



## ***PN24 FOOD - Roma: lo street food targato Tts arriva per la prima volta a Casal Bruciato***

**Roma - 24 ago 2022 (Prima Notizia 24) Dall'8 all'11 settembre, oltre 20 Street Chef renderanno Piazza Riccardo Balsamo Crivelli il più grande ristorante "on the road" mai realizzato.**

Dall'8 all'11 settembre, per la prima volta in assoluto il quartiere Casal Bruciato ospiterà un grande evento dedicato allo street food. Per questa occasione oltre 20 Street Chef della flotta del format TTSFood renderanno Piazza Riccardo Balsamo Crivelli il più grande ristorante "on the road" mai realizzato. Posizionati a semi cerchio, affacciati sulla grande piazza pedonale, gli street chef si sfideranno tra padelle e fornelli creando la loro migliore ricetta. Per 4 giorni il IV Municipio diventerà capitale dello street food, dove verrà allestito il più grande ristorante sotto le stelle di Roma. Un'occasione da non perdere per una piacevole passeggiata alla ricerca del piatto più interessante. Relax e divertimento, 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 di qualità e sano divertimento. Il villaggio aprirà alle ore 17:00 dove si potrà iniziare con ottimi aperitivi, spritz, mojito e cuba libre accompagnati da ottima musica e fritti caldi, per poi cercare il piatto che più stuzzica l'appetito. Cosa si troverà? Gli street-chef, proporranno ricette provenienti da diverse regioni Italiane, ma anche cucine estere: Hamburger gourmet (frollatura Dry Aged); panini con Scottone 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 menù potrebbero davvero stupire! 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. 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. Piazza Riccardo Balsamo Crivelli - Roma Giovedì 8 dalle 17:00 alle 24:00 Venerdì 9 dalle 17:00 alle 24:00 Sabato 10 dalle 17:00 alle 24:00 Domenica 11 dalle 17:00 alle 24:00 Ingresso libero TTS Food ricorda a tutti i partecipanti che all'interno dell'evento troveranno gel igienizzante per mani e personale qualificato. Tutti i tavoli e gli spazi verranno igienizzati costantemente.

*(Prima Notizia 24) Mercoledì 24 Agosto 2022*