



PPN FOOD - Cibo, Roma: al via Centocelle Street Food

Roma - 31 ago 2021 (Prima Pagina News) **Al via dal 10 settembre.**

19 Street Chef tutti in una volta sola sotto il cielo di Roma. 19 cucine da strada per soddisfare tutti i palati, anche quelli più esigenti. 19 professionisti della cucina pronti a sfornare piatti gourmet in modalità espressa e trasformare materie prime di ottima qualità in piatti da capogiro. Dopo l'estate si riparte con lo street food della Capitale. Da venerdì 10 a domenica 12 settembre, per la prima volta il TTSFood arriva nel famoso quartiere di Centocelle. La coloratissima e gustosissima carovana più famosa d'Italia, dunque, torna nella Capitale. Dal 10 al 12 Settembre il format firmato TTSfood approderà nello storico e caratteristico quartiere di Centocelle. Il patron Luigi D'Amico ha scelto il cuore pulsante della capitale per un ritorno a Roma in grande stile con una selezione di cuochi da impazzire. Ghiottonerie espresse da ogni parte d'Italia e delizie internazionali per tutti i gusti. Questa tappa riempirà di gusto e bontà gastronomiche il quinto municipio di Roma con una grande festa dedicata al cibo mai vista prima. Centocelle, uno dei quartieri più antichi della capitale, tra il Prenestino ed il Collatino, sarà il ristorante all'aperto e sotto le stelle più grande di Roma dove poter degustare ottimi piatti sia a pranzo che a cena. Delizie dolci e salate per tutti i gusti. Antipasti sfiziosi e fritti di ogni genere. Primi della tradizione e incredibili novità da assaporare con amici e parenti. Carni e pesce cotti da veri e propri maestri del barbecue. Dolci, sfiziosità regionali e piatti internazionali e tanto altro ancora. Portate gourmet per gli adulti e ghiottonerie per i più piccoli. Un menù "da strada" pronto per soddisfare tutti i gusti. Il meglio dello Street Food, firmato TTSFood, farà di Centocelle il cuore del divertimento e del cibo on the road. Dopo aver deliziato molte altre zone di Roma, sarà Viale Agosta a fare da cornice all'evento più delizioso e atteso di settembre. Una girandola di fantastiche prelibatezze tutte dal profumo inebriante e dal gusto incredibile in un solo evento. L'appuntamento da non perdere è stato fissato a Viale Agosta dal 10 al 12 settembre, sarà un viaggio gastronomico che coccolerà anche i palati più esigenti, pieno di sorprese e vere e proprie esplosioni di gusto. Ricette gourmet preparate al momento per una tre giorni all'insegna del sano divertimento presentando il meglio della cucina tradizionale italiana, ma anche deliziose e curiose novità internazionali. Anche gluten free e vegane. Gli street-chef proporranno: Hamburger gourmet; Scottona sfilacciata; Arrostitini di pecora, patata twister con vari condimenti; Carciofi alla giudia, broccoletti e salsiccia; 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 cremine ascolani. Dalla Sicilia, cannoli, arancine, pane e panelle, sfincione, pane ca meusa, crema di pistacchio e cassatine; Il vero smoke BBQ con il suo grande affumicatore vi delizierà con ottimo pulled pork, costine e pastrami appena affumicato. Strizzando l'occhio alle cucine estere troverete dalla Spagna la vera Paella Valenciana cotta nelle tradizionali padellone e sangria



artigianale. Dagli USA i mitici hamburger e una montagna di fritti e patate chips fresche e fritte al momento con tantissime salse da abbinare. Un' esclusiva TTSFood, dal più antico birrifico 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, bombe e ciambelle calde, tiramisù, crepes, paste sfornate e farcite al momento, maritozzi con la panna, cannoli e granite siciliane. Pasta di mandorla messinese e tante altre dolci sorprese. Non solo street food, durante questi 3 giorni, la compagnia del CIRCUS VILLAGE, con i suoi artisti di strada e circensi vi stupiranno con tanti spettacoli e performance. Saranno 3 giorni all'insegna del sano divertimento, un festival dedicato a tutti, grandi e piccini... e soprattutto ottimo cibo di strada.

(Prima Pagina News) Martedì 31 Agosto 2021

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it