

STREET FOOD TIME, NEL WEEKEND ALL'AQUILA 20 TRUCK E SEI BIRRIFICI ARTIGIANALI

di Daniela Braccani



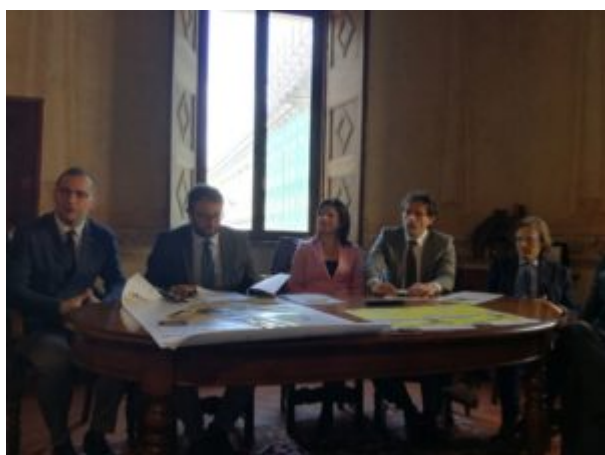
9 Maggio 2018

L'AQUILA - Venti food truck e 6 birrifici artigianali con ben 100 tipologie di cibi diversi e 25 birre artigianali differenti: sono i numeri della terza edizione di "Street Food Time" che animerà piazza Duomo all'Aquila dall'11 al 13 maggio.

L'evento, presentato stamattina dal sindaco dell'Aquila **Pierluigi Biondi**, dall'assessore alla Cultura **Sabrina Di Cosimo**, dall'assessore alle Attività produttive **Alessandro Piccinini**, e da **Daniele Giangiulli** e **Pierluigi Arduini** di Confartigianato Chieti-L'Aquila è organizzata da Blunel Srls di **Barbara Lunelli**, fortemente voluta da Confartigianato Imprese L'Aquila con il desiderio, sia di creare momenti di aggregazione sociale, che di portare in città visitatori che daranno vita ad un circolo virtuoso di cui si avvantaggeranno tutte le attività commerciali cittadine e dell'intera provincia, attraverso la valorizzazione dell'artigianato di eccellenza.

I fornelli si accenderanno alle 11,00 del mattino (eccezion fatta per il primo giorno che vedrà il taglio del nastro alle ore 18,00) e si spegneranno a tarda notte. Apette, roulotte degli anni '60 e camioncini vintage daranno vita a tre giornate davvero gourmet durante le quali l'Italia culinaria si incontrerà all'Aquila 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".



I produttori del cibo di strada sono artigiani che esprimono appieno i valori dell'Italia più vera e autentica. 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.

"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.

“Siamo lieti di ospitare in città questa manifestazione che porterà molta gente in piazza – ha detto in conferenza stampa il primo cittadino Biondi -. Stiamo assecondando la volontà dei cittadini di tornare a vivere il centro”.

“La Street Food quest’anno si tinge di rosa per la coincidenza temporale con il giro d’Italia che tuttavia arriva solo a Campo Imperatore”, ha aggiunto l’assessore Piccinini che ha anche annunciato luci rosa sulla Basilica di Collemaggio, sulla fontana delle 99 cannelle e la cattedrale di San Bernardino proprio in occasione della rassegna ciclistica nazionale.

“Dopo 19 anni dall’ultimo giro d’Italia ricordiamo la vittoria di un campione che ha rappresentato forza e determinazione”, le parole dell’assessore Di Cosimo, in merito allo spettacolo teatrale su **Marco Pantani** intitolato D5, il numero della camera d’albergo dove il ciclista venne tragicamente ritrovato senza vita, in scena all’Auditorium del Parco sabato alle 18. “Dopo tutti alla street food!”, ha aggiunto la Di Cosimo.

“Abbiamo scelto la città dell’Aquila quale prima tappa del tour nazionale dello Street Food Time”, ha detto l’organizzatrice del Festival, Barbara Lunelli – Quando si riesce a portare la gente in città si crea un circolo virtuoso”.

I PARTECIPANTI

Piemonte: Hamburger di Scottona

Toscana: “Lampredotto”, Pappa al pomodoro, Trippa, “Ribollita”, Crostoni con fegatini, “Panzanella”, hamburger di chianina e cinta senese, polpette di chianina, punta di petto di chianina

Umbria: tagliata di manzo e costine di maiale ai carboni con verdure caramellate; Lazio: “Puccia” pontina farcita con straccetti di manzo, pomodorini confit, grana e crema di mozzarella, capocollo, pancetta, pomodoro e ruchetta

Roma: pasta alla Gricia, cacio e pepe, “Saccoccia romana” all’amatriciana con guanciale croccante polpettine di patate e pecorinodi Aricciacon porchetta di Ariccia, vegetariana: con crema di zuccina concia, pomodorini confit, ricotta affumicata 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

Marche: cartoccio di pesce fritto, olive all’ascolana classiche, al tartufo e vegetariane, crema frita, panini con il “Ciauscolo”

Abruzzo: “Arrosticini” artigianali di fegato e di carne, hamburger 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, salsiccia al tartufo con ricotta fresca, rucola e riduzione al Montepulciano, patate di Avezzano al cartoccio

Campania: “Focacciotto” cotto al forno a legna farcito con salumi, verdure saltate, mozzarella di bufala campana

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

Sicilia: “Pane e Pannelle”, “Arancine”, “Cassatine”

CUCINA DAL MONDO

Venezuela: “Arepas” e “Empanadas” “Pastelitos;”

Grecia: “Moussaka”, “Souvlaki”, “Pita”, “tzatziki”, “baklava”, “gyros”;

Argentina: grigliata di angus Aberdeen e carni argentine cotte a fiamma;

Sud America: “Churros” farciti con crema alla nocciola e “dulce de leche”;

Inghilterra: Hot Dog artigianali.

BIRRIFICI

Anbra (L'Aquila), La Fortezza (Civitella Del Tronto - Teramo), Terre D'Acquaviva (Atri - Teramo); Mad Hopper(Montebello Di Bertona - Pescara); Carnival (Offida - Ascoli Piceno); 20.13 (San Benedetto del Tronto).