

Utilizziamo i cookie per migliorare la vostra esperienza di navigazione. Continuando a navigare nel sito si accetta la nostra [politica cookie](#). [Ok](#)

[HOME](#)

[ABBONAMENTI](#)

[CONTATTI](#)

[PUBBLICITA'](#)

[FOTO/VIDEO GALLERY](#)

[ACCEDI/REGISTRATI](#)

Giovedì 15 Settembre 2016



setteserequi

Notizie dalla Romagna



CATEGORIA LOCALITÀ TESTO

Mi piace < 7,6 mila

[Torna indietro >](#)

Ravenna

Street food in Darsena a Ravenna da venerdì 16 a domenica 18. I 25 «camioncini» presenti

15/09/2016 | [Appuntamenti](#)



Saranno 25 i truck posizionati alla testa della Darsena di Ravenna per il fine settimana per tre

giorni all'insegna delle delizie culinarie di tutta Italia: con il lampredotto e l'hamburger di chianina della Toscana, la puccia, il pasticciotto e il rustico dal Salento, gli arrosticini abruzzesi, la panissa, hamburger e formaggi di bufalo dal Lazio e tante altre stuzzicanti golosità. Ma anche cibo sudamericano al food truck peruviano dove si potrà assaggiare riso, peperoncino, lomo saltado, ceviche, causa reliena.

La manifestazione «48122 Ravenna Street Festival», per la prima volta a Ravenna, ha girato in questi mesi a Pordenone e Carpi, toccando quota 70mila presenze a Modena: a Ravenna da venerdì 16 a domenica 18, permetterà di assaggiare tanti piatti diversi preparati sul momento da coloratissimi camioncini, che sono vere e proprie cucine itineranti.

«L'evento rappresenta una novità per la città di Ravenna - ha sottolineato l'assessore allo Sviluppo economico e commercio Massimo Cameliani -. Questa iniziativa va ad arricchire il palinsesto degli eventi in Darsena. Per tre giorni Ravenna vivrà una nuova esperienza multisensoriale, fatta di sapori, di cibo, di culture diverse, di stare insieme».

Sarà in Darsena anche Matteo Salbaroli, imprenditore ravennate proprietario del ristorante «L'acciuga»: «E' una grande opportunità per me come imprenditore perché ho l'occasione di farmi vedere nella mia città e mi ritrovo a fare parte di una grande organizzazione - spiega -. Presenterò 4 specialità sul mio food truck 'L'acciuga in viaggio' con crêpe di ricotta e fichi caramellati, piadina con acciughe, polpette con le sarde, fiori di zucca in crosta».

Stefano Pellicciardi, di Sgp, uno degli organizzatori, si augura che «possa diventare un appuntamento ricorrente».

La manifestazione ha una sua filosofia perché propone cucina di strada, ma di qualità: si tratta non di fast food ma di prodotti genuini, freschi, biologici e spesso a km 0, con un'attenzione particolare per la qualità e il territorio di provenienza. A completamento dell'offerta ci saranno anche truck dedicati alle birre di varie tipologie, anche senza glutine.

Orari: venerdì dalle 18 alle 24; sabato e domenica dalle 12 alle 24. Ingresso gratuito.

Elena Nencini

I 25 FOOD TRUCK PRESENTI

La Salentuoccia. Direttamente dal Salento arrivano tre golose specialità: la Puccia salentina, il Pasticciotto leccese e il Rustico Salentino

T-Bone Burger. Hamburger e wrap, rotoli ripieni con carne e verdure

La pepita. Fritti ispirati alla cucina emiliana, tutti da scoprire

Atahualpa. La cucina classica peruviana è ricca di sapori piccanti, generalmente dati da varie specie di peperoncino, che è uno degli ingredienti principali. Anche il riso è un alimento che accompagna molti piatti della gastronomia di questo paese, reso popolare principalmente dal XIX secolo con l'influenza cinese-cantonese. Il truck proporrà alcune specialità come il lomo saltado, il ceviche e la causa rellena

BBQ Val di Chiana. Il loro claim è "La chianina incontra la cinta senese". Sono famosi in tutta Italia per i loro deliziosi hamburger

Toscanacci on the road. Il Lampredotto a Firenze è un'istituzione, uno stile di vita, un rito irrinunciabile. Si tratta di uno dei quattro stomaci dei bovini, l'abomaso, che viene bollito a lungo in un brodo di verdura rosso e servito dentro il panino tondo tipico di Firenze che si chiama semelle. Il Lampredotto viene condito secondo il gusto di chi lo ordina: o solo con sale e pepe o con la classica salsa verde (a base di prezzemolo, uovo sodo, capperi e acciughe)

Apescheria. Rinomato truck frutto della tradizione di mare della famiglia Pronti. Matteo, rappresentante dell'ultima generazione, propone specialità, come spiedini e fish burger, preparate con il pesce fresco pescato dalla barca del padre

Natural Street Food. Specialità vegetariane e vegane per accontentare tutti i gusti

Churros. Dolci emozioni dal Venezuela, da dove arrivano i churros, snack di pastella frita spesso serviti con cioccolata calda. Originari della Spagna, a Riccione si potrà assaggiare la versione sudamericana, il churro relleno, con diversi ripieni

Criminal Burger. "El Chapo", "Al Capone", "Dr. Jekyll": noti criminali danno i nomi ad hamburger squisiti, fatti con manzo di razza romagnola

Carcake. Dolci bontà per concludere il pasto alla grande: cupcakes, bomboloni, cannoli e gelati

L'antica farinata. La classica farinata di ceci, intramontabile cibo da strada della tradizione ligure

Apulia Street Food. Il meglio della tradizione gastronomica pugliese, come le orecchiette e il tagliere di formaggi dell'Alta Murgia

Re-Grill. Conoscete le bombette di Martina Franca? Che la risposta sia sì o no, non importa: questo è il truck adatto a voi. Piccolo indizio: involtini di carne di maiale con formaggio e pepe

Street Bacco. La puccia pontina con straccetti di manzo, maiale, salsiccia e porchetta, anche nella versione vegana con verdure grigliate. Possibilità di gustare piatti per intolleranti (*informarsi sempre dallo chef del truck prima di ordinare*)

Mais Cream. Polenta fritta in varie forme

GustoParma. Il meglio della tradizione gastronomica di Parma: cappelletti, tortelli e spalla cotta

Abruzzo on the road. Un truck interamente dedicato al re dello street food italiano: l'arrosticino abruzzese

Zafferano in strada. Lo zafferano è il protagonista di tanti piatti proposti da questo simpatico truck

Margherito. È la più amata dagli italiani: la pizza. Che non si smentisce mai, nemmeno in versione street food

Riso Goio. L'azienda agricola che coltiva riso DOP dal 1929 è attiva anche nella ristorazione on the road, con un truck che propone hamburger di riso e panissa, un tipo di risotto diffuso in Piemonte e Lombardia

Caballo's. I protagonisti di questo truck sono i prodotti dell'Agro Pontino, con in testa la carne di bufala

Pescepane. Buono, sano e con le mani è il loro motto. Frittini di pesce, baccalà con patate, pesce pane, hamburger di branzino

Fritto Dorato. A farla da padrone in questo truck è ancora una volta il fritto, servito in tanti modi

L'acciuga in viaggio. Dall'esperienza dello chef Matteo Salbaroli nasce questo truck che serve succulente polpette con le sarde



COMMENTI (0) | [Scrivi un commento](#) | [Condividi](#)

Compila questo modulo per scrivere un commento

Nome:

Commento:

SALVA

IN EDICOLA

