

Secondo appuntamento abruzzese per Street Food Time, dal 5 all'8 giugno al Porto turistico Marina di Pescara

3 Giugno 2025

di **Redazione**



PESCARA – Qualità, ricercatezza e identità territoriale sono gli ingredienti di uno degli eventi di cibo di strada più rappresentativi a livello nazionale. È stata la città di Pescara a dare i natali a Street Food Time che mette in vetrina le specialità gastronomiche regionali e internazionali e che per l'undicesimo anno consecutivo torna nella città adriatica per dar vita a quattro giorni di puro sapore e divertimento, dal 5 all'8 giugno al porto turistico Marina di Pescara.

Dopo il grande successo della scorsa settimana all'Aquila, tappa che ha aperto il tour 2025, Barbara Lunelli di Blunel, commenta l'iniziativa che tanto piace agli amanti del cibo buono servito su quattro ruote: "Da più di dieci anni con il nostro evento offriamo esperienze gastronomiche favolose, unendo il concetto di cibo veloce a quello della qualità e della

ricercatezza delle materie prime. Un plauso va sicuramente alla professionalità degli operatori che ogni anno rinnovano la cura dei dettagli, l'attenzione per i prodotti e soprattutto la passione per il territorio. E un profondo grazie al nostro pubblico, fedele e attento, amante dei sapori più rappresentativi della cucina italiana e non solo".

Una formula perfetta, quella di Street Food Time, che il prossimo fine settimana porta a Pescara food truck provenienti da molte regioni italiane per offrire, dalle ore 12.00 a mezzanotte, proposte gastronomiche adatte ad aperitivi, pranzi, merende, cene e spuntini. Il menu prevede numerosi e gustosi piatti con l'aggiunta di nuove e interessanti proposte food: dalla Calabria le specialità al gusto tradizionale della nduja; dall'Abruzzo gli arrosticini preparati sulla famosa 500 gialla che diventa 'fornacella' e le buschette con pane casereccio abbrustolito, olio abruzzese, formaggi, salumi e verdure; dalla Puglia il caciocavallo impiccato e la focaccia barese, cartoccio con gli straccetti di maiale e burrata, le bombette di Cisternino, la puccia con polpo, burrata e pomodori secchi; dalla Sicilia arancine e cannoli farciti al momento e arricchiti con cioccolata, canditi, pistacchio e mandorle; dalle Marche le immancabili olive all'ascolana (classiche, vegetariane, gluten free e al tartufo) cotte al momento e servite in un cartoccio; dal Lazio amatriciana, porchetta e supplì; dal Sud America asado, bife e empanadas argentini, churros e churritos caldi e profumati di cannella, farciti con crema di nocciole o dulce de leche; e poi: il panino con le polpette al sugo della nonna e la focaccia con salsiccia e cicoria; frittura di pesce; pulled pork e costine glassate al BBQ; hamburger di chianina servito con pane fatto in casa, salse artigianali, pomodoro fresco e formaggio filante; hamburger di black angus; patate farcite con ingredienti di primissima qualità e papas arrugadas 100% gluten free. I piatti sono accompagnati da sessanta tipi di birre artigianali, vini locali, cocktail e granite a base di frutta. L'ingresso all'evento è libero, il parcheggio gratuito.

Cibi gustosissimi, materie prime sane e genuine e presentazioni da chef fanno di Street Food Time un'esperienza gastronomica che lascia il segno.