



PPN FOOD - Roma: al via il Monteverde Tts Street Food

Roma - 21 mag 2024 (Prima Pagina News) Dal 24 al 26 maggio.

Monteverde capitale dello Street Food. Anche questa stagione vedrà uno dei quartieri più belli e storici di Roma diventare il centro nevralgico del sano divertimento e del cibo di strada per un'esperienza da urlo. Il team TTS a pochi giorni dallo start svela il menù della tappa. Una scelta infinita di ghiottonerie davvero per tutti i gusti. Da venerdì 24 a domenica 26, non si prendano impegni, si segni l'appuntamento sul calendario e si avvertano amici e familiari. L'occasione offerta dal team TTSFood è unica e da non perdere. Alle spalle del Gianicolo, il cuore pulsante della capitale ancora una volta sarà animato dalla magia dello Street Food. Il Parchetto di Largo Alessandrina Ravizza, circondato dal verde con una graziosa fontana centrale risalente al XVIII secolo farà da cornice al travolgente spettacolo on the road firmato TTS. Una selezione di 20 strepitosi Street Chef a bordo dei loro Food Truck, ApeCar e Stand Cucina si sfideranno tra padelle e fornelli creando gustose ricette gourmet preparate rigorosamente davanti agli occhi degli ospiti. Materie prime di qualità quasi per magia diventeranno delle portate gourmet. Arte culinaria da strada da leccarsi i baffi per tutti i gusti. Le eccellenze gastronomiche degli street chef saranno gli ingredienti, per una tre giorni dai sapori esplosivi. Unica nel suo genere! Piatti della tradizione, ultime novità del mondo Street Food, offerte gluten free e vegan, dolce e salato per tutti i gusti animeranno Largo Ravizza che si trasformerà in un grande ristorante sotto il cielo stellato di Roma, sia a pranzo che a cena, dalle ore 12 alle ore 24. Bellissime scenografie e tanti giochi di luci regaleranno un'atmosfera unica e rilassante dove poter apprezzare comodamente sui tavoli messi a disposizione serate di sano divertimento. Il tutto arricchito da buona musica, atmosfera magica, cibo da sballo e tanta voglia di sano divertimento. 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. Da una azienda agricola Toscana ottimi hamburger di razza maremmana. Passando poi per l'Abruzzo, gustando i veri arrosticini di pecora cotti alla brace. Panini con carne di suino iberico nero con diversi condimenti. E come non citare il mitico carciofo alla giudia? Ma non finisce qui... 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. Dall'Argentina il famoso Asado cotto alla brace, sia al piatto che nel panino ed anche le originali empanadas.



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. 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. Dal più antico birrificio artigianale bavarese in esclusiva per il TTSTFood 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 ci si potrà dissetare con l'Acqua Minerale Naturale Maniva, in speciali brick originali e interamente riciclabili prodotti da Tetra Pak in esclusiva per Tts Food.

(Prima Pagina News) Martedì 21 Maggio 2024