A Pescara la terza edizione di “Street Food Time”

Dal 6 al 9 luglio al Porto Turistico “Marina di Pescara” l’evento nazionale dedicato al cibo di strada di qualità

Pescara, 3 luglio 2017 – E’ stata presentata stamane alla Camera di Commercio di Pescara la terza edizione di **“Street Food Time”.** Alla presenza di Daniele Becci, presidente CCIA, Luca Di Tecco, presidente Marina di Pescara, Giancarlo Di Blasio, presidente Confartigianato Pescara, Barbara Lunelli e Manolo Demenego della Blunel, è stato presentato l’appuntamento più goloso dell’anno che tornerà d**al 6 al 9 luglio** al ***Porto Turistico “Marina di Pescara”.*** La città adriatica ospiterà, per il terzo anno consecutivo e dopo i successi delle scorse edizioni, l’evento a carattere nazionale dedicato al cibo di strada di qualità. Mezzi di tutte le forme e le stazze, provenienti da ogni regione d’Italia, capaci di soddisfare le esigenze culinarie più disparate, dall’aperitivo al dessert passando per i primi piatti, secondi, contorni e formaggi coloreranno il porto turistico per quattro giornate davvero gourmet durante le quali l’Italia culinaria si incontrerà per deliziare tutti i palati, anche i più esigenti.

I fornelli della kermesse gastronomica, organizzata da **Blunel** srls e patrocinata da **Camera di Commmercio, Industria, Artigianato e Agricoltura Pescara**, **Confartigianato Imprese Pescara**, **Marina di Pescara** e inserita nel calendario **“Estatica” 2017**, si accenderanno alle ore 18,00 fino a tarda notte.

25 food truck provenienti da tutta Italia, 5 birrifici rigorosamente artigianali, oltre 140 proposte culinarie diverse, intrattenimento, animazione e artisti di strada: questo è “Street Food Time”.

L’area del festival, a ingresso assolutamente gratuito, sarà la patria del cibo di qualità in cui la tradizione e la varietà degli alimenti di strada italiani incontrano la creatività e la personalità di giovani appassionati che alle cucine superaccessoriate dei ristoranti hanno preferito camioncini e spazi all’aperto come regno dove dare sfogo alla loro arte culinaria. Lo street food è una realtà gastronomica viva e creativa fatta di gente accomunata dall’orgoglio di conservare una tradizione dal sapore familiare.

“Street Food Time” è un mondo tutto da scoprire e da preservare, in cui viaggiare per conoscere. I produttori di cibo di strada sono artigiani che esprimono appieno i valori dell’Italia più vera e autentica. I concetti di fast, cheap, gourmet, design e spirito on the road si incontrano nelle vere e proprie cucine itineranti, offrendo al pubblico un’esperienza gastronomica unica, assolutamente innovativa e in linea con uno stile di vita giovanile e al passo coi tempi. 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 in Italia esistono “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. Il tour di “Street Food Time” toccherà nel 2017 le maggiori città della Liguria, della Toscana, delle Marche, dell’Abruzzo, della Puglia e della Campania ed è felicissimo di essere di nuovo a Pescara per la terza edizione.

“E’ il terzo anno consecutivo che Pescara ci ospita e ne siamo molto felici – dicono Barbara Lunelli e Manolo Demenego della Blunel – *questa sarà la terza edizione ma avrà una veste completamente differente in quanto a proposte gastronomiche: i food truck non saranno quelli delle edizioni precedenti ma saranno tutti nuovi con nuovi piatti da degustare. Vi aspettiamo tutti al Porto Turistico il prossimo fine settimana”.*

Di seguito un piccolo assaggio delle pietanze:

Emilia Romagna: “Il Gnocco Fritto” farcito con culatello di Zibello, mortadella di Bologna Igp, prosciutto di Parma e cipolle caramellate, “Tigelle” farcite con salumi emiliani, polpette parmigiane, tortelli alle erbette, focacce emiliane. Toscana: hamburger di chianina e cinta senese, polpette di chianina, punta di petto di chianina, “Panzerotti” bio farciti con salumi toscani, cipolle al rhum, bomboloni artigianali.

Umbria: tiramisù espresso, millefoglie espresso, gelato alla piastra.

Lazio: prodotti dell’Agro Pontino, carni di bufalo e cinghiale, “Pizza fritta” e “Focacciotto” farcito

Marche: cartocci di pesce fritto, olive all’ascolana classiche, al tartufo e vegetariane, crema fritta, panini con il “Ciauscolo”, pecorino e crema di zucchine, tonno affumicato marinato con yogurt alla menta, pomodori arrostiti e rucola, coniglio al cartoccio con salsa tzatziki marchigiana.

Abruzzo: “Arrosticini”artigianali di fegato e di carne, hamburger di pecora, “bruschettoni” con pomodorini e salumi dei parchi, “Anellini alla pecorara”, pasta alla “Mugnaia”.

Campania: Vitantonio Lombardo, chef stellato titolare del celebre ristorante “Locanda Severino” di Caggiano (SA) proporrà rielaborazioni creative ed innovative del tradizionale “Panuozzo”, pizza cotta al forno a legna.

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.

Salento: “Pittule”dolci e salate, “Puccia” salentina, “Pasticciotto” Leccese e “Rustico” leccese, patate novelle di Galatina con vin cotto balsamico e churry, salsiccia artigianale e cipolle caramellate al “Mostocotto”.

Calabria: cartoccio di fritto misto di paranza, panini con il pesce, baccalà in pastella.

Cucina dal mondo:

Spagna: “Tapas” e “Paella”.

Stati Uniti: BBQ americano con 12 ore di affumicatura, “Pulled Pork”, “Ribs”, “Beef “.

Messico: “Tacos”, “Nachos” e “Burritos”.

Argentina: grigliata di angus Aberdeen e carni argentine.

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

Il tutto sarà accompagnato dalle birre rigorosamente artigianali dei birrifici Terre D’Acquaviva di Atri, Anbra dell’Aquila, La Fortezza di Civitella Del Tronto, Mad Hopper di Montebello Di Bertona e Carnival di Offida.

Si potranno inoltre degustare frizzanti aperitivi, freschissimi cocktail alcolici e analcolici, dolci espressi al cucchiaio, pietanze per vegetariani, vegani e gluten free.