LE GOLOSITA' DI "STREET FOOD TIME" PER IL DECIMO ANNO ALLA MARINA DI PESCARA

27 Maggio 2024



PESCARA – Taglia il traguardo della decima edizione Street Food Time a Pescara. Il goloso evento che porta al Porto turistico Marina di Pescara delizie di ogni genere e provenienti da ogni parte d'Italia, e oltre, si tiene quest'anno da giovedì 30 maggio a domenica 2 giugno, dalle 18.00 fino alla mezzanotte. Materie prime di alta qualità e ricercati food truck sono gli ingredienti fondamentali del più grande evento di street food mai realizzato nel Centro Sud Italia, organizzato da Blunel.

Le offerte gastronomiche che spaziano dall'aperitivo alla cena, fino allo spuntino di mezzanotte, sono come di consueto numerose e perfettamente aderenti alla più richiesta tradizione gastronomica dei territori italiani.

La Puglia partecipa con diversi piatti che raccontano l'eccellenza della cucina locale: dal panino murgiano con salsiccia murgiana a punta di coltello, cuore di burrata e pomodori secchi, al richiestissimo panino con il polpo; dalle orecchiette con cime di rapa e taralli sbriciolati al baccalà fritto; dai supplì di polpo agli arrosticini di totani; dal panino vegetariano 100% pugliese alle bombette di Martina Franca e capocollo.

Non può mancare 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 che sono cotti sulla famosa 500 gialla, trasformata per l'occasione in una "fornacella", che è diventato un po' il simbolo dello Street Food Time. E poi la pizza al forno a legna proposta da una nota pizzeria abruzzese, insieme alle montanarine e ai dolci napoletani.

Le immancabili olive all'ascolana arriveranno direttamente dalle Marche per essere cotte al momento e servite nelle varietà classiche, vegetariane, gluten free e al tartufo.

La Toscana propone hamburger di chianina con pane fatto in casa, salse artigianali e pomodoro fresco fresco e pane fatto con grani antichi farcito con succulenta carne di maiale 100% italiana cotta per 12 ore a bassa temperatura, marinata e sapientemente speziata come solo in Toscana sanno fare.

La Sicilia propone invece gli arancini e i cannoli farciti con cioccolata, canditi, pistacchio e mandorle, due dei simboli più gustosi dell'isola. A completare il menu firmato Street Food Time ci sono quest'anno caciocavallo impiccato, stracotto, pulled pork, costine glassate al BBQ, burritos e churros. E poi ancora kurtoskalacs cotto alla brace, crepe e waffle, insalate di frutta freschissima, frullati, granite e smooties.

Oltre sessanta le birre artigianali che si possono degustare in accompagnamento ai piatti, nei quattro giorni dell'evento. L'ingresso a Street Food Time è, come di consueto, gratuito.

© 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