



PPN FOOD - Roma: al via il Conca d'Oro Street Food

Roma - 26 ott 2023 (Prima Pagina News) L'ultima tappa del tour di quest'anno è in programma al Parco delle Valli dal 26 al 29

ottobre.

Si sta per alzare il sipario sullo splendido festival dello Street Food a Conca D'Oro. Da oggi e fino a domenica 29 ottobre, nel 3° Municipio di Roma, per la prima volta in assoluto, verrà organizzato un grande evento dedicato allo street food. La location scelta è il parcheggio immerso nel verde del Parco delle Valli, da poco ristrutturato e posizionato tra via delle Valli e Piazza Conca d'Oro. A due passi dalla stazione della Metropolitana e dalla via dello shopping. Sarà l'ultima tappa del tour 2023 piena di sorprese, di gusto e colpi di scena. Dopo i successi del tour romano che ha portato la magia dello street food in giro per la capitale, finalmente il TTSFood approda in Piazza Conca d'Oro con un evento unico e ricco di sorprese. Per quattro giorni, i 25 Street Chef presenti renderanno Piazza Conca d'oro la capitale del gusto con il ristorante sotto le stelle più grande di Roma. Un villaggio incantevole dove poter trascorrere una serata di divertimento in compagnia di amici e parenti. Gli Street Chef verranno posizionati su quattro file al centro del grande parcheggio, creando delle vere e proprie vie del gusto. Non mancheranno tavoli e sedute a disposizione per tutti. Per l'orario del pranzo non mancheranno le zone d'ombra grazie a dei grandi ombrelloni. Giochi di luci scenografiche, musica ed allestimenti, dove sarà possibile mangiare rilassandosi e lasciarsi trasportare da un'atmosfera esclusiva all'insegna della socialità e del sano divertimento nel puro stile TTSFood. Quattro giorni per scoprire tantissime bontà gastronomiche italiane ed estere, per vivere delle splendide giornate scoprendo l'arte della cucina di strada. Il meglio della cucina e del divertimento on the road. Da giovedì 26 a domenica 29 ottobre i veri protagonisti sarete voi e gli Street Chef, rigorosamente selezionati dal team TTS per farvi provare ricette espresse, di qualità unica e freschezza assicurata. Sarà possibile vedere la trasformazione di materie prime in piatti gourmet da far girare la testa. Una selezione di piatti per tutti i gusti dove al centro c'è l'intera famiglia. Antipasti sfiziosi e fritti di ogni genere. Primi piatti tradizionali regionali e tante curiosità appetitose. Carni e pesce cotti da veri e propri maestri del barbecue. Dolci, specialità vegan e gluten free e piatti da tutto il mondo. Portate per ogni gusto, soddisferanno i palati di grandi e piccini e dei più esigenti. I 25 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 stigghiule 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 al tartufo



fritte al momento e cremini ascolani. Passando poi per l'Abruzzo, gustando i veri arrostitini di pecora cotti alla brace. E come non citare il mitico carciofo alla giudia e sua maestà la porchetta? Ma in versione gourmet. Le proposte internazionali del 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, accompagnata da sangria artigianale. 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 arriva la birra firmata Landshuter Brauhaus, birra Cruda non filtrata, una vera eccellenza da gustare nei bicchieri targati TTS Food. La Drink Zone proporrà ottimi aperitivi a base di prosecco, frutta e ottimi cocktail. Ed inoltre, per abbattere il consumo di plastica, in tutto il villaggio potrete dissetarvi con l'Acqua Minerale Naturale Maniva, in speciali brick coloratissimi, originali e interamente riciclabili prodotti da Tetra Pak in esclusiva per TTS Food.

(Prima Pagina News) Giovedì 26 Ottobre 2023