

L'AQUILA: STREET FOOD TIME, QUALITA' E TRADIZIONE IN PIAZZA DUOMO

28 Febbraio 2016



L'AQUILA - Alimenti di alta qualità e una vasta scelta di pietanze provenienti da tutta Italia per l'evento gastronomico Street Food Time, all'Aquila dal 27 al 29 maggio prossimi.

Street Food, voluta da Confartigianato Imprese L'Aquila che ha dato il patrocinio, raccoglierà in piazza Duomo cucine mobili di tutte le forme e dimensioni, per una tre giorni interamente dedicata alla passione per il cibo e all'amore per la tradizione culinaria nazionale.

Una manifestazione nata solo lo scorso anno a Pescara, quando in zona Porto turistico si sono registrate ben 40 mila presenze. Un successo che stavolta l'organizzazione spera di ripetere, oltre che nella città adriatica, anche a Teramo, Bari e, appunto, nel capoluogo.

"Gli stand saranno aperti dalle 11 di mattina a tarda notte, proprio con l'intento di soddisfare le esigenze culinarie più disparate e sperimentare prelibatezze provenienti da ogni regione, dal Piemonte alla Sicilia", afferma ad *AbruzzoWeb* Barbara Lunelli, tra gli organizzatori dell'evento.

"Panini al lampredotto, arancini siciliani, olive ascolane, arrosticini, frittelle, panzerotti, pasticceria - dice - Questi e tanti altri gli alimenti, freschissimi e cotti al momento, che saranno messi a disposizione degli aquilani dalla prima colazione, fino allo spuntino di mezzanotte, passando anche per il pranzo, la cena e l'aperitivo".

Circa 25, con 130 o 140 scelte culinarie differenti, i camioncini e i track d'epoca che dovranno in ogni caso aprire i battenti proprio in quei giorni in piazza Duomo. Vere e proprie cucine super accessoriate e complete di tutto il necessario, dove ristoratori esperti, accuratamente selezionati dall'organizzazione, avranno modo di dar sfogo alla passione culinaria e far conoscere agli aquilani tutti i vantaggi dell'arte della cucina di strada.

Un vero e proprio momento di condivisione e aggregazione per la città, in pratica, che per la stessa organizzatrice "rappresenterà anche l'occasione di esprimere i valori più veri e autentici della nostra cultura proprio attraverso l'arte della gastronomia".

"Il plus dell'evento - sottolinea inoltre - è a mio avviso rappresentato dal fatto che la scelta culinaria sarà vastissima. Senza contare il fatto che si tratterà di un evento itinerante, che interesserà diversi punti della città, con tutte le sue attività commerciali, per una tre giorni di divertimento, socialità e svago, grazie anche alla presenza di numerose attività collaterali e ricreative".

Il tutto sarà infatti accompagnato dalle ottime birre artigianali e dai più importanti vini d'Abruzzo e, nel corso delle giornate, andranno in scena anche cooking show, workshop, spettacoli musicali e una serie di attività pensate esclusivamente per bambini.