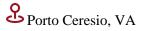
VareseNews

A Porto Ceresio un Ferragosto travolgente con il Rolling Truck Street Food Festival

Pubblicato: Lunedì 5 Agosto 2024









Preparati a vivere la settimana più travolgente dell'estate in compagnia dei migliori Street Chef a bordo delle più ricercate Cucine su ruote, per 4 INCREDIBILI giornate da trascorrere in una delle location più belle di sempre!

Festival della birra, food truck, intrattenimento

Da giovedì 15 a domenica 18 agosto, piazzale Pozzi – lungolago a Porto Ceresio ospiterà un weekend all'insegna del gusto e del puro divertimento, il migliore street food vista lago, oltre a freschissime birre artigianali e drink premium, senza dimenticare proposte veg e gluten free.

Non mancherà la musica dal vivo: ad allietare le serate saranno dj Ricky giovedì 15 e venerdì 16

(dalle 18.00) e la 4Dance Live Band sabato 17 dalle 21.00 che ci farà fare un viaggio nel tempo dagli anni '70 sino ad oggi.

I Food Truck saranno attivi giovedì 15, venerdì 16 e sabato 17 dalle 11.00 alle 24.00, domenica 18 dalle 11.00 alle 23.00, **ad orario continuato.**



Il lungo weekend di festa inizia dalla tipica cucina italiana, I sapori di Sicilia propone pane e panelle, pane cunzato e pane con milza, mini arancini, carne di cavallo, cannoli siciliani riempiti al momento e cassatine, mentre Sound Break ci porta in Piemonte con hamburger di fassona, battuta e stracotto di fassona, costata di fassona, raviolini del plin, vitello tonnato e bagna cauda.

Proseguiamo con arrosticini abruzzesi di **Apetitosa**, panzerotti, gnocco fritto con salumi e pinsa di **Mordicchio on the Road**, e ancora **da Pan Pan** pan tometta, pan tartufo, pan pork, cuoppo salvia fiori di zucca, agnolotti e robiola, mentre da Rostichello on The Road si possono gustare rosti di patate e nuggets di pollo.

Chi preferisce il pesce **specialità con salmone, moscardini, pesce spada, frittura di pesce e bombette di baccalà** li può trovare da **Kraken,** carpaccio di polpo, polpo alla piastra e panini gourmet con polpo li prepara divinamente **Street Sea Food.**

Usciamo dai confini nazionali per gustarci la cucina internazionale: un viaggio verso cucine esotiche, con **Henri's Street Food** specialità thaï, vietnamite e filippine, specialità Thai vietnamita e Filippine, pad thai, korean corn dog,ravioli al vapore, involtini alle verdure, ebi fry, tornado potato, samosa, bubble tea; da **Itaka** assaggiamo pita e falafel, mentre da **Truck&Roll** ecco hamburger di bufalo, stinco, veg burger, curry wurst, pork ribs, chicken wings.





Continuiamo con **Mangia e Bevi** e i suoi Hamburger di Balck Angus e con **La Reina Pepiada** che propone Arepas, empanadas, yuca fritta, pabellon.

Infine per chi ama i gusti latini e spagnoli da **Awakte Zaperoco** si possono gustare **burritos, tacos e** nachos e da **Las Bravas**, paella, bocadillos, patatas bravas, tortillas spagnola con patate

Sono presenti alternative vegetariane, vegane e senza glutine. In questo evento sarà presente un Food Truck aderente al programma AFC (Alimentazione Fuori Casa) di AIC (Associazione Italiana Celiachia).

Per chiudere con una nota dolce, i **Churros,** i dolci tipici della cucina spagnola e latino-americana **di Churritos.**

Non mancheranno i vini e i cocktail de La Giardinetta e Quartin Baretto Girolone, mentre gli amanti della birra avranno l'imbarazzo della scelta con tante proposte di birre artigianali, dalle rosse alle bionde.

Ulteriori informazioni

L'evento, organizzato da Nova Eventi e patrocinato dal Comune di Porto Ceresio, è a partecipazione gratuita.

Per ogni altra informazione sono a disposizione la mail info@novaeventi.it e i canali ufficiali.

Sito | Facebook | Instagram

di in collaborazione con Nova Eventi