



Panini e polpette dal mondo Trento è capitale del gusto, c'è International Street Food

di
**Francesca
Negri**

Oggi e domani a Trento i riflettori sono puntati sull'International Street Food, la più importante manifestazione di street food d'Italia. Dalla pizza alle polpette, ai panini con il polipo e i cartocci di pesce fritto (nella foto), alla cucina argentina, la paella, i dolci

colti ci spinge a continuare con rinnovata energia. Siamo per questo sicuri che la nuova edizione 2024 sarà un nuovo successo».

La kermesse è itinerante e questo fine settimana Trento sarà la 24esima tappa di 150 date e località del tour dei sapori, un calendario inten-

so di eventi per assaporare le migliori specialità italiane e straniere all'insegna della qualità, della passione per il buon cibo e della convivialità. Teatro della kermesse a Trento sarà Piazza Fiera, dove i truck food saranno attivi da mezzogiorno a mezzanotte. Un appuntamento da food lover, ma anche da semplici curiosi, dove gustare cucine internazionali e specialità gastronomiche regionali provenienti da tutta Italia. Ci sarà l'imbarazzo della scelta: la pizza napoletana, la cucina argentina, i panini con il polpo, la paella, i dolci cannoli kurtos dell'Ungheria, la cucina messicana, gli arrosticini, lo smash burger (una particolare tecnica americana usata per cuocere il patty, ovvero il disco di carne), la cucina brasiliana (dal platano fritto alla feijoada), la pasta mantecata, la golosissima pizza frita, un truck food tutto gluten free certificato e uno dedicato alle polpette, i club sandwich, le bombette pugliesi di Petriglia, la cucina thailandese, gli hamburger di Angus, le specialità siciliane (su tutti gli arancini), il pulled pork, la cucina giapponese, la puccia Pontina, il caciocavallo impiccato. Non mancherà il miglior panino d'Europa, incoronato tale per due anni (nel 2017 e nel 2022) dall'European Street Food Award: il Porcocrado. Il tutto accompagnato dalla bevanda d'elezione dello street food: la birra artigianale, grazie alla presenza di produttori d'eccellenza, italiani ed europei.



cannoli kurtos dell'Ungheria, la cucina messicana, gli arrosticini, lo smash burger e molto altro. La kermesse è ideata da Alfredo Orofino, presidente dell'Associazione italiana ristoratori di strada e organizzata in collaborazione con Confartigianato imprese di Trento.

«Siamo giunti all'ottavo anno di una manifestazione che anima il cuore di paesi e città di tutta Italia e conta ormai su un pubblico affezionato - spiega Orofino -. Anche in questa edizione ci rimettiamo in gioco con nuove proposte. L'International Street Food è tutto questo e altro ancora, con i nostri eventi intendiamo infatti valorizzare tipicità e tradizioni che sono la grande ricchezza dei nostri territori. L'entusiasmo con cui siamo stati sempre ac-



© RIPRODUZIONE RISERVATA