

A PESCARA ARRIVA “GNAM!”, FESTIVAL EUROPEO DEL CIBO DI STRADA

30 Luglio 2018



PESCARA - Arriva a Pescara, dal 3 al 6 agosto, Gnam! Festival europeo del cibo di strada. Il lungomare Cristoforo Colombo ospiterà (dalle 18 alle 24) la rassegna dedicata al cibo di strada d'eccellenza, con espositori italiani e internazionali e la possibilità di assaggiare le numerose specialità.

Nato cinque anni fa, Gnam! Festival europeo del cibo di strada comprende il meglio del panorama nazionale e internazionale, con cibo e preparazioni di qualità elevata ed espositori pluripremiati, con un'accurata selezione dei prodotti e delle pietanze.

Nei quattro giorni della manifestazione, dalle ore 18 alle ore 24, i visitatori potranno seguire i percorsi del gusto e assaporare nuovi sapori tra gli stand, ricchi di tipicità culinarie. La manifestazione, che ha iniziato nel 2014 il suo tour di sapori in giro per l'Italia e conquistato anche il patrocinio di Expo, dopo città come Roma, Milano, Bari, Frascati, Barletta e Martina Franca, ha scelto Pescara per continuare a proporre il meglio dello street food italiano e internazionale.

L'iniziativa, che gode del patrocinio del Comune di Pescara, si propone di valorizzare la conoscenza delle tradizioni alimentari come elementi culturali ed etnici, puntando sulla biodiversità e sulla genuinità dei prodotti agro-alimentari tipici regionali. Agli ospiti, sarà offerta la possibilità di degustare e scoprire prodotti tipici regionali e i piatti internazionali più famosi, in vere e proprie isole gastronomiche, nelle quali osservare dal vivo la preparazione delle ricette più golose e ascoltare il racconto dei produttori.

È ricca e piena di gusto l'area dedicata al cibo di strada italiano, con tutte le declinazioni regionali e territoriali. Dalla Campania giungono il caciocavallo impiccato, servito su una fetta di pane tostata e la gustosa e ricca mozzarella di bufala alla brace, ma anche i dolci tipici della pasticceria napoletana, dal babà in varie tipologie alla pastiera, dalla sfogliatella all'aragostina croccante.

Dalla Sicilia arrivano le famose arancine, perché l'arancina è "femmina", per continuare con pane e panelle, pane ca' meusa, cannoli, preparati con la ricotta fresca: sono i prodotti dell'Antica Focacceria San Francesco, un nome noto in tutto il mondo, una vera e propria icona del gusto, ai cui tavoli sedevano costantemente gli scrittori Leonardo Sciascia e Luigi Pirandello. In tempi recenti è stata frequentata anche dai giudici Falcone e Borsellino, diventando, per questo, un simbolo della lotta alla mafia.

La carne di chianina, dalla Toscana, è protagonista, con gli hamburger, anche per assecondare i gusti dei piccoli (il cittino è memorabile).

Eccellenza pugliese sono le bombette della Valle d'Itria. Tra Alberobello e Martina Franca, gli antichi fornelli dei macellai, a tarda sera, si trasformavano in osterie, dove nella brace profumata di legno d'ulivo o - in maniera più tradizionale - con la cottura "lenta", "al fornello", si cuoceva questo involtino di carne, con all'interno un formaggio canestrato tipico di quest'area.

Sempre dalla Puglia, ci saranno i cuoppi di fritti di mare, dal pescato dell'Adriatico. Di certo non mancheranno, "giocando in casa", i magnifici arrosticini abruzzesi di Bracevia.