

Street Food Time, a Roseto degli Abruzzi la terza edizione del festival del gusto e dei sapori autentici

17 Luglio 2023



ROSETO DEGLI ABRUZZI - Torna puntuale come ogni anno Street Food Time, il punto di riferimento del gusto e delle eccellenze gastronomiche made in Italy. L'appuntamento è da giovedì 20 luglio a domenica 23 sul Lungomare Celommi, a Roseto degli Abruzzi (Teramo).

L'evento, organizzato da Blunel, che quest'anno conta la sua terza edizione nella città teramana, è un momento unico per tutti gli appassionati del festival.

Con le sue numerose offerte culinarie provenienti da ogni regione d'Italia, pronte a soddisfare ogni palato e accompagnate da esclusivi abbinamenti con birre artigianali.

La manifestazione, che è come di consueto a ingresso gratuito, inizierà ogni giorno alle ore 18.00 e proseguirà fino alla mezzanotte, offrendo agli ospiti gustosi aperitivi, cene e stuzzicanti spuntini di mezzanotte.

Le offerte gastronomiche sono quelle che raccontano la tradizione italiana della buona cucina, perfettamente rappresentata dalle specialità provenienti dai singoli territori.

Il Lazio presenta fragranti pinse e panzotti, creati con l'utilizzo di tre farine diverse e 72 ore di lenta lievitazione. La Capitale propone la deliziosa saccoccia romana con coda alla vaccinara e fonduta di pecorino, con stracciatella di bufala, crudo e pesto di basilico e all'amatriciana.

Dalle Marche arrivano le immancabili olive all'ascolana, classiche, vegetariane e al tartufo, cotte al momento e servite in cartoccio.

La Toscana propone un prodotto di eccellenza tutta italiana: il panino fatto con grani antichi, farcito con succulenta carne di maiale 100% italiana, cotta per dodici ore a bassa temperatura, marinata e sapientemente speziata.

Il Salento partecipa con la tradizionale puccia, farcita con straccetti di manzo e burrata; con il fumante cartoccio di bombette di Cisternino e taralli; con cime di rapa, pomodori secchi e caciocavallo pugliese.

Sempre presente l'Abruzzo con i suoi arrosticini, i conosciutissimi spiedini di carne di pecora o di castrato, che sono strettamente legati alla tradizione pastorale dell'Abruzzo e al conseguente consumo di carne ovina. E le gustose pizze fritte, a lunga lievitazione, servite calde e farcite con diversi gusti.

La Sicilia propone gli arancini, i cannoli farciti al momento con ricotta di pecora, canditi e gocce di cioccolato, e le cassatine.

E poi l'esplosione di gusto dell'hamburger di chianina, che è una certezza per il pubblico di Street Food Time, hot dog e cartocci di fritti, anche per vegani, vegetariani, celiaci e intolleranti.

L'angolo dessert si arricchisce invece con i donuts ricoperti di glassa, confettini o cioccolato e gli originali churros, caldi e profumati di cannella, farciti con crema di nocciole o dulce de leche.

Ad accompagnare i sapori della cucina italiana più autentica, con qualche tocco internazionale, ci sono le quaranta tipologie di birre artigianali selezionate tra i migliori birrifici dello Stivale e i vini locali.

Insomma il festival del cibo di strada di qualità si ripropone anche quest'anno come una certezza tra i più apprezzati eventi gastronomici italiani.