AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Tts Street Food arriva per la prima volta a Nettuno (Rm)*

Roma - 07 lug 2025 (Prima Pagina News) **Dal 10 al 13 luglio, alla Terrazza Scacciapensieri, 20 chef racconteranno l'Italia attraverso straordinarie rivisitazioni, come panini con carne di scottona sfilacciata cotta a bassa temperatura.**

Per la prima volta arriva a Nettuno il format più gustoso d'Italia, il TTS Food. Il secondo weekend di luglio, la cittadina del litorale romano ospiterà la nuova, attesissima tappa del format. La colorata brigata di street chef approda in uno degli angoli più suggestivi del litorale romano, dove le onde del mare incontrano la tradizione gastronomica italiana e la festa prende vita all'aperto, sotto le stelle. Una location d'eccezione, affacciata sul mare, accoglierà i visitatori in una quattro giorni che celebra gusto, socialità e intrattenimento in puro stile TTS. La Terrazza Scacciapensieri in via Michelangelo farà da sfondo a una vera esplosione di sapori e profumi: una festa dedicata al cibo di qualità, tra street chef selezionati, piatti gourmet e specialità da ogni parte d'Italia. Saranno 20 gli Street Chef protagonisti, a bordo di truck e stand cucina, pronti a far sfrigolare padelle e griglie per offrire un menù variegato e originale: tradizione italiana, cucina internazionale, scelte vegane e gluten free, tutto in versione street e creativa. Quattro giorni per intraprendere un viaggio gastronomico, dai gusti più semplici ai palati più raffinati. Un'esperienza pensata per le famiglie, i gruppi di amici, le coppie e i turisti alla scoperta del mare laziale. Giochi di luci, musica e scenografie renderanno ancora più magica l'atmosfera estiva sulla terrazza fronte mare. Relax, buon cibo e convivialità saranno gli ingredienti principali di un evento da ricordare. Si potrà mangiare comodamente nei tavoli messi a disposizione, immersi nell'allestimento curato in ogni dettaglio, con vista sul tramonto e sul profilo del mare. Gli Street Chef 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. Pollo fritto marinato nella soia con zenzero e spezie accompagnato da salse home made. Da una azienda agricola toscana ottimi hamburger di razza maremmana. Passando poi per l'Abruzzo, gustando i veri arrosticini di pecora cotti alla brace. E il mitico carciofo alla giudia romano. Ma ci saranno ancora tantissimi piatti da scoprire… Le proposte internazionali del menù sono tutte da scoprire. Dal Messico nachos, burritos e tacos. 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 costine di

maiale, chicken wings, pulled pork e molto altro. Dal sud America le arepas a base di mais con carne mechada di manzo o pollo. 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. Direttamente dall'Argentina le mitiche empanadas e panini con succulenta carne. E dalla Penisola Iberica, smash burger, sfilacciato e fritti di suino nero selvatico. 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 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 sarà possibile dissetarsi 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) Lunedì 07 Luglio 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