L’AQUILA: IN CENTRO SI MANGIA DI QUALITA’, STREET FOOD TIME A PIAZZA DUOMO

25 Maggio 2016



L’AQUILA – Gnocchi fritti dell’Emilia, gricia e polpette laziali, focacce umbre, olive ascolane, mozzarella di bufala campana, gli immancabili arrosticini abruzzesi annaffiati da birra artigianale e tante altre specialità da venerdì 27 maggio a domenica 29 in piazza Duomo all’Aquila per lo Street Food Time ‘La felicità in un cartoccio’.

Saranno delle vere e proprie cucine itineranti quelle che animeranno il cuore del centro storico, proponendo ricette delle tradizioni italiane e del mondo e prodotti a chilometro zero serviti in cartoccio.

Il tour abruzzese patrocinato da Confartigianato, Regione Abruzzo e Comune dell’Aquila e rientra nel progetto nazionale di Street Food Time che toccherà tutte le regioni italiane.

Saranno 23 gli street fooder per oltre 100 proposte culinarie diverse.

“Il tour del 2016 che percorrerà tutto l’Abruzzo partirà proprio dall’Aquila – ha detto l’organizzatrice Barbara Lunelli della società Blunel durante la conferenza stampa di presentazione – Abbiamo scelto il capoluogo come tappa iniziale perché ospita la piazza più bella della regione e poi perché abbiamo avuto chiaro sentore della voglia degli aquilani di riappropriarsi del centro storico e di rivivere la piazza. Abbiamo voluto assecondare questo loro desiderio ed essere presenti”.

“Nel corso dell’estate ci sposteremo anche in Puglia e in Campania”, ha aggiunto la Lunelli.

Tra le altre specialità il cacio e pepe romano, il coppo fritto campano, il pesce fritto marchigiano, gli hamburger di chianina toscana e di fassona molisana e la birra dei tre birrifici aquilani Alkibia, La Monna e Anbra.

Lo Street Food Time valicherà inoltre i confini italiani con cibi provenienti da altre parti del mondo come il churro, un dolce tipico venezuelano.

“La selezione oltre che sui mezzi è fatta ovviamente anche sui cibi che sono rigorosamente a chilometro zero, tranne per alcune evidenti eccezioni come la carne argentina ad esempio – Manolo Demenego che organizza l’evento insieme alla Lunelli – Ci sarà anche un’attenzione per i celiaci con possibilità di cucinare senza contaminazioni. Per questi ultimi ci sarà inoltre una frittelle tipica palermitana fatta con farina di ceci”.

© 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