

“STREET FOOD TIME”, TUTTO PRONTO PER LA TAPPA DI VASTO

7 Agosto 2018

di Redazione



VASTO – 23 food truck, 150 proposte gastronomiche, 35 birre artigianali e 4 serate di intrattenimento con musica live e trampolieri: questi i numeri di “Street Food Time” che si terrà dal 9 al 12 agosto a Vasto Marina (Chieti) sul lungomare Cordella.

“È’ un tappa molto ricca e molto importante – commenta in una nota l’organizzatrice **Barbara Lunelli** della Blunel – l’appuntamento di Vasto, al pari di Pescara, è la tappa più grande di quelle realizzate finora in Abruzzo”.

Il tour gastronomico itinerante più gustoso d’Italia che sta girando in lungo e in largo tutto lo Stivale con strepitosi successi di pubblico, è pronto per l’appuntamento sulla costa vastese.

“Saranno quattro serate – aggiunge Barbara Lunelli – dedicate al cibo di strada di qualità con tantissime novità tra le quali i piatti senza glutine, i cibi vegani e vegetariani e un food truck venezuelano; insomma un appuntamento davvero imperdibile”.

L'evento, che sarà a ingresso gratuito, partirà il 9 agosto alle 18,00 quando si accenderanno i fuochi delle cucine dei truck che resteranno operative, in tutte e quattro le serate, fino a notte fonda.

Ecco alcuni dei piatti che si potranno degustare durante le quattro serate: olive ascolane vegetariane, classiche e al tartufo, cartocci di pesce fritto, focacce di mare farcite con alici, carpaccio di pesce spada, tonno rosso, salmone marinato, baccalà mantecato, gamberi grigliati, hamburger di chianina e cinta senese, sfilaccino di cinta senese, hamburger di scottona, tiramisù, millefoglie, cannoli espressi, pizza frita, focacciotto cotto al forno a legna farcito con salumi tipici o nella versione vegetariana, wurstel artigianali austriaci, arrostitini di carne e di fegato fatti a mano, hamburger di pecora, bruschettoni con i pomodorini e salumi dei parchi, bombette di cisternino, straccetti di manzo pomodorini confit e burrata, pulled pork, beef, ribs, bbq con carne affumicata per 24 ore, pinza romana cotta al mattone, panzotto di grani antichi farcito con prodotti tipici laziali, angus argentino cotto alle croci, saccoccia romana, churros farciti con dulce de leche e crema di nocciole, arepas, enpanadas e altre tipicità venezuelane, piatti gluten free, arancine siciliane, pasta all'Amatriciana, pasta alla gricia, cacio e pepe, patatine novelle al vincotto balsamico, pittule dolci e salate, prodotti tipici pugliesi, paella, puccia pontina, polpette romane di carne, di pesce e vegetariane.

Un'offerta gastronomica completa e per tutti i gusti che spazia dai piatti tipici della tradizione locale italiana ai sapori provenienti da oltre oceano.

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 sono gli elementi che caratterizzano i cultori del cibo di strada, consapevoli che esistono nelle nostre città “paesaggi culturali” da difendere e conoscere.