

## ALL'AQUILA TORNA LO STREET FOOD TIME, IN PIAZZA DUOMO DA GIOVEDÌ A DOMENICA 20 TRUCK DA TUTTA ITALIA



25 Maggio 2022

L'AQUILA - Il festival del cibo da strada di qualità torna all'Aquila e lo fa per il settimo anno consecutivo, da giovedì 26 a domenica 29 maggio. Quando nella centralissima piazza del Duomo, location che ospita di nuovo dopo qualche anno Street Food Time, si ritroveranno 20 food truck provenienti da ogni regione italiana e dal mondo per una ricchissima offerta

gastronomica che toccherà 150 tipi di cibi differenti. L'evento, organizzato da Blunel e patrocinato dal Comune dell'Aquila, accoglierà gli appassionati dei migliori piatti tradizionali dalle 11,00 del mattino fino a tarda sera.

Alcune delle pietanze degustabili in questa edizione saranno: puccia pontina fatta a mano a lunga lievitazione con grani selezionati, prosciutto di Bassano e bufala pontina; tagliata e hamburger di black angus; panino con maiale di cinta senese allevato allo stato brado, cotto e affumicato lentamente per nove ore, un piatto premiato al festival internazionale di Berlino come miglior panino d'Europa; cannoli siciliani farciti con ricotta di pecora, arancine e cassatine; puccia salentina con straccetti di manzo, burrata e pomodori secchi; bombette di Cisternino con taralli; panino vegetariano con cime di rapa e caciocavallo pugliese; patatine e fritti in cartoccio; saccoccia romana con le ricette più tipiche e succulenti della Capitale; olive ascolane, classiche, vegetariane e al tartufo; pasta alla gricia e all'amatriciana; pinse e panzotti romani impastati con tre farine diverse e lievitate 72 ore per un impasto ad alta idratazione all'insegna della leggerezza e della fragranza; gli arrosticini che sono l'espressione dell'Abruzzo più vero e autentico; lo gnocco fritto accompagnato dai grandi salumi emiliani; hamburger di chianina, una delle razze di bovino più pregiate al mondo; il cuoppo napoletano; il tortello di patate del Trentino Alto Adige.

E poi asado argentino, con carne selezionata e cotta alla fiamma lentamente per sei ore, come il tradizionale e centenario metodo dei gauchos insegna; direttamente dall'America pulled pork, ribs e carne affumicata per 24 ore; l'unconventional: pane cotto su pietra farcito con cheddar, pulled pork, yogurt e salsa rosa messicana; i churros, ovvero deliziose frittelle profumate alla cannella farcite con crema alla nocciola e dulce de leche; il meglio della cucina greca con pyta gyros, souvlaki, dolmades e tzatziki.

A completare e arricchire le degustazioni, che saranno dei veri e propri viaggi gastronomici internazionali, sessante tipologie di birre artigianali, selezionate tra i migliori birrifici italiani.