



PN24 FOOD - A Fiumicino arriva il Tts Street Food

Roma - 15 lug 2022 (Prima Notizia 24) La flotta del TtsFood sarà alla Città del litorale laziale dal 21 al 24 luglio 2022.

Dal 21 al 24 luglio, la flotta del TTSFood approderà a Fiumicino. Città del litorale laziale famosa per la sua storia e cultura, ristoranti eccellenti, gelaterie virtuose, pescatori con esperienza tramandata di padre in figlio e tanto altro ancora. Per la prima volta il format Typical Truck Street Food porterà 20 street chef nel cuore della Darsena. Posizionati a semi cerchio, affacciati sul mare, all'ombra delle barche, si sfideranno tra padelle e fornelli. Per 4 giorni Fiumicino diventerà capitale dello street food, dove verrà allestito il più grande ristorante "on the road" sotto le stelle di Fiumicino. Un'occasione da non perdere per una piacevole passeggiata alla ricerca del piatto più interessante. Relax e profumo di mare, comodamente seduti nei tavoli messi a disposizione, luci e colori in una location che regalerà momenti di spensieratezza e benessere. Musica e allestimento illuminotecnico creeranno un'atmosfera unica dove le parole d'ordine saranno buon cibo e sano divertimento. Il villaggio aprirà alle ore 17:00 per iniziare con ottimi aperitivi, spritz, mojito e cuba libre accompagnati da ottima musica e fritti caldi. Cosa ci sarà? Gli street-chef, proporranno ricette provenienti da diverse regioni Italiane, ma anche cucine estere: Hamburger gourmet (frollatura Dry Aged); panini con Scottona sfilacciata cotta 24 ore a bassa temperatura; Cartocci di pesce fritto, panini con tonno, salmone e pesce spada. Dall'Abruzzo arrosticini di pecora alla brace. Dalla Puglia, bombette di Cisternino, puccia con polpo arrosto e burrata, focaccia barese appena sfornata. Da Roma il mitico carciofo alla giudia e non potrà mancherà 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 e salsiccia catanese; Una nuova versione di pizza frita con polpette al sugo, pollo e peperoni, broccoletti e salsiccia e tante altre versioni, anche dolce. Cucine dal mondo... 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. Dal Vietnam, portiamo il vero street food vietnamita con padthai, bún xào, gyoza, gàchiên, g?icu?n, tômchiên. Per attraccare poi in Spagna assaporando la vera Paella Valenciana, cotta nelle tradizionali padellone, accompagnata da sangria artigianale. Dal Brasile hamburger e spade di Picanha alla brace accompagnata con salse originali. 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...? 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. Inoltre, il chiringuito di Bollicine, proporrà ottimi aperitivi a base di prosecco, frutta e ottimi cocktail estivi. Vermentino ghiacciato, ma anche rossi corposi e bollicine. 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 4 giorni all'insegna del sano divertimento, un festival dedicato a tutti, grandi e piccini... e soprattutto ottimo cibo di strada. Il Menù-Le bontà siciliane: Cucina tipica siciliana ·Polypus Apuliae: Polpo arrosto, focaccia barese e tipicità pugliesi-La Bombetta: Bombette di Cisternino allo spiedo ·Bizzi – L'Arrosticino: Arrosticini, chips espresse e carciofo alla Giudìa-Italian's Bbq: Pulled pork, ribs e smoked bbq-Neppo: fagottini di pizza frita farciti con cucina romana-Petriglia Dolciaria: Bombe, ciambelle e sfogliatelle calde-La Rueda: Paella valenciana, empanadas, patata bravas e sangria-Ao!: Panino con scottona sfilacciata-Sfizio Capitale: Cuoppo di pesce fritto espresso-Cargo Burger Lab: Hamburger gourmet con frollatura Dry Aged-Cookie Jam: Tiramisù espresso e torte artigianali-Pucceria Pontina: Puccie artigianali farcite in diversi modi e fritti vari-Oliva Time: Olive e cremini ascolani-Vietnam street food: Cucina tipica vietnamita-Coco Loco: Nachos, burritos e tacos messicani-Picanheria: Panini brasiliani con picanha allo spiedo-Birra Bavarese: Birra cruda bavarese non filtrata-Bollicine: Bollicine e cocktail Parcheggio in Largo dei Marinai d'Italia - Darsena Giovedì 21 dalle 17:00 alle 24:00Venerdì 22 dalle 17:00 alle 24:00Sabato 23 dalle 17:00 alle 24:00Domenica 24 dalle 17:00 alle 24:00Ingresso libero Tts Food ricorda a tutti i partecipanti che all'interno dell'evento sarà possibile trovare gel igienizzante per mani e personale qualificato. Tutti i tavoli e gli spazi verranno igienizzati costantemente.

(Prima Notizia 24) Venerdì 15 Luglio 2022