AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

IL FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLO STREET FOOD 2019 IN SCENA A SILVI MARINA

18 Luglio 2019



SILVI – Da giovedì 18 luglio 2019 a domenica 21 luglio 2019 Silvi Marina (Teramo) – Piazza dei Pini (dalle 18 alle 24), parte la quindicesima tappa del Festival Internazionale dello Street Food 2019, ideato e organizzato da Alfredo Orofino.

Il Festival dello Street Food a Silvi Marina permetterà al pubblico di ascoltare buona musica e gustare dell'ottimo cibo proveniente dal mondo .

Dopo il successo dei primi quattordici appuntamenti del Festival Internazionale dello Street Food edizione 2019 a cui hanno partecipato oltre settecentocinquantamila persone, il tour del "cibo da strada" approda a Cosenza con tutte le sue prelibatezze italiane e straniere.

La manifestazione nasce dall'idea di portare nelle piazze, all'aria aperta, il cibo che generalmente non si ha modo di mangiare a casa, gustando sapori di varie nazionalità. Ristoranti su ruote che girano l'Italia e propongono nuove prelibatezze gastronomiche, all'insegna della qualità e realizzate con estrema professionalità.

A Silvi Marina saranno in pista chef qualificati che prepareranno "cibo da strada" di grande qualità e originalità, con prodotti tipici italiani e internazionali.

Oltre 25 trucks da tutto il mondo e birrifici artigianali. Tante cucine internazionali comporranno questa ricca carrellata gastronomica : dalla cucina Serba a quella Irlandese, Spagnola, Argentina, Americana. Sarà molto ricca anche la proposta delle particolarità nazionali come gli arrosticini, la cucina Siciliana, la focaccia Genovese, la porchetta di Ariccia , gli hamburger di Chianina,la bombetta di Alberobello, le fritture di pesce , contornati da ottimi birrifici artigianali italiani e stranieri come quelli bavaresi, cechi o americani.

International street food ha come protagonisti oltre 30 chef su strada, che difendono con caparbietà e orgoglio i loro street foods. Impastano, friggono, bollono, infornano, arrostiscono come se fossero tra le mura dei loro laboratori d'origine, immutando così la passione per la buona cucina e la qualità del risultato.

"In Italia acqua, farina, olio e pomodoro per creare tante specialità come i maccheroni e la pizza, simboli della cucina italiana, nati proprio come cibo di strada, a New York con i carretti di Hot dog, ad Istanbul con i chioschi del Kebab o le creperie sui boulevard di Parigi sono tutti luoghi simbolo dello Street Food. Rimanendo in Italia, basta ricordare che a Napoli, nelle strade, si mangiavano i maccheroni e la pizza a portafoglio, in Valle d'Aosta la polenta con il lardo di Arnad, in Liguria la focaccia di Recco, la farinata o la panissa genovese, in Emilia Romagna la piadina o lo gnocco fritto senza dimenticare il pinzone di Ferrara ma il palato è esigente non ci si ferma solo ai sapori tradizionali, un buon viaggio che si rispetti ci deve far spaziare almeno con il gusto anche verso altre parti del mondo.

"Vogliamo far conoscere una nuova ristorazione, una ristorazione mobile, realizzata solo ed esclusivamente con cibi che

puntano alla qualità senza tralasciare il buon bere, l'accoglienza e l'aggregazione tra culture", afferma Alfredo Orofino.

Il circuito del 2019, coinvolgerà un maggior numero di città, ampliando l'interesse a cucine più ricercate come quella australiana con il canguro, il coccodrillo, la zebra, l'emu in padella e nel panino, quelle provenienti dai Balcani con il kulak, la tolumba o il sultan jash e tante altre che arricchiranno i gusti e i sapori del Festival. Il pubblico potrà gustare molti piatti regionali italiani, alcuni non conosciuti ai più, come le seadas fritte, culurgionis di Ogliastra, una prelibatezza sarda, il classico panino alla nuorese con crema di pecorino e salsiccia sarda, il carciofo alla giudia romano, la bombetta di Alberobello, la salsiccia rossa e l'hamburgher rosso di Castelpoto (Presidio Slow Food dal 2009), piccolo paese del beneventano, il rosso conferitogli dalla polvere proveniente dall'essiccazione dei paupuli, peperoni tapepo non piccanti tipici esclusivamente di quella zona, l'hamburger piemontese con carne di fassona, formaggio toma, pancetta caramellata e salsa verde, il Bubble tea, servito sia caldo che freddo, con palline aromatizzate alla frutta che quando le bevi salgono dalla cannuccia ed "esplodono in bocca".

Alfredo Orofino, organizzatore ed ideatore del "Festival Internazionale dello Street Food" è stato definito dai media "un portatore sano di energia" con una grande passione, quella per il cibo, un uomo vulcanico, un tornado di idee creative, soprannominato da molti espositori il "Re del cibo di strada".

Un passato nel mondo dello spettacolo, nell'organizzazione di grandi eventi, gestore di locali vincenti nella sua città d'origine. Curiosità, dedizione, una spiccata capacità imprenditoriale, oltre alla sua dote di lavoratore instancabile, tutte queste caratteristiche lo hanno portato in pochi anni ad essere una "star dello Street food", passando in poco tempo dal mercato locale a quello nazionale, creando un circuito in continua espansione.

Nel 2018 il suo Festival è stato il primo a livello nazionale, toccando in lungo ed in largo l'Italia con tantissimi appuntamenti, l'edizione 2019 si prepara ad essere all'altezza delle aspettative e sempre all'insegna dell'eccellenza.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli