cui l'arte culinaria sarà servita in abbinamento alla street artist di qualità per deliziare tutti i sensi ed intrattenere in modo divertente e sano i visitatori di ogni età.

Sarà insomma una magic edition con i food truck lungo corso Marrucino che saranno intervallati da spettacoli di magia e illusionismo, completati dallo spettacolo finale che si terrà in piazza San Giustino con **Ottavio Belli e Raoul Cremona**.

“Street Food Time”, organizzato dalla Blunel srls con il patrocinio del Comune di Chieti, della Confartigianato Cheti e dell’Associazione Culturale La Forza dei Diritti, ospiterà mezzi di tutte le forme e le stazze, provenienti da ogni regione d’Italia, capaci di soddisfare le esigenze culinarie più disparate, dall’aperitivo al dessert passando per primi piatti, secondi, contorni e formaggi.

I fornelli si accenderanno alle ore 18,00 e si spegneranno a tarda notte. Numerose postazioni occupate da carretti, apette, roulotte degli anni ‘60 e camioncini vintage daranno vita a tre giornate davvero gourmet durante le quali l’Italia culinaria si incontrerà a Chieti per deliziare tutti i palati, anche i più esigenti.

L’area del Festival, a ingresso gratuito, sarà la patria del cibo di qualità, in cui la tradizione e la varietà degli alimenti di strada italiani incontreranno la creatività e la personalità di giovani appassionati che alle cucine super accessoriate dei ristoranti hanno preferito camioncini e spazi all’aperto come regno dove dare sfogo alla loro arte culinaria.

I produttori di cibo di strada sono artigiani che esprimono appieno i valori dell’Italia più vera e autentica. I concetti di fast, cheap, gourmet, design e spirito on the road si incontrano nelle vere e proprie cucine itineranti, offrendo al pubblico un’esperienza gastronomica unica, assolutamente innovativa e in linea con uno stile di vita giovanile e al passo coi tempi.

Ricerca della qualità, piacere di avere un contatto umano e schietto con i clienti, voglia di mantenere vivi i rapporti con il proprio territorio e la sua storia, utilizzo di prodotti agricoli genuini, uso di ricette tramandate di generazione in generazione, questi gli elementi che caratterizzano i cultori del cibo di strada, consapevoli che esistono nelle nostre città, “paesaggi culturali” da difendere e conoscere.

I TRUCK

Toscana: hamburger di chianina e cinta senese, polpette di chianina, punta di petto di chianina, focacce con carpaccio di chianina, rucola e pomodoro, mozzarella di bufala e pepe verde vanigliato, taglieri con mortadella di cinghiale e provolone piccante, straccetti stufati con crema di tartufo e pecorino.

Umbria: norcineria umbra tagliata al coltello servita con focacce calde.

Marche: olive all'ascolana classiche, al tartufo e vegetariane, cartocci di pesce fritto, panini col pescato fresco.

Abruzzo: "Arrosticini" artigianali di fegato e di carne, hamburger di pecora, "bruschettoni" con pomodorini e salumi dei parchi.

Lazio: "Puccia" pontina farcita con straccetti di manzo, pomodorini confit, grana e crema di mozzarella, capocollo, pancetta, pomodoro e ruchetta.

Puglia: Striscette di carne di cavallo con stracciatella di Andria e pomodori secchi pugliesi, "Bombette di Cisternino", panino col polpo e vincotto di fichi, cartoccio di polpettine di pane di Altamura con canestrato pugliese e salamella artigianale, panino con salsiccia pugliese a punta di coltello con crema di olive celline e caciocavallo, orecchiette con le cime di rape.

Salento: "Pittule" dolci e salate, "Puccia" salentina, "Pasticciotto" Leccese e "Rustico" leccese.

Cucina dal Mondo:

Spagna: "Tapas" e "Paella".

Stati Uniti - BBQ americano con 12 ore di affumicatura: "Pulled Pork", "Ribs", "Beef".

Argentina: grigliata di angus Aberdeen e carni argentine.

Sud America - "Churros" farciti con crema alla nocciola e "dulce de leche".

Il tutto sarà accompagnato dalle birre rigorosamente artigianali dei birrifici abruzzesi Terre D'Acquaviva di Atri, Anbra dell'Aquila, La Fortezza di Civitella Del Tronto e Mad Hopper di Montebello Di Bertona.