

VareseNews

Legnano dà il bentornato agli Street Chef del Rolling Truck Street Food Festival, buon cibo, Dj set e musica live

Pubblicato: Lunedì 16 Settembre 2024



Parco Falcone e Borsellino



Parco Falcone e Borsellino, Legnano



Legnano

Dopo il successo dello scorso anno, da venerdì 20 a domenica 22 settembre, tornano a **Legnano** le migliori cucine su ruote del **Rolling Truck Street Food Festival**.

Nel verde del **Parco Falcone e Borsellino** gli **Street Chef** per eccellenza sono pronti a deliziarci con le loro numerose proposte culinarie e gli autentici sapori della cucina da strada, per tre imperdibili giornate dedicate al **buon cibo**, oltre a selezionate **birre artigianali** e al **miglior intrattenimento**.

La migliore musica Live e i più coinvolgenti dj-set ci intratterranno per tutto il weekend, venerdì la **Yoko Beach band** ci porterà in un viaggio nel tempo dagli anni '70 ad oggi e a seguire Dj Spada, coinvolgente Dj set **di Always in Party** sabato e ancora ci divertiremo con Dj Spada che concluderà il weekend end con la serata di domenica.

E per i più piccoli, da non perdere lo spettacolo di Mr. Richard domenica pomeriggio, che con numeri di giocoleria, magia, equilibrismo, clowneria e fuoco intratterà adulti e bambini.



Quando?

Venerdì 20 settembre dalle 11:00 a mezzanotte

Sabato 21 settembre dalle 11:00 a mezzanotte

Domenica 22 settembre dalle 11:00 a mezzanotte

Servizio no stop.

Un viaggio nel Gusto

Il tour tra le cucine del mondo inizia proprio dalla nostra Italia, con arrosticini abruzzesi e olive ascolane di “**Apetitosa**”, pan tometta, pan tartufo e pan pork cuoppo salvia e fiori di zucca e agnolotti di robiola fritti di “**Pan Pan**”, panzerotti, gnocco fritto e pinsa di “**Mordicchio on the Road**”. Diverse specialità piemontesi vi aspettano da “**Sound Break**”, dai ravioli del plin, hamburger, battuta, stracotto e costata di Fassona al vitello tonnato e bagna cauda.

Si va in Sud Italia con gli inimitabili “**Sapori di Sicilia**”, con pane e panelle, pane cunzato e pane con milza, mini arancini, carne di cavallo, cannoli siciliani riempiti al momento e cassatine e ancora hamburger di Maremmana e Pulled Pork sono le specialità da “**Billis**”.

Chi ama il **pesce**, sarà soddisfatto con i panini gourmet con salmone, moscardini, pesce spada e le bombette di baccalà di “**Kraken**”.



Usciamo dai confini nazionali per gustarci la cucina internazionale: un viaggio verso cucine esotiche, con **“Henri’s Street Food”** specialità thai, vietnamite e filippine, pad thai, korean corn dog, ravioli al vapore, involtini alle verdure, eby fry, takoyaki, samossa, tom yum e bubble tea, da **“Itaka”** troviamo falafel e pita e da **“Food Shack”** fantastici Smash Burger, si prosegue con **“Truck & Roll”** per un assaggio di hamburger di bufalo, stinco, veg burger, pork ribs, chicken wings e hot dog mentre **“Las Bravas”** ci porta in Spagna con la gustosissima paella, patatas bravas e tortilla spagnola con patate, da **“Awakte Zaperoco”** assaggeremo golosi burritos, tacos e nachos.

Per continuare **“The Bears Brothers”** ci fa assaporare deliziosi club sandwich, **Philly Cheesesteak** e Pastrami, **“La Reina Pepiada”** propone Arepas, empanadas, yuca frita, pabellon, Certificato Gluten Free.

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

Il tutto reso ancora più gustoso dai vini e i cocktails di **“La Spritzeria on The Road”** e **“La Giardinetta”**, oltre a un’ampia scelta di freschissime **birre artigianali**.

Non mancheranno anche proposte Vegetariane, Veg e Gluten Free, per andare incontro ai gusti di tutti!



Ulteriori informazioni

L'evento, organizzato da Nova Eventi 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