

“STREET FOOD TIME”, A PESCARA TUTTO PRONTO PER LA QUINTA EDIZIONE



PESCARA - Partirà giovedì prossimo e andrà avanti fino a domenica la quinta edizione di Street Food Time al Porto Turistico Marina di Pescara. Dal 4 al 7 luglio la location che ha accolto nelle scorse edizioni del festival migliaia di visitatori, si prepara anche quest'anno a soddisfare i cultori della buona cucina.

Di proposte gastronomiche, oltre 150, ce ne sono per tutti i gusti: hamburger di scottona (Piemonte); tiramisù artigianale espresso, dolci al cucchiaio, gelato artigianale (Veneto);

piadine farcite con salumi emiliani e mostarde di produzione artigianale di frutta e verdura, culatello di Zibello, mortadella di Bologna Igp, crudo di Parma e cipolle caramellate (Emilia Romagna); hamburger di chianina, panino di grano antico Verna farcito con spalla di cinta senese affumicata (Toscana); “Panzotto” farcito con pecorino romano Dop, carciofi romaneschi, guanciale amatriciano, verdure alla griglia, straccetti di manzo, pomodorini confit, grana e crema di mozzarella, capocollo, pancetta, pomodoro e rucetta, “Pinza” farcita con salumi e formaggi tipici laziali, pomodorini verdure grigliate, ricotta affumicata (Lazio); “Saccoccia romana” all’amatriciana (con guanciale croccante polpettine di patate e pecorino), di Ariccia (con porchetta di Ariccia), vegetariana (con crema di zuccina concia, pomodorini, ricotta e fiori di zucca), vaccinara (con coda alla vaccinara e fonduta di pecorino), romana (con prosciutto crudo, bufala e pesto artigianale), dolce (con ricotta e crema di nocciole), cartocci di fritti misti romani e “Suppli” (Roma); cartoccio di pesce fritto, olive all’ascolana classiche, al tartufo e vegetariane, crema frita, fritto misto marchigiano (Marche); “Arrosticini” artigianali di fegato e di pecora, “bruschettoni” con pomodorini e salumi dei parchi, salsiccia di fegato con crema di funghi porcini e spinaci freschi, salsiccia di agnello con crema di zafferano e zucchine, patate di Avezzano al cartoccio (Abruzzo); “Panuozzo” cotto a legna farcito con mozzarella di bufala, verdure alla griglia, salame di bufalo campano, prosciutto di Pietraroja (Campania); striscette di carne di cavallo con stracciatella di Andria e pomodori secchi pugliesi, “Bombette di Cisternino”, 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, panino vegetariano con broccoletti, burrata e pomodori secchi (Puglia); cartocci di pesce fritto, pesce alla griglia, panini di mare (Calabria); patate novelle al vin cotto balsamico, pittule dolci e salate (Salento); arancine, cassatine, cannoli siciliani (Sicilia). E poi ancora BBQ americano, carni argentine, churros e hot dog.

Il tutto sarà accompagnato dalle birre rigorosamente artigianali di numerosi birrifici d’Abruzzo ma non solo.

I fornelli si accenderanno, in tutte e quattro le giornate, alle ore 18,00 e si spegneranno a tarda notte. L’ingresso all’area del festival è gratuito.

L'evento, organizzato da Blunel Srls, con il patrocinio di Confartigianato Imprese Pescara, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura Chieti-Pescara, del Marina di Pescara, è inserito nella programmazione del calendario della decima edizione di Estatica.

Insomma food truck provenienti da ogni regione daranno vita a quattro giornate davvero gourmet durante le quali l'Italia culinaria si incontrerà a Pescara per deliziare tutti i palati, anche i più esigenti. L'area del festival sarà la patria del cibo di qualità in cui gli alimenti della tradizione culinaria italiana saranno proposti in "versione street".

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. "Street Food Time" è un festival interessante, stuzzicante, appetitoso, succulento, in cui il "savoir faire" italiano si innesca sulla cultura del prodotto, della terra, della storia.

Un appuntamento da non perdere, ricco di sapore, divertimento, intrattenimento e cultura, tutto all'insegna della qualità, che sarà il biglietto da visita anche della quinta edizione della tappa pescarese e di tutti gli altri appuntamenti del tour che toccherà moltissime città italiane.

Oltre ai piaceri culinari ci saranno ogni sera momenti di intrattenimento con musica live curati da Hobos Street Band, una band itinerante composta da 12 elementi.