



## *San Felice C. (Lt): al via il Circeo Tts Street Food*

**Latina** - 09 lug 2024 (Prima Pagina News) **Appuntamento dall'11 al**

**14 luglio.**

Da giovedì 11 a domenica 14 luglio, in Piazza Italo Gemini a San Felice Circeo (Lt) si rinnoverà l'incantesimo più gustoso e divertente del litorale laziale. Grazie all'Amministrazione Comunale e con il supporto della ProLoco, il format TTSFood torna a grande richiesta nella meravigliosa location ai piedi della Maga Circe per una delle tappe Street Food più suggestive dell'estate 2024. A pochi giorni dall'apertura dell'evento il team TTS svela il menù che caratterizzerà la tappa. Un ventaglio ricchissimo di opportunità gastronomiche da far girare la testa. L'appuntamento estivo che tutti aspettano, in cui ottimo cibo da strada, musica e divertimento si mescoleranno alle magiche notti del Circeo. Il villaggio verrà allestito nella natura, a pochi passi dalla riva del mare sotto lo sguardo vigile della Maga Circe. Il Circeo Street Food ospiterà una selezione di 25 Street Chef posizionati lungo tutto il perimetro all'interno della pineta (Piazza Italo Gemini) che si trova nel cuore del paese. Un tour gastronomico di assoluta qualità in cui potrete assaporare tutto il meglio della cucina italiana ed internazionale, con momenti di spettacolo e divertimento per grandi e piccini. Giochi di luce, buona musica e tanto gusto... in tutte le sue forme dagli antipasti, passando per i primi e secondi e fino ad arrivare ai dolci. Ricette anche gluten free e vegan. Un vero e proprio ristorante a cielo aperto in cui farsi travolgere da giovedì 11 a domenica 14 luglio e in cui potrete scoprire la nuova veste del TTS Village e tantissime sorprese. 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, 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. E da bere? 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 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, quindi, dall'11 al 14 luglio per la tappa del nuovo TTS Street Food Tour 2024.

*(Prima Pagina News) Martedì 09 Luglio 2024*