



PPN FOOD - Roma: al via il Colli Albani Tts Street Food

Roma - 25 mar 2024 (Prima Notizia 24) Appuntamento al Piazzale dei Castelli Romani dal 5 al 7 aprile.

Il primo finesettimana di Aprile, da venerdì 5 a domenica 7, la coloratissima e gustosissima carovana Street Food approderà ancora una volta nel quartiere Colli Albani nel cuore della capitale. Piazzale dei Castelli romani, ancora una volta, verrà trasformato nel ristorante a cielo aperto più grande di Roma con luci, colori e una girandola di bontà gastronomiche che vi terranno compagnia per una 3 giorni indimenticabile. Un villaggio dedicato alla cucina ed al divertimento on the road tra la via Tuscolana e la famosa via Appia che ospiterà le cucine del TTSFood dalle ore 18:00 di venerdì 5 aprile e saranno operative fino a domenica 7, deliziando gli ospiti con gustose novità, colori, musica e tanto divertimento. Un appuntamento da non perdere dove trascorrere insieme agli amici o a tutta la famiglia momenti in compagnia, dal pranzo all'aperitivo per arrivare alla cena in assoluto relax. Tre giorni di sano divertimento dove la faranno da padroni la buona musica, cibo da sballo e tanta voglia di stare insieme. Ancora una volta una selezione tra i migliori Street Chef del momento tornerà a Colli Albani per accendere di gusto l'intero quartiere. Al centro del villaggio la consolle, le postazioni birra, vino e cocktail. Non mancheranno tavoli e sedute a disposizione per tutti dove poter degustare le eccellenze preparate dai nostri professionisti del cibo da strada in modalità espressa per un menù pazzesco ricco di sapori indimenticabili la leccarsi i baffi. Lo stile TTSFood travolgerà tutti con giochi di luci scenografiche, musica ed allestimenti accattivanti, dove sarà possibile degustare piatti gourmet lasciandosi trasportare da un'atmosfera rilassante. Tre giorni per assaggiare tantissime bontà, sia italiane che estere e vivere splendide giornate scoprendo l'arte della cucina di strada e il meglio della cucina "on the road". Da venerdì 5 a domenica 7 aprile i veri protagonisti sarete voi! Gli Street Chef, rigorosamente selezionati dal team TTS proporranno ricette espresse, di qualità unica e freschezza assicurata. Sarà possibile vedere la trasformazione di materie prime in versione gourmet. Una selezione di piatti per tutti i gusti dove al centro c'è l'intera famiglia. Antipasti sfiziosi e fritti di ogni genere. Primi piatti tradizionali regionali e tante curiosità appetitose. Carni e pesce cotti da veri e propri maestri del barbecue. Dolci, specialità vegan e gluten free e piatti da tutto il mondo. Portate per ogni gusto, soddisferanno i palati di grandi e piccini e dei più esigenti. I 20 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 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. 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... "Strizzando l'occhio alle cucine estere" Le proposte internazionali del nostro 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. Per attraccare poi in Spagna assaporando la vera Paella Valenciana, cotta nelle tradizionali padellone, accompagnata da sangria artigianale. Per gli amanti del dolce... 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 birrifico 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 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, dunque, dal 5 al 7 aprile per la tappa del nuovo TTS Street Food Tour 2024.

(Prima Notizia 24) Lunedì 25 Marzo 2024