

Garbatella street food, giovedì si parte



ROMA- E' ufficialmente iniziato il countdown per l'evento dell'anno. Nella location più caratteristica e suggestiva di Roma 4 giorni di festa dedicati al buon cibo e al divertimento da strada. Piatti gourmet preparati in maniera espressa per tutti i gusti da una squadra di Street Chef selezionati per la tappa di Garbatella. Da giovedì 23 al 26 settembre, 25 professionisti dello street food tra Piazza Sant'Eurosia e via delle Sette Chiese. Un menù pazzesco, dal quale assaggiare piatti unici e pieni di gusto per un viaggio sensoriale da ricordare. 25 Street Chef tutti in una volta creeranno il ristorante più grande di Roma. Proporranno ricette davanti ai vostri occhi trasformando materie prime di assoluta qualità in piatti davvero eccezionali per un'esperienza sensoriale unica



nel suo genere.

Hamburger di chianina gourmet; Scottona sfilacciata; Arrostitini di pecora e di manzo; Patata twister con vari condimenti; Cuoppi di pesce fritto, panini con tonno e pesce spada. Dalla Puglia, bombette di

Cisternino, puccia con polpo arrosto e focaccia barese appena

sfornata. Dal Lazio il mitico tonnarello cacio e pepe mantecato nella forma di pecorino romano; Una montagna di supplì classici, alla gricia, alla matriciana e tanti altri gusti; Non potrà mancare sua maestà la porchetta, ma in versione gourmet. La vera grigliera italiana carne e verdure cotte sulla pietra lavica. Non mancherà lo slow smoked BBQ con costine di maiale, chicken wings, pulled pork e tante altre squisitezze. Dalle Marche olive e cremini ascolani. Dalla Sicilia, cannoli, arancine, pane e panelle, sfincione, pane ca meusa, crema di pistacchio e cassatine. Strizzando l'occhio alle cucine estere troverete dalla Spagna la vera Paella Valenciana cotta nelle tradizionali padellone e sangria artigianale. Dal Messico nachos, burritos, tacos e margarita. Dagli USA i mitici hamburger ed una montagna di fritti e patate chips fresche e fritte al momento con tantissime salse da abbinare. Dal Vietnam il vero street food vietnamita con padthai, bún xào, gyoza, gàchiên, gỏi cuốn, tômchiên. Un'esclusiva del TTS Food, dal più antico birrificio artigianale bavarese la birra firmata Landshuter Brauhaus una birra Cruda e non filtrata, una vera eccellenza. La novità di quest'anno è Bollicine, uno stand che proporrà ottimi aperitivi a base di prosecco, e gustosi cocktail. Per gli amanti del dolce, gelato artigianale, bombe e ciambelle calde, tiramisù espresso, paste sfornate e farcite al momento, maritozzi con la panna. Pasta di mandorla messinese e tante altre dolci sorprese. Dolce e salato da tutta Italia. Non solo street food, durante questi 4 giorni, la compagnia del CIRCUS VILLAGE, con i suoi artisti di strada e circensi vi stupiranno con tanti spettacoli e performance. 150 posti a sedere, ombrelloni, giochi di luci e musica creeranno un'atmosfera rilassante e divertente in uno dei quartieri più belli e storici di Roma.