L’AQUILA: TORNA “STREET FOOD TIME”, APPUNTAMENTO DA GIOVEDI” AL PARCO DEL CASTELLO

22 Maggio 2023



L’AQUILA – Torna puntuale come ogni anno Street Food Time, il punto di riferimento del gusto e delle eccellenze gastronomiche made in Italy. L’appuntamento è da giovedì 25 maggio a domenica 28 al Parco del Castello all’Aquila.

L’evento, organizzato da Blunel, che quest’anno conta la sua ottava edizione nel capoluogo abruzzese, è un momento unico per tutti gli appassionati del festival. Con le sue numerose offerte culinarie provenienti da ogni regione d’Italia, pronte a soddisfare ogni palato e accompagnate da esclusivi abbinamenti con birre artigianali.

La manifestazione, che è come di consueto a ingresso gratuito, inizierà ogni giorno alle ore 11.00 del mattino e proseguirà fino alla mezzanotte, offrendo agli ospiti ricche colazioni, gustosi aperitivi, pranzi, cene, merende e persino stuzzicanti spuntini di mezzanotte. Le offerte gastronomiche sono quelle che raccontano la tradizione italiana della buona cucina, perfettamente rappresentata dalle specialità provenienti dai singoli territori.

Il Lazio presenta la famosa porchetta dei Castelli Romani rivisitata in dimensione street. La tradizione che diventa innovazione propone quindi le coppiette di suino cotte a bassa temperatura, marinate, panate e fritte. Tra queste porka coppietta piccante, porka coppietta dolce e porka coppietta affumicata. La Capitale propone inoltre deliziose polpette alla carbonara, alla cacciatora, cacio e pepe, all'amatriciana e pesto e pistacchio e la deliziosa saccoccia romana con coda alla vaccinara e fonduta di pecorino, con stracciatella di bufala, crudo e pesto di basilico e all'amatriciana. Dalle Marche arrivano gli hamburger di scottona, serviti con pane fatto in casa, salse artigianali e pomodori freschi, e le immancabili olive all'ascolana, classiche, vegetariane e al tartufo, cotte al momento e servite in cartoccio. Dalla Campania arriva invece il classico panuozzo, preparato con ingredienti accuratamente selezionati. Tra i più gourmet c'è "Nato di notte", un fragrante panuozzo di Gragnano farcito con speck, pecorino, noci e miele. La Toscana propone un prodotto di eccellenza tutta italiana: il panino fatto con grani antichi, farcito con succulenta carne di maiale 100% italiana, cotta per dodici ore a bassa temperatura , marinata e sapientemente speziata.

Il Salento partecipa con la tradizionale puccia, farcita con straccetti di manzo e burrata; con il fumante cartoccio di bombette di Cisternino e taralli; con cime di rapa, pomodori secchi e caciocavallo pugliese. Sempre presente l'Abruzzo con i suoi arrosticini, i conosciutissimi spiedini di carne di pecora o di castrato, che sono strettamente legati alla tradizione pastorale dell'Abruzzo e al conseguente consumo di carne ovina. La Sicilia propone gli arancini, i cannoli farciti al momento con ricotta di pecora, canditi e gocce di cioccolato, e le cassatine. E poi l'esplosione di gusto dell'hamburger di chianina, che è una certezza per il pubblico di Street Food Time, hot dog, asado, empanadas e bife argentini. L'angolo dessert si arricchisce invece con i donuts ricoperti di glassa, confettini o cioccolato.

Ad accompagnare i sapori della cucina italiana più autentica, con qualche tocco internazionale, ci sono le sessante tipologie di birre artigianali selezionate tra i migliori birrifici dello Stivale. Insomma il festival del cibo di strada di qualità si ripropone anche quest'anno come una certezza tra i più apprezzati eventi gastronomici italiani.

© 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