

Primavera Trasteverina: artigianato, vintage, musica, arte di strada e street food colorano Ripa Grande



ROMA – Il 5 e 6 aprile dalle ore 11.00 alle 21.30, sboccia “Primavera Trasteverina”, la kermesse che animerà l’area di Ripa Grande – con doppio ingresso in Lungotevere Ripa 3 o Via Pietro Peretti 6 – con un mix di artigianato, vintage, street food, spettacoli e musica dal vivo. Un evento ad ingresso libero pensato per regalare a romani e turisti un weekend all’insegna della scoperta, tra shopping sostenibile, prelibatezze di street food e intrattenimento per tutte le età.

Un’occasione unica per perdersi tra colori, profumi e melodie

Ripa Grande si trasformerà in un palcoscenico a cielo aperto per regalare un’esperienza immersiva unica a tutti i visitatori

Un angolo di Roma dove, per due giorni, il tempo sembra fermarsi.

Un'esperienza che supera la magia di un bacio rubato sotto un ciliegio in fiore.

Trastevere si veste di primavera con un evento che celebra la bellezza effimera della stagione e la ricchezza della cultura romana – affermano le organizzatrici dell'evento – Questa prima edizione è il nostro omaggio alla Roma che non smette di stupire.

Area Hippie Market

Un market dall'animo gitano, custode di bellezza e di un pizzico di magia con oltre 80 giovani artigiani, stilisti, illustratori ed artisti, accuratamente selezionati in tutta Italia.

Una grande varietà di esclusive creazioni tra artigianato, moda sostenibile, gioielli, abiti boho chic, borse e accessori, lampade, candele, occhiali vintage, poster, illustrazioni, oggetti di arredamento in ceramica, piante grasse rare. Una ricca selezione di capi vintage che celebrano la storia del design e della moda, in un'ottica di sostenibilità, celebrando il riuso.

Corner dedicati ai rimedi dell'anima, incensi, cristalli, oggetti per la meditazione e genese. Spazio anche alla tarologia

Collettiva d'arte

Mentre il giardino di Ripa Grande brulica di attività, il suggestivo cortile di Santa Maria in Cappella ospiterà un'esclusiva Expo d'Arte contemporanea, dove opere selezionate dialogheranno con la storia millenaria del luogo. Una fusione unica tra sacro e creatività, in uno spazio che di per sé è già opera d'arte.

Domenica ad accompagnare le opere in mostra il musicista Paolo Rasile con il suo progetto Harp Guitar Travel.

Un viaggio verso atmosfere che travalicano la dimensione spazio- temporale, un' avventura dentro e fuori di se che coinvolge e acquieta.

Il programma

In entrambe le giornate dalle 11.30 alle 18.30 si alternano tanti spettacoli itineranti con artisti di strada: giocolieri, maghi, acrobati, clown animeranno ogni angolo, regalando sorrisi ed emozioni.

Sabato dalle ore 11.30 alle 17.00 improvvisazioni sonore del polistrumentalista Alessandro Scintu: fiati, percussioni arabe e africane, hangdrum, didjeridoo uniti in una magica fusione.

Attesissimi alle ore 17.00 FILUCCIO E FATTACCI, propongono il vasto e a volte nascosto repertorio romanesco, fatto non soltanto dei classici e noti stornelli, ma anche di passagalli, serenate, saltarelli, scherzi, monologhi e sonetti musicati. Brani classici e famosi si alternano ad altri meno conosciuti ripescati con attenzione e passione negli archivi musicali. Non mancano i monologhi irriverenti e le canzoni umoristiche tratte dalla cosiddetta rivista e dall'avanspettacolo di inizio '900.

Domenica alle ore 12.00 a divertire bambini e adulti lo spettacolo comico e di magia con il CLOWN MONELLO

A seguire lo spettacolo musicale della "Caracca tamburi itineranti", che in un contesto carnevalesco e popolare propone un repertorio Brasiliano ispirato alle musiche di Salvador, Recife e Rio, con i loro tamburi sferraglianti come un treno in corsa.

Dalle 16.30 alle 19.30 il Dj Set & Sax HYPNOTICA: groove esotici, vinili e note sensuali in un mix black, afro, funky e jazz

Laboratori per bambini

Laboratori artistici ed esperienziali che uniscono i valori del riciclo e la motricità fine dei bambini, in maniera creativa e divertente.

– Cerchietti di primavera

I bambini scopriranno come creare un coloratissimo cerchietto primaverile, utilizzando oggetti di uso comune e di riciclo creativo.

-Tris tra coccinelle e apette

In questo laboratorio i bambini potranno creare un gioco del tris personalizzato ed in 3d lasciandosi guidare dalla loro fantasia.

– Un portachiavi per te

Mamme e papà quante volte non trovate le vostre chiavi?

I vostri bambini vi verranno in aiuto! Creando per voi dei bellissimi portachiavi con perline, nastri, scovolini e...molto altro ancora!

– Angolo zen

I più piccini potranno giocare insieme a voi in uno spazio dove ogni cosa è pensata per regalarvi un momento di condivisione con i vostri bambini.

– Laboratorio di mosaico

LA LOCATION

Ripa Grande è un borgo appartenente alla famiglia Doria Pamphilj, tra le più antiche dinastie romane che vanta anche un Pontefice, Innocenzo X,

Da non dimenticare l'ulteriore "chicca" presente nella struttura: una piccola splendida chiesa, Santa Maria in

Cappella, risalente all'XI secolo, nata sulla via del mediterraneo e del pellegrinaggio, ricca di antiche reliquie.









**Dal 4 al 6 aprile torna a
Terni il Tic Festival con il
suo Street Food Village**



TERNI – Torna a Terni, dopo il successo delle passate edizioni, l'originale Tic Festival, quest'anno sarà presente anche un'area food tutta da scoprire con il meglio della cultura street: un'esperienza gastronomica e di intrattenimento perfetta per tutte le età. TIC STREET FOOD VILLAGE è un evento ad ingresso gratuito che animerà Piazza Europa e Piazza Della Repubblica dal 4 al 6 Aprile 2025, con tanto cibo di strada!

Dal 4 al 6 Aprile 2025 le due piazze ospiteranno un'apposita area food & drink, operativa sia a pranzo che a cena, a cura di b00m Eventi: più di 10 Food Truck arriveranno da tutta Italia per far gustare le proprie espressioni culinarie regionali ed internazionali, proposte in chiave gourmet o tenendo fede alla tradizione. Ecco alcuni esempi:

Saranno presenti: Le saccocce da Roma; squisiti tacos e burrito; le orecchiette alle cime di rapa Pugliesi; da Parma il classicissimo Gnocco Fritto, lambrusco ed erbazzone Reggiano; i burger gourmet direttamente dalla Toscana con un mix speziato di pregiate carni di maiale; Olive ascolane e hamburger di Fassona dalle Marche

Molto altro resta da scoprire, assaggiare e vivere;

Ecco il programma nel dettaglio!

- Venerdì 4 Aprile, dalle 11:00 alle 23:30.
- Sabato 5 dalle 11:00 alle 23:30.

– Domenica 6 Marzo, dalle 11:00 alle 23:30.

Evento in collaborazione con Warsteiner italia, TIC Festival e il Comune di Terni

Si invitano tutti i lettori a scoprire di più sui progetti per la promozione del territorio, del cibo e dello spettacolo, visitando il sito web e le pagine social dell'azienda b00m Eventi.









**Torna a Viterbo
l'International Street Food
(VIDEO)**



di MARIELLA ZADRO –

VITERBO – Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre, una tre giorni dedicata all'enogastronomia internazionale nel centro di Viterbo, tra via Marconi, piazza della Repubblica ed il Sacrario.

Pizza fritta, arrostiticini, hamburger, scottona, panini con pesce che si accompagnano bene ai cannoli siciliani e i churros spagnoli, il tutto inaffiato con birre artigianali italiane e internazionali.

Questo è l'International Street food patrocinato dal Comune di Viterbo, è organizzata da AIRS – Associazione italiana ristoratori di strada e da Collevanti srls che accoglie ben 39 banchi tra prelibatezze culinarie e 14 di artigianato ed hobbistica con operatori provenienti dal Messico, Argentina, Grecia, Tunisia, Brasile, India, Repubblica Ceca, ma anche eccellenze italiane con la cucina napoletana, romana, pugliese e siciliana.

In piazza della Repubblica sono stati sistemati panche e tavoli per meglio degustare il cibo, il venerdì dalle ore 18:00 alle 24:00, mentre il sabato e domenica dalle ore 12:00 alle 24:00.













Sabato a Tarquinia con le pizze arriva lo street food



TARQUINIA (Viterbo)- Per gli amanti dello street food questo sabato, 5 ottobre, il centro storico di Tarquinia sarà una tappa obbligata! In occasione dell'attesissimo evento "Le Piazzette... In Fermento!" saranno infatti disponibili tantissime proposte di cibo da gustare in maniera itinerante, mentre si fa' il giro delle esibizioni musicali e dei dj set che coloreranno ogni angolo del centro storico della cittadina.

Nello specifico, le proposte sono:

- hot dog bavarese con wurstel, crauti e mostarda (Tinia, Piazzetta Trento e Trieste);
- bun con polpo, cicorietta ripassata e burrata oppure con mortadella calda, pesto di pistacchio e burrata (Arcadia, Piazzetta Duomo);
- pollo e patate fritte (Capolinea Caffè, Piazzetta Alberata);
- panino con la coppa (DOT, Piazzetta Duomo);

- cartoccio di lattarini (La Proposta, Piazzetta San Pancrazio);
- hot dog con crauti, pizza e patatine (Pizza Point, Piazzetta Umberto I);
- crauti e wurstel (Cavatappi, Piazzetta Santo Stefano);
- panino con salsiccia e cicoria ed altre farciture goduriose, cartocci con le coppiette (Eklettica Osteria Magnoteca, Piazzetta Matteotti);
- panino con la porchetta (Vaniglia e Caffè, Piazzetta d’Erba);
- pizza e fritti leggendari (Al Pachino, Piazzetta Duomo);
- pane cristallo farcito con porchetta artigianale, panino con mortadella, pesto di pistacchio e stracciatella, panini schiacciati (Boca).

Non manca che venire a Tarquinia!

L’iniziativa Le Piazzette... In Fermento! è promossa e coordinata dal network Se Ami Tarquinia di Fabio Gagni. E’ stata organizzata direttamente dai locali di piazza, che l’hanno gestita, pagata ed ideata nei dettagli anche con il supporto di Mario Cappuccini. E’ patrocinata e facilitata dal Comune di Tarquinia.

Anguillara TTS Street Food, 15-18 Agosto 2024



ANGUILLARA – 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. Dopo il successo del mese di giugno, TTS concede il bis per uno spettacolo ancora più coinvolgente.

A poche ore dallo start il team TTS svela il menù della tappa ferragostana. Una infinita e gustosa scelta MAI VISTA PRIMA.

Si parte in grande stile con la festa di Ferragosto condita da cibo e divertimento no stop sulle rive del lago per una 4 giorni esaltante.

Grazie al Patrocinio del Comune di Anguillara Sabazia il team TTS, ancora una volta, allestirà un grandissimo villaggio street food 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 principali di un'esperienza on the road indimenticabile.

Dal 15 agosto fino a domenica 18 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, dopo i successi romani, scenderà nuovamente in campo per darsi battaglia tra padelle e

fornelli.

Un appuntamento imperdibile per tutta la famiglia. Sapori da degustare nuovamente in un clima di festa e serenità e un'occasione ghiotta per vivere il festival da protagonisti per chi ha mancato la tappa di giungo.

L'evento inizierà il 15 Agosto e sarà l'occasione per festeggiare tutti insieme la festa più calda dell'anno, FERRAGOSTO, per poi proseguire fino a domenica 18. Trascorrendo giornate in allegria e spensieratezza con amici e familiari sulle rive del lago. Sarà piacevole pranzare e cenare 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 4 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.

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 home-made. 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 15 agosto al 18 agosto per la tappa del nuovo TTS Street Food Tour 2024.

Non fatevelo raccontare, siate voi i protagonisti!

INGRESSO LIBERO!

- Giovedì 15 Agosto dalle 13:00 alle 24:00
- Venerdì 16 Agosto dalle 12:00 alle 24:00
- Sabato 17 Agosto dalle 12:00 alle 24:00

- Domenica 18 Agosto dalle 12:00 alle 24:00

www.ttsfood.it

info@ttsfood.it

Facebook: @ttsfood

Instagram: tts.food

Youtube: TTS FOOD







**Al “DiVino Etrusco” di casa
lo street food**



TARQUINIA (Viterbo) – DiVino Etrusco fa rima con street food. Anche quest'anno, in occasione del festival in programma dal 22 al 25 e dal 29 al 31 agosto, ristoranti, bar, pub, osterie, pasticcerie, rosticcerie, pizzerie, piadinerie, proporranno agli angoli delle vie e delle piazze più caratteristiche del centro storico di Tarquinia il cibo da strada. In compagnia degli amici o della propria famiglia, gli amanti del nettare di Bacco potranno degustare un buon calice di vino, di una delle 46 cantine della dodecapoli etrusca, e mangiare bene, senza bisogno di un piatto e di stare seduti a un tavolo ma passeggiando o fermandosi un attimo nel cuore della cittadina tirrenica. Dai panini con le polpette al cartoccio con i lattarini, dalla canata al cuoppo di calamari fritti ai carciofi fritti e alle patate in pastella, dal sorbetto al vino con taralli al cioccolato fondente al rum, verranno accontentati tutti i palati. Il DiVino Etrusco è organizzato dal Comune di Tarquinia, in collaborazione con l'Enogastronomo col Cappello Carlo Zucchetti e la Pro loco Tarquinia e con il sostegno della Regione Lazio, dell'Arsial, della Provincia di Viterbo, della Camera di Commercio Rieti Viterbo, del MiC – Parco Archeologico di Cerveteri e Tarquinia.

Anguillara Sabazia capitale dello street food, dal 31 maggio al 2 giugno 2024



ANGUILLARA SABAZIA (Roma) – 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.

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 home-made. 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.

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 home-made. 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
-

A Vetralla torna Alfredo Orofino, il Re dello street food



VETRALLA (Viterbo) – Riceviamo dall'amministrazione comunale di Vetralla e pubblichiamo: "Torna Alfredo Orofino in città dal 16 al 19 maggio a piazzale Bellucci Cura. Il re dello street food italiano consolida il rapporto con il Comune di Vetralla Assessorato al Turismo e alla Cultura e per la terza volta si appresta a portare, in collaborazione con l'amministrazione, un evento che crea grande attrattiva. "Una edizione tutta particolare – asserisce Orofino – che non a caso porta il titolo di Fiesta Latina, con musica e cibo latino-americano. Una manifestazione che in Italia abbiamo portato avanti con successo e che a Vetralla farà tappa a Cura in piazzale Bellucci, lo stesso punto della prima edizione di International street food, visti anche i grandi spazi a disposizione per i parcheggi e la centralità. Questa città ci ha dato enormi soddisfazioni in termini numerici di pubblico con un afflusso turistico di prossimità e da paesi più lontani, ma ce l'ha data anche per la completa disponibilità con cui viene facilitato e supportato il nostro lavoro, sia dalla parte politico amministrativa che da quella degli uffici tecnici coinvolti. Anzi colgo l'occasione per ringraziare tutti di questa vitalità. La prima volta sono stato cercato ma poi è stato un crescendo, con un rapporto diretto che si è

tradotto perfino in amicizia, e questo depone bene per il prossimo futuro. Il cibo da strada si declina in mille sfaccettature ed è sinonimo di cultura e di tradizioni, un settore che ha sofferto una crisi durissima durante e dopo il covid, ma che oggi è in forte ascesa grazie alla bontà e alla qualità delle proposte che mettiamo in campo. Una organizzazione complessa, ma di rarità e di pregio che siamo orgogliosi di portare in tutta la nostra penisola e a Vetralla in modo particolare". E non è l'ultimo appuntamento per quest'anno, a settembre ci sarà anche la seconda edizione dell'international street food sempre a piazzale Bellucci, e poi se le cose vanno come devono andare rifaremo pure l'edizione di puro cioccolato festival a piazza della Rocca, stavolta nel centro storico".

A Casal Bruciato lo Street food dal 10 al 12 maggio



CASAL BRUCIATO- Dopo i successi delle scorse stagioni, il quartiere Casal Bruciato tornerà ad ospitare lo Street Food

Tour firmato TTS. Dal 10 al 12 maggio un'ondata piena di gusto, colori, musica e tanto divertimento trasformerà l'area parcheggio tra via Tommaso Smith e via Cesare Spellanzon nel ristorante a cielo aperto più grande di Roma.

A pochi giorni dallo start della tappa di Casal Bruciato, il team TTS svela il menù della meravigliosa 3 giorni dedicata al cibo ed al divertimento da strada.



Casal Bruciato, confermatissima tappa del nuovo tour 2024, diventerà la capitale dello Street Food dove poter gustare il meglio della cucina espressa "on the road". Piatti gourmet della tradizione, ultime novità del mondo Street Food, offerte gluten free e vegan, dolce e salato per tutti i gusti animeranno il cuore del IV Municipio per una tre giorni che farà divertire single, coppie, amici e famiglie.

Ferragosto sul lago ad Anguillara: TTS Food dall'11 al 15 agosto 2023



ANGUILLARA SABAZIA (Roma) – Siete pronti a vivere il giorno più divertente dell'estate con **tanto gusto e divertimento**? Il TTS FOOD sta arrivando ad Anguillara per **festeggiare insieme a voi il Ferragosto**, circondati da colline e prati verdi **sulle rive del lago di Bracciano**.

Grazie al Patrocinio del Comune di **Anguillara Sabazia**, sul Lungolago di Viale Reginaldo Belloni verrà allestita un'area pedonale, trasformandola in una passeggiata dove gusto, profumi e sapori ci accompagneranno per 5 giorni, fino al 15 Agosto!

Il vero Street Food sta arrivando per farvi trascorrere cinque giornate di allegria e spensieratezza con amici e familiari sulle rive del lago. Un pranzo esclusivo sui tanti tavoli "fronte lago" messi a disposizione per tutti, scegliendo il piatto più sfizioso tra specialità esprese da ogni parte d'Italia e del mondo.

Nei 5 giorni, inoltre, la location verrà allestita con **musiche, scenografie e tanti giochi di luci per regalare un'atmosfera imperdibile dal Pranzo alla cena**, in cui potrete divertirvi e rilassarvi.

Sulla spiaggia verrà allestita un'area giochi con biliardini e tavoli da ping-pong per divertirvi e sfidarvi con amici e parenti.

Ma non è finita qui...

Sabato 12 Agosto a pochi passi dal nostro villaggio, in Piazza del Molo, ci sarà il **concerto di Silvia Mezzanotte e Carlo**

Marrale dei Matia Bazar. E quale occasione migliore per ascoltarlo insieme al **vostro piatto preferito e una delle nostre birre artigianali?**

Lunedì 14 festeggeremo l'arrivo di Ferragosto con il più classico dei rituali: divertirci con un DjSet pazzesco sulla spiaggia! **Fino a tarda notte potrete gustare tutte le specialità dei nostri Street Chef e prendere da bere nella TTS DRINK ZONE.**

Cosa Troverete?

I nostri Street Chef a bordo dei loro **Food Truck, ApeCar e stand Cucina** si sfideranno a colpi di padelle fiammanti per trasformare preziose materie prime in piatti gourmet da leccarsi i baffi. Racconteranno la nostra penisola attraverso il gusto autentico dei suoi piatti, come 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**, le autentiche bombette di Cisternino cotte allo spiedo, puccia artigianale farcita con verdure, polpo e burrata, panzerotti e focaccia barese home-made. Risalendo la penisola arriviamo fino alle **Marche**, con olive ascolane (anche in versione vegana), mozzarelline fritte al momento e cremini ascolani; passando poi per l'**Abruzzo**, gustando i veri arrostiticini di pecora. E come non citare il mitico carciofo alla giudia e sua maestà la porchetta? Ma in versione gourmet! Panini con scottona sfilacciata cotta a bassa temperatura. La Braceria vi accoglierà con l'originale picanha al churrasco, hamburger, bruschettoni e spiedoni. Tutto rigorosamente alla brace.

"Strizzando l'occhio alle cucine estere"

Le proposte internazionali del nostro menù potrebbero davvero stupirvi! 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, accompagnata da sangria artigianale.

Per gli amanti del dolce...

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

E da bere...?

In esclusiva per il TTS Food, dal più antico birrificio artigianale bavarese arriva la birra firmata **Landshuter Brauhaus**, birra Cruda non filtrata, una vera eccellenza. La Drink Zone proporrà ottimi aperitivi a base di prosecco, frutta e ottimi cocktail. Un'atmosfera colorata da mille lucine, giochi di luci e musica in cui poter gustare le nostre eccellenze "on the road" in perfetto stile TTSFood! **Saranno 5 giorni all'insegna del sano divertimento, un festival dedicato a tutti, grandi e piccini... e soprattutto ottimo cibo di strada.**

Vi aspettiamo dall'11 al 15 agosto per festeggiare con noi la tappa sul lago del TTS Street Food Tour.

INGRESSO LIBERO!

- **Venerdì 11 Agosto** dalle 18:00 alle 24:00
- **Sabato 12 Agosto** dalle 12:00 alle 24:00
- **Domenica 13 Agosto** dalle 12:00 alle 24:00
- **Lunedì 14 Agosto** dalle 12:00 alle 24:00
- **Martedì 15 Agosto** dalle 12:00 alle 24:00

TTSFood è un format di Mela Eventi

Segui gli aggiornamenti degli eventi sulle nostre pagine

social e sul sito www.ttsfood.it info@ttsfood.it

www.ttsfood.it

TTS Food è un format di Mela Eventi

www.melaeventi.it

info@melaeventi.it

pagina Facebook: @ttsfood

pagina Instagram: tts.food

canale Youtube: TTS FOOD

Anguillara, TTS street food 02-04 giugno 2023



Anguillara (RM) – Il tour più gustoso d'Italia arriva in una location bellissima, circondati da colline e prati verdi sulle rive del lago di Bracciano. Grazie al Patrocinio del Comune di Anguillara Sabazia, verrà allestito il più grande villaggio street food mai realizzato. Il Lungolago di Viale Reginaldo Belloni verrà reso pedonale e trasformato in una passeggiata dove gusto, profumi e sapori saranno gli ingredienti per una tre giorni da non perdere.

Dal 2 al 4 giugno Anguillara Sabazia diventerà la capitale dello street food, un turbine di colori, profumi, luci e musica, ma soprattutto tante cose buone da mangiare. Una brigata accuratamente selezionata di 20 street chef posizioni

fronte lago scenderà in campo per darsi battaglia tra padelle e fornelli.

L'evento inizierà il 2 giugno alle ore 12:00, per festeggiare insieme la **Festa della Repubblica Italiana**. Trascorrendo una giornata in allegria e spensieratezza con amici e famigliari sulle rive del lago. Un pranzo inusuale 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. Dal Pranzo, all'aperitivo per arrivare alla cena, accompagnati da buona musica, cibo da sballo e tanta voglia di sano divertimento. Gli ingredienti per una tre giorni fantastica ci sono tutti.

Per questa tappa, Anguillara Sabazia diventerà il ristorante all'aperto e sotto le stelle più grande di Roma dove poter degustare ottimi piatti della tradizione e incredibili novità, sia a pranzo che a cena. Delizie dolci e salate per tutti i gusti. Antipasti sfiziosi e fritti di ogni genere. Carni e pesce cotti da veri e propri maestri. Sfiziosità regionali e piatti internazionali, ma anche gluten free e vegane. Un menù "da strada" pronto per soddisfare tutti i gusti. Il meglio dello Street Food, firmato TTSFood, farà del lago di Bracciano il cuore del divertimento e del "cibo on the road".

INGRESSO LIBERO!

Venerdì 02 giugno dalle 12:00 alle 24:00

Sabato 03 giugno dalle 12:00 alle 24:00

Domenica 04 giugno dalle 12:00 alle 24:00

TTSFood è un format di Mela Eventi

Segui gli aggiornamenti degli eventi sulle nostre pagine social e sul sito www.ttsfood.it

info@ttsfood.it

www.ttsfood.it

TTS Food è un format di Mela Eventi

www.melaeventi.it

info@melaeventi.it

pagina Facebook: @ttsfood

pagina Instagram: tts.food

canale Youtube: TTS FOOD

Cresce l'attesa per il "San Lorenzo Street Food", in programma dal 22 al 25 aprile



SAN LORENZO NUOVO (Viterbo) – E' ufficialmente iniziato il countdown per la tappa di San Lorenzo del Tour 2022 Street Food. Dal 22 al 25 aprile Piazzale del Verano, farà da cornice ad uno degli street food più famosi d'Italia, un evento

all'insegna dell'intrattenimento, del divertimento e soprattutto del gusto! Un appuntamento di quattro giorni dedicato al miglior cibo on the road preparato in modalità rigorosamente espressa da una brigata di Street Chef accuratamente selezionati. Piatti simbolo della tradizione, ripercorrendo tutto lo stivale, fino ad arrivare oltre oceano, con proposte internazionali da non perdere. Da delizie dolci e salate per tutti i gusti, ad antipasti sfiziosi e fritti di ogni genere. L'appuntamento è fissato a Piazzale del Verano dal 22 al 25 aprile, per un viaggio gastronomico che coccolerà anche i palati più esigenti, pieno di sorprese e vere e proprie esplosioni per i gusti, anche gluten free e vegani.

COSA TROVERETE?

I nostri truck sforneranno prelibatezze di ogni genere come panini farciti con delizie di pesce, polpo arrosto, baccalà ed alternative veg. Dalla Sicilia, cannoli, arancine, pane e panelle, sfincione, "pane ca meusa", crema di pistacchio e cassatine. Approdando in Puglia, le autentiche bombette di Cisternino, cotte allo spiedo sulla brace, puccia farcita, panzerotti e focaccia barese home-made. Risalendo la penisola arriviamo fino alle Marche, con olive ascolane e cremini ascolani; passando per l'Abruzzo, gustando i veri arrostiticini di pecora e manzo.

Per poi tornare nel Lazio, con bontà tutte nostrane, come il mitico carciofo alla giudia, tonnarello cacio e pepe, tante varietà di supplì espressi come gricia, broccoli e salsiccia.

E se volessimo spingerci fuori dall'Italia?

Le proposte internazionali del nostro menù potrebbero davvero stupirvi: hamburger di chianina e scottona sfilacciata. Non mancherà lo slow smoked BBQ con costine di maiale, chicken wings, pulled pork e molto altro. Dal Messico nachos,

burritos, tacos e margarita; mentre dal Vietnam, vi portiamo il vero street food vietnamita con padthai, bún xào, gyoza, gàchiên, gỏi cuốn, tômchiên. Per attraccare poi in Spagna assaporando la vera Paella Valenciana, cotta nelle tradizionali padellone e sangria artigianale Per gli amanti del dolce, 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. In esclusiva per il TTS Food, dal più antico birrificio artigianale bavarese arriva la birra firmata Landshuter Brauhaus, birra Cruda non filtrata, una vera eccellenza. Le giornate si allungano e approfittando di un aperitivo all'aria aperta, non potete non fare una sosta da Bollicine, un chiringuito che proporrà ottimi cocktail per tutti i gusti!

Street food, nasce l'Associazione Italiana Ristoratori di Strada



ROMA – Ottenere il giusto riconoscimento, avviare un dialogo con le istituzioni e dare vita a una vera e propria filiera produttiva. Nasce con questi obiettivi **l'Associazione Italiana Ristoratori di Strada**, che sarà presentata nel corso del **Gran**

Galà organizzato **martedì 1 febbraio 2022 a Roma (Stazione Birra, via Placanica 172) alle ore 19.30**. Dopo anni di successi nelle strade di tutta Italia, i professionisti dello **Street Food** sono pronti a fare il salto di qualità, unendosi in un'associazione di categoria per difendere i loro interessi: dalla fiscalità alla legislazione, dalla semplificazione amministrativa alla creazione di eventi per garantire la continuità del lavoro.

La crescita del fenomeno Street Food richiede ormai nuove modalità organizzative per sviluppare appieno le potenzialità di un settore che negli ultimi anni è cresciuto costantemente, fino allo stop forzato per l'emergenza coronavirus. Forte di un pubblico sempre più appassionato e a un'offerta originale e di qualità, lo Street Food è pronto a ripartire: "L'idea dell'associazione nasce dal fatto che in questi due lunghi anni non siamo stati difesi o tutelati a sufficienza dallo Stato, che ci ha accomunati agli ambulanti pur avendo delle esigenze così distanti dalle loro. Vogliamo far capire alle amministrazioni e alle istituzioni che non siamo concorrenti privilegiati dei ristoratori, ma professionisti che al pari di questi ultimi hanno un'attività, dei dipendenti e contribuiscono come tutti al benessere del Paese", dichiara **Alfredo Orofino, presidente dell'Associazione Italiana Ristoratori di Strada**.

Tra i primi scopi dell'Associazione c'è l'apertura di un'interlocuzione con le istituzioni per definire procedure e regole ad hoc per il settore. Grazie alla nuova realtà si intende inoltre programmare al meglio le attività e creare una filiera produttiva strutturata: "La costituzione di un'associazione che tuteli gli operatori di Street Food è stata un'esigenza scaturita da una volontà condivisa da tantissimi operatori del settore. Dobbiamo ora iniziare a muovere i nostri primi passi, accrescere la nostra credibilità e presentarci a chi non ci conosce, nella consapevolezza che l'unione fa la forza", conclude Orofino.

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



piattidavveroeccezionaliiperun'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 grigliaria 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.

Street food Ladispoli dal 10 al 15 luglio



LADISPOLI – Per 6 giorni Ladispoli torna ad essere la capitale dello street food e del divertimento. Dal 10 al 15 Agosto i colori ed i sapori del TTS Food invaderanno una delle località più conosciute del litorale laziale. All'interno di Piazza Rossellini, nel cuore di Ladispoli, 20 Street Chef posizionati a cerchio trasformeranno la Piazza nel più grande ristorante all'aperto di tutto il litorale Laziale. Sarà possibile scegliere il proprio menù tra un'infinità di ghiottonerie, dolci e salate per un viaggio gastronomico da non perdere. Gli Street Chef a bordo delle loro ApeCar, FoodTruck e Stand Cucina daranno vita ad un evento assolutamente imperdibile. Proporranno ricette gourmet preparate al momento per una sei giorni all'insegna del sano divertimento, presentando il meglio della cucina tradizionale, ma strizzando l'occhio anche ad alcune cucine estere. Cucine on the road, musica d'intrattenimento, luci scenografiche, sano relax, spettacoli

ed attività per i più piccoli trasformeranno Ladispoli per sei giorni no stop dalle 17 alle 24 in un villaggio pieno di festa e di cose buone da mangiare.



Protagonista dell'evento più gustoso dell'estate 2021 il buon cibo, realizzato con materie prime, selezionate con cura per le esigenze di tutti. Preparazioni sfiziose, vegane, classici della tradizione e novità gastronomiche. Sapori

delicati, dolci raffinati e piatti per i palati più esigenti e coraggiosi. Antipasti e finger food appetitosi. Primi piatti commoventi. Secondi di ottima carne scelta o di freschissimo pesce. Panini da far girare la testa, verdure e spezie particolari per un trionfo assoluto di gusto. Un' esclusiva 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 estivi. Non solo street food, durante i 6 giorni, la compagnia del CIRCUS VILLAGE, con i suoi artisti di strada e circensi vi stupiranno con tanti spettacoli e performance. Il Typical Truck Street Food sta preparando l'evento nei minimi dettagli per il divertimento di tutta la famiglia.

Street food ormai è sinonimo di festa e buon cibo, TTS Food, da anni impegnato nell'industria del divertimento, ormai è una garanzia. Gli ingredienti per un fantastico evento ci sono tutti... Stiamo apparecchiando la più grande, bella e colorata tavola sotto le stelle di Ladispoli.

Street food a Santa Marinella



SANTA MARINELLA – Dal 5 all’8 agosto per la seconda volta Santa Marinella diventa la capitale dello Street Food. La carovana più colorata d’Italia, quella del Typical Truck Street Food torna sul litorale romano per animare con gusto e colori l’estate 2021. Una location ideale per ospitare un evento street food, a pochi passi dal mare, nel cuore del centro città. 23 Street Chef a bordo delle loro ApeCar, FoodTruck e StandCucina, posizionati a cerchio, daranno vita ad un evento imperdibile. Ristoranti e cucine “on the road” proporranno le migliori ricette gourmet per una quattro giorni all’insegna del sano divertimento. Un evento ideale per tutta la famiglia e per i buongustai. Street food di eccellenza, musica, relax, ed attività per i più piccoli trasformeranno Santa Marinella in un villaggio divertentissimo. Una festa che animerà l’estate laziale all’insegna del buon cibo, realizzato con materie prime, selezionate per le esigenze di tutti i palati. Preparazioni sfiziose, vegane, classici della tradizione e novità gastronomiche. Sapori delicati, dolci raffinati e piatti per i palati più esigenti e coraggiosi. Il villaggio aprirà alle 17:00 per iniziare con ottimi aperitivi, spritz, mojito e cuba libre accompagnati da ottima musica e fritti appena fatti. 4 giorni da vivere in compagnia degustando il meglio della cucina on the road: panini, primi piatti o contorni da far girare la testa. Pecsce e carni selezionate cotte da veri e propri maestri. Contorni, focacce e fritti dai gusti particolari e indimenticabili. Dolci e bibite per ogni palato. Il viaggio sensoriale verrà percorso

all'interno del più grande ristorante sotto le stelle accompagnato da musica e momenti suggestivi con spettacoli emozionanti.

Street food di Monteverde 3-6 giugno



Finalmente si riparte. Con attenzione e rispettando le norme anti Covid imposte dalla pandemia ma si riparte. E' con estremo piacere, dunque, che TTSfood annuncia l'apertura del tour 2021. "A noi spetta l'onore di aprire a Roma gli eventi dedicati al cibo di strada, ha annunciato il patron e ideatore del format Luigi D'Amico, il coprifuoco è stato spostato alle ore 23, le maglie si allargano, i vaccini aumentano e si intravede maggiore libertà di movimento. Così ripartiamo pieni di voglia di rivederci e il piacere di poter trascorrere momenti di serenità e divertimento. Ripartiamo da Monteverde". Dal 3 al 6 giugno, Monteverde si trasformerà nella capitale dello Street Food. Per la seconda volta, il format TTS Food arriva in uno dei quartieri più belli e storici di Roma. Alle spalle del Gianicolo, all'interno del Parco situato a Largo

Alessandrina Ravizza, circondati da verde con una graziosa fontana centrale risalente al XVIII secolo, 22 strepitosi Street Chef a bordo dei loro Truck, ApeCar e Stand Cucina si sfideranno tra padelle e fornelli creando gustose ricette gourmet, dispensando consigli e ricette sull'arte culinaria. 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 suggestivi spettacoli e affascinanti performance.

Dopo settimane e settimane trascorse senza il cosiddetto divertimento a cielo aperto adesso finalmente potremmo ripartire. Lo faremo muniti di mascherine gel igienizzante a portata di mano. Tavoli distanziati e personale a completa disposizione. Ma si riparte. Riprenderemo da dove c'eravamo lasciati: dai nostri viaggi sensoriali nel mondo del cibo da strada. Atmosfere tradizionali e sapori internazionali in un mix di sano divertimento. Protagonista il cibo espresso. Gli street-chef, proporranno ricette provenienti da diverse regioni Italiane, ma anche cucine estere: 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. Dalle Marche olive e cremini ascolani. Dalla Sicilia, cannoli, arancine, pane e panelle, sfincione, pane ca meusa, crema di pistacchio e cassatine; Dalla Basilicata il caciocavallo impiccato con peperone crusco. Strizzando l'occhio alle cucine estere troverete dalla Spagna la vera Paella Valenciana cotta nelle tradizionali padellone e sangria artigianale. Dall'Irlanda ottima Angus alla brace con salsa guinness. Dal Messico nachos, burritos, tacos e margarita. Dagli USA 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 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 estivi. 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. Saranno 4 giorni all'insegna del sano divertimento, un festival dedicato a tutti, grandi e piccini... e soprattutto ottimo cibo di strada.

L'appuntamento è fissato per giovedì 3 giugno, potrete scegliere tra pranzo e cena o perchè no fare entrambi. Potrete scegliere tra una girandola di offerte contenute all'interno del Menù curato nei minimi particolari dallo staff Tts che per il tour 2021 ha preparato un'infinità di sorprese. Per non perdere neanche una, per restare aggiornati sul mondo street food e conoscere tutte le tappe della stagione che ormai è alle porte rimanete collegati al sito www.ttsfood.it e seguite i canali social del team Tts. Ingresso libero!