

il festival

IL MONDO DEL CIBO DI STRADA

Tutto il gusto e la varietà del cibo di strada, dalle specialità regionali a quelle delle cucine internazionali. Da venerdì 17 a domenica 19 la ristorazione itinerante è protagonista con l'International Street Food. Numerose postazioni invaderanno piazza Fermi, fra stand, food truck e temporary restaurant. "Anche quest'anno ci rimettiamo in gioco con nuove proposte e un'offerta studiata per appagare tutti i sensi dei visitatori" racconta il "re" dello street food Alfredo Orofino, presidente dell'Associazione Italiana Ristoratori di Strada e organizzatore dell'evento. Un ricco menu che spazia dalla porchetta di Ariccia agli arrosticini, bombette pugliesi e tutte le ricette della gastronomia siciliana; e ancora supplì, frittiture di pesce e panini con polpo, hamburger di chianina, angus e fassona, per poi varcare i confini nazionali tra kurtos ungheresi, la paella argentina e i piatti della cucina messicana. Il tutto accompagnato dalle bionde di birrifici artigianali come B-Four, eccellenza dell'Agro-pontino, realtà toscane, di Praga e del Belgio. Un intenso viaggio tra i profumi e i sapori di tutti i Paesi del mondo.



INFO

International Street Food,
piazza Enrico Fermi. Venerdì 17
(18-24), sabato 18 e domenica
19 (12-24).

Gi.Pu.

LA SETTIMANA DELLA BIBBA

Il Festival della Bibba è un evento che si svolge ogni anno in piazza Fermi, a Roma, e che ha lo scopo di promuovere la cultura della bibba e di far conoscere ai cittadini le diverse varietà di vino che sono prodotte in Italia e in tutto il mondo. L'evento è organizzato dall'Associazione Italiana Ristoratori di Strada e si svolge in collaborazione con il Comune di Roma.

IL MONDO DEL CIBO DI STRADA

Il Festival del Cibo di Strada è un evento che si svolge ogni anno in piazza Fermi, a Roma, e che ha lo scopo di promuovere la cultura del cibo di strada e di far conoscere ai cittadini le diverse varietà di cibo di strada che sono prodotte in Italia e in tutto il mondo. L'evento è organizzato dall'Associazione Italiana Ristoratori di Strada e si svolge in collaborazione con il Comune di Roma.

REALIZZA LA TUA CLUBHOUSE IN ACCIAIO

CON MODULI, PORE GIULIANI, CERNIERE PROSPETTIVE E AFFRANCATI A NUOVE TECNICHE COSTRUTTIVE

Il Clubhouse è un edificio che si realizza in acciaio e che ha lo scopo di promuovere la cultura del cibo di strada e di far conoscere ai cittadini le diverse varietà di cibo di strada che sono prodotte in Italia e in tutto il mondo. L'evento è organizzato dall'Associazione Italiana Ristoratori di Strada e si svolge in collaborazione con il Comune di Roma.

MODUL POINT

Il Modul Point è un edificio che si realizza in acciaio e che ha lo scopo di promuovere la cultura del cibo di strada e di far conoscere ai cittadini le diverse varietà di cibo di strada che sono prodotte in Italia e in tutto il mondo. L'evento è organizzato dall'Associazione Italiana Ristoratori di Strada e si svolge in collaborazione con il Comune di Roma.