AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

PESCARA: AL VIA LA TERZA EDIZIONE DI ”STREET FOOD TIME” AL PORTO TURISTICO

4 Luglio 2017



PESCARA – È stata presentata presso la Camera di Commercio di Pescara la terza edizione di ‘Street Food Time’, che si terrà dal 6 al 9 luglio nella location del porto turistico di Pescara, alla presenza del presidente Daniele Becci, Luca Di Tecco presidente del porto tursitico Marina di Pescara, Giancarlo Di Blasio presidente Confartigianato Pescara, Barbara Lunelli e Manolo Demenego della Blune.

L’appuntamento più goloso dell’anno è alla sua terza edizione, dopo il grande successo di presenze delle passate edizioni per l’evento itinerante a carattere nazionale, dedicato al cibo di strada di qualità.

Mezzi di tutte le forme e le stazze, provenienti da ogni regione d’Italia, capaci di soddisfare le esigenze culinarie più disparate, dall’aperitivo al dessert passando per i primi piatti, secondi, contorni e formaggi coloreranno il porto turistico per quattro giornate davvero gourmet durante le quali l’Italia culinaria si incontrerà per deliziare tutti i palati, anche i più esigenti.

I fornelli della kermesse gastronomica, organizzata da Blunels e patrocinata da Camera di commmercio, industria, artigianato e agricoltura di pescara, insieme a Confartigianato e Marina di Pescara, è inserita nel calendario della programmazione di Estatica 2017, si accenderanno alle ore 18 fino a tarda notte.

Saranno 25 i food truck presenti provenienti da tutta Italia, 5 birrifici rigorosamente artigianali, oltre 140 proposte culinarie diverse, intrattenimento, animazione e artisti di strada.

L’area del festival, a ingresso assolutamente gratuito, sarà la patria del cibo di qualità in cui la tradizione e la varietà degli alimenti di strada italiani incontrano la creatività e la personalità di giovani appassionati che alle cucine superaccessoriate dei ristoranti hanno preferito camioncini e spazi all’aperto come regno dove dare sfogo alla loro arte culinaria.

Lo street food è una realtà gastronomica viva e creativa fatta di gente accomunata dall’orgoglio di conservare una tradizione dal sapore familiare.

Street Food Time è un mondo tutto da scoprire e da preservare, in cui viaggiare per conoscere. I produttori di cibo di strada sono artigiani che esprimono appieno i valori dell’Italia più vera e autentica.

I concetti di fast, cheap, gourmet, design e spirito on the road, si incontrano nelle vere e proprie cucine itineranti, offrendo al pubblico un’esperienza gastronomica unica, assolutamente innovativa e in linea con uno stile di vita giovanile e al passo coi tempi.

Ricerca della qualità, piacere di avere un contatto umano e schietto con i clienti, voglia di mantenere vivi i rapporti con il proprio territorio e la sua storia, utilizzo di prodotti agricoli genuini, uso di ricette tramandate di generazione in generazione,

questi gli elementi che caratterizzano i cultori del cibo di strada, consapevoli che in Italia esistono “paesaggi culturali” da difendere e conoscere.

Un festival interessante, stuzzicante, appetitoso, succulento, in cui il savoirfaire italiano si innesca sulla cultura del prodotto, della terra, della storia.

Il tour di StreetFood Time, toccherà nel 2017 le maggiori città della Liguria, della Toscana, delle Marche, dell’Abruzzo, della Puglia e della Campania ed è felicissimo di essere di nuovo a Pescara per la terza edizione.

“È il terzo anno consecutivo che Pescara ci ospita e ne siamo molto felici – hanno commentato Barbara Lunelli e Manolo Demenego della Blunel – questa sarà la terza edizione, ma avrà una veste completamente differente in quanto a proposte gastronomiche: i food truck non saranno quelli delle edizioni precedenti, ma saranno tutti nuovi con nuovi piatti da degustare. Vi aspettiamo tutti al Porto Turistico il prossimo fine settimana”.

Di seguito un piccolo assaggio delle pietanze: Emilia Romagna: gnocco Fritto farcito con culatello di Zibello, mortadella di Bologna Igp, prosciutto di Parma e cipolle caramellate, tigelle farcite con salumi emiliani, polpette parmigiane, tortelli alle erbette, focacce. emiliane.

Toscana: hamburger di chianina e cinta senese, polpette di chianina, punta di petto di chianina, panzerotti bio farciti con salumi toscani, cipolle al rhum, bomboloni artigianali.

Umbria: tiramisù espresso, millefoglie espresso, gelato alla piastra, Lazio: prodotti dell’Agro Pontino, carni di bufalo e cinghiale, pizza fritta e focacciotto farcito.

Marche: cartocci di pesce fritto, olive all’ascolana classiche, al tartufo e vegetariane, crema fritta, panini con il ciauscolo, pecorino e crema di zucchine, tonno affumicato marinato con yogurt alla menta, pomodori arrostiti e rucola, coniglio al cartoccio con salsa tzatziki marchigiana.

Abruzzo: arrosticini artigianali di fegato e di carne, hamburger di pecora, bruschettoni con pomodorini e salumi dei parchi, anellini alla pecorara, pasta alla mugnaia.

Campania: Vitantonio Lombardo, chef stellato titolare del celebre ristorante Locanda Severino di Caggiano (Salerno) proporrà rielaborazioni creative ed innovative del tradizionale panuozzo, pizza cotta al forno a legna.

Puglia: striscette di carne di cavallo con stracciatella di Andria (Bari) e pomodori secchi pugliesi, bombette di Cisternino, panino col polpo e vincotto di fichi, cartoccio di polpettine di pane di Altamura con canestrato pugliese e salamella artigianale, panino con salsiccia pugliese a punta di coltello con crema di olive celline e caciocavallo, orecchiette con le cime di rape.

Salento: pittule dolci e salate, puccia salentina, pasticciotto leccese e rustico leccese, patate novelle di Galatina con vin cotto balsamico e churry, salsiccia artigianale e cipolle caramellate al mostocotto.

Calabria: cartoccio di fritto misto di paranza, panini con il pesce, baccalà in pastella.

Presente anche la cucina internazionale, Spagna: tapas” e paella, Stati Uniti: bbq americano con 12 ore di affumicatura, pulled pork, ribs beef, Messico: tacos, nachos” e burritos. Argentina: grigliata di angus Aberdeen e carni argentine., Sud America: churros farciti con crema alla nocciola e dulce de leche.

Il tutto sarà accompagnato dalle birre rigorosamente artigianali dei birrifici Terre D’Acquaviva di Atri, Anbra dell’Aquila, La Fortezza di Civitella Del Tronto, Mad Hopper di Montebello Di Bertona e Carnival di Offida.

Si potranno inoltre degustare frizzanti aperitivi, freschissimi cocktail alcolici e analcolici, dolci espressi al cucchiaio, pietanze per vegetariani, vegani e glutenfree.

© 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