AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Roma: lo street food targato Tts arriva a Porta Portese*

Roma - 10 ott 2025 (Prima Pagina News) **Appuntamento dal 17 al 19 ottobre.**

L'ottobrata romana firmata TTSFood porta in regalo nella capitale la tappa Street Food di Porta Portese. Dopo il successo del mese di maggio la coloratissima banda del gusto e del divertimento "on the road" trasformerà lo storico quartiere capitolino nel centro nevralgico del cibo di strana. Lo farà dal 17 al 19 di ottobre per una festa non-stop di 3 giorni piena di gusto e divertimento ai massimi livelli dove poter degustare ghiottonerie provenienti dall'Italia e dal mondo. Il caratteristico Rione Trastevere, nel cuore del mercato di Porta Portese, il più famoso e grande della città, si animerà di affascinanti colori e stuzzicanti sapori proprio durante lo shopping in quello che è diventato un vero e proprio rito domenicale per i romani e una delle tappe irrinunciabili per i turisti. Si potranno degustare le bontà gastronomiche più apprezzate del momento. I professionisti dell'intrattenimento del team TTS, ormai sinonimo di qualità e divertimento, allestiranno nel cuore del quartiere, sia a pranzo che a cena, il ristorante a cielo aperto più grande di Roma e voi sarete gli assoluti protagonisti. Da venerdì 17 a domenica 19, il convivio romano diventerà magico e sotto le stelle più belle d'Italia ci si potrà tuffare con la famiglia o gli amici nel viaggio gastronomico più delizioso della storia capitolina. Nel cuore del XII Municipio sull'area pavimentata di via Ettore Rolli, ancora una volta selezionatissimi Street Chef all'interno dei loro stand cucina si sfideranno tra padelle incandescenti e fornelli fiammeggianti per offrirvi il piatto migliore all'interno di un villaggio con tante sedute messe a disposizione per lasciarvi trasportare da giochi di luce, musica e un'atmosfera esclusiva, piacevole, rilassante e piena di gusto. Sarà possibile vedere la trasformazione di materie prime in versione gourmet. Una selezione di piatti per tutti i gusti. Antipasti sfiziosi e fritti di ogni genere. 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 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. Passando per l'Abruzzo, gustando i veri arrosticini di pecora cotti alla brace. Da Roma fazzoletti di pizza farcita con tipicità romane e chicche fritte. E come non citare il mitico carciofo alla giudia? Ma non finisce qui… Le proposte internazionali

del nostro menù sono tutte da scoprire. Dalle isole della Grecia la vera cucina greca con Pita, Souvlaki, Dolmades e altre curiosità. Un viaggio in India con piatti iconici della vera cucina asiatica: pollo al curry, pani puri, samosa, dahi bhalle e channe bhuture. Come nelle vere steak house Americane, si potrà gustare uno slow smoked BBQ con ribs e pulled pork. 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. In esclusiva per il TTS “A Tutto Mais” preparerà piatti totalmente gluten free: arepas ed empanadas venezuelane a base di mais con carne mechada di manzo o pollo e birra gluten free. Da Bizzi ci saranno arrosticini e patate twister e alla Rueda paella e patata bravas. Da Ao! Le mitiche scottoncine fritte, polpettine di scottona sfilacciata. 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, cassatine e cremolati siciliani e tante altre dolci sorprese. 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. Appuntamento dal 17 al 10 ottobre per la tappa Porta Portese del nuovo TTS Street Food Tour 2025.

(Prima Pagina News) Venerdì 10 Ottobre 2025

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