

Anguillara Street Food – dal 31/05 al 02/06



Anguillara (RM) – Il **tour più gustoso d'Italia** fa il suo ritorno in una **location bellissima**, circondati da colline e prati verdi **sulle rive del lago di Bracciano**. Grazie al Patrocinio del Comune di **Anguillara Sabazia**, dopo il successo dello scorso anno, il team TTS allestirà il più grande villaggio street food mai realizzato ancora una volta sul **Lungolago di Viale Reginaldo Belloni** che per il **festival** verrà reso pedonale e trasformato in una suggestiva passeggiata dove gusto, profumi e sapori saranno gli ingredienti per una tre giorni da non perdere.

A pochi giorni dall'apertura dell'evento il team TTS svela il ricco menù della tre giorni di Anguillara. Un ventaglio di scelte per tutti i gusti da far girare la testa.



Dal 31 maggio al 2 giugno Anguillara Sabazia diventerà ancora una volta la capitale dello street food, un turbine di colori, profumi, luci e musica, ma soprattutto tante cose buone da mangiare travolgeranno l'intero lungolago. Una brigata accuratamente selezionata di 20 street chef posizionati fronte lago scenderà in campo per darsi battaglia tra padelle e fornelli.

Un appuntamento imperdibile per tutta la famiglia. Per chi lo scorso anno non c'è stato e per chi vuole riprovare tutti i gusti, i sapori e le piacevolissime sensazioni della miglior cucina da strada del momento.

L'evento inizierà il 31 maggio alle ore 17:00 e continuerà fino al gran finale del 2 giugno per festeggiare insieme la **Festa della Repubblica Italiana**. Trascorrendo giornate in allegria e spensieratezza con amici e famigliari sulle rive del lago. Pranzi e cene all'aria aperta sui tavoli "fronte lago" messi a disposizione per tutti, scegliendo il piatto più sfizioso tra ghiottonerie espresse da ogni parte d'Italia e delizie internazionali. **Aspettando il tramonto la Drink Zone preparerà ottimi aperitivi vista lago accompagnati da musica lounge dove sarà possibile passeggiare o accomodarsi sulla lunga spiaggia**. Nei tre giorni, la location verrà allestita con scenografie e tanti giochi di luci per regalare un'atmosfera unica circondati dalla bellezza del lago e delle sue rive. Degustazioni e aperitivi accompagnati da buona musica, cibo da sballo e tanta voglia di sano divertimento.

Gli ingredienti per una tre giorni fantastica ci sono tutti...vi aspettiamo

COSA TROVERETE?

I 20 Street Chef si sfideranno tra fuochi e padelle per trasformare dei classici in piatti gourmet da leccarsi i baffi. Racconteranno la nostra penisola attraverso straordinarie rivisitazioni, come panini con carne di scottona sfilacciata cotta a bassa temperatura. Panini con delizie di pesce, tonno, polpo arrosto, frittura espressa di alici, moscardini, calamari e baccalà. Dalla **Sicilia**, cannoli, arancine, pane e panelle, sfincione, “pane ca meusa” e stigghiole alla brace. Approdando in **Puglia**, con le autentiche bombette cotte allo spiedo, puccia artigianale farcita con verdure, polpo e burrata, panzerotti e focaccia barese homemade. Risalendo la penisola arriviamo fino alle **Marche**, con olive ascolane (anche in versione vegana), mozzarelline al tartufo fritte al momento e cremini ascolani. Da una azienda agricola **Toscana** ottimi hamburger di razza maremmana. Passando poi per l'**Abruzzo**, gustando i veri arrostiticini di pecora cotti alla brace. Panini con carne di suino iberico nero con diversi condimenti. E come non citare il mitico carciofo alla giudia? Ma non finisce qui...

“STRIZZANDO L’OCCHIO ALLE CUCINE ESTERE”

Le proposte internazionali del nostro menù sono tutte da scoprire! Come nelle vere **steak house americane**, potrete gustare uno **slow smoked BBQ** con costine di maiale, chicken wings, pulled pork e molto altro. Dal **Messico** nachos, burritos, tacos e margarita. Per attraccare poi in **Spagna** assaporando la vera Paella Valenciana, cotta nelle tradizionali padellone, fagottini di mais con prosciutto jamon serrano e patatas bravas (gluten free) ed ovviamente ottima sangria.

PER GLI AMANTI DEL DOLCE...

Per i più golosi, bombe e ciambelle calde, tiramisù espresso, paste sfornate e farcite al momento, maritozzi con la panna, cheesecake home-made e delizie al pistacchio. Cannoli e cremolati siciliani e tante altre dolci sorprese.

E DA BERE?

Dal più antico birrificio artigianale bavarese **in esclusiva per il TTSFood arriva la birra firmata Landshuter Brauhaus**, birra Cruda non Filtrata, una vera eccellenza tutta da gustare.

La **Drink Zone** proporrà ottimi aperitivi a base di prosecco, spritz e cocktail.

Ed inoltre, per **abbattere il consumo di plastica**, in tutto il villaggio potrete dissetarvi con l'**Acqua Minerale Naturale Maniva**, in **speciali brick originali e interamente riciclabili** prodotti da Tetra Pak in esclusiva per TTS FOOD!

Vi aspettiamo dal 31 Maggio al 02 Giugno per la tappa del nuovo TTS Street Food Tour 2024.

Non fatevelo raccontare, siate voi i protagonisti!

INGRESSO LIBERO!

- **Venerdì 31 Maggio** dalle 18:00 alle 24:00
- **Sabato 01 Giugno** dalle 12:00 alle 24:00
- **Domenica 02 Giugno** dalle 12:00 alle 24:00