

Street food time, all'Aquila la decima edizione celebra il cibo di strada dall'Italia e dal mondo

29 Maggio 2025



L'AQUILA - L'Aquila, per il decimo anno consecutivo, si prepara ad accogliere l'evento dedicato agli amanti del buon cibo e delle esperienze gastronomiche di qualità: Street Food Time, il più grande festival dello street food del Centro Sud Italia, dal 31 maggio al 2 giugno nella splendida cornice di Parco del Castello.

Torna in città anche quest'anno l'occasione unica per scoprire e gustare le specialità dei food truck provenienti da tutta Italia e non solo.

Il festival offre un'ampia varietà di piatti tipici, dolci e birra, il tutto in un'atmosfera

www.virtuquotidiane.it Street food time, all'Aquila la decima edizione celebra il cibo di strada dall'Italia e dal mondo

accogliente e coinvolgente, ideale per famiglie, giovani e appassionati di gastronomia.

L'evento, organizzato da Blunel, è aperto al pubblico - ingresso libero - dalle ore 12 a mezzanotte, per colazioni, aperitivi, pranzi, merende, cene e spuntini. Per tifosi e amanti del calcio, sabato 31 maggio sarà allestito un maxischermo per seguire la finale di Champions League. Dopo la proiezione, la serata proseguirà con dj set.

"Street Food Time è la qualità che premia nel tempo - spiega **Barbara Lunelli** di Blunel -. Sin dall'inizio abbiamo investito nell'eccellenza e nell'autenticità, creando un'offerta esclusiva nel mondo del cibo di strada con cura dei dettagli, attenzione alle materie prime e grande professionalità degli operatori. Siamo orgogliosi di esserci anche quest'anno e di poter offrire un evento che celebra la passione per il buon cibo e che coniuga la tradizione e l'innovazione, creando momenti di piacere autentico per i nostri ospiti".

Tante le proposte gastronomiche provenienti da ogni parte d'Italia e dal Sud del mondo che accoglieranno i numerosi visitatori: dalla Calabria le specialità al gusto tradizionale della nduja; dall'Abruzzo gli inimitabili arrosticini cotti sui carboni e fatti con eccellente carne di pecora; dalla Puglia il caciocavallo impiccato e la focaccia barese; dalla Sicilia strepitose arancine e sublimi cannoli farciti al momento e arricchiti con cioccolato, 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 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: pulled pork e costine glassate al BBQ; panino realizzato con grani antichi, farcito con tagli nobili e succulenti di maiali allevati in Italia; hamburger di chianina servito con pane fatto in casa, salse artigianali, pomodoro fresco fresco e formaggio filante; hamburger di black angus; patate farcite con ingredienti di primissima qualità e papas arrugadas 100% gluten free.

I piatti saranno accompagnati da sessanta tipi di birra artigianale. Anche questa una scelta che Street Food Time rinnova in ogni appuntamento per essere fedele a quel concetto di autenticità che ha premiato l'evento che sta scrivendo la storia e la cultura del cibo di strada nel Centro Sud Italia.