



Darsena - Ravenna 16.17.18 settembre 2016

LISTA TRUCK 48122 RAVENNA STREET FESTIVAL

La Salentuccia. Direttamente dal Salento arrivano tre golose specialità: la Puccia salentina, il Pasticciotto leccese e il Rustico Salentino

T-Bone Burger. Hamburger e wrap, rotoli ripieni con carne e verdure

La pepita. Fritti ispirati alla cucina emiliana, tutti da scoprire

Atahualpa. La cucina classica peruviana è ricca di sapori piccanti, generalmente dati da varie specie di peperoncino, che è uno degli ingredienti principali. Anche il riso è un alimento che accompagna molti piatti della gastronomia di questo paese, reso popolare principalmente dal XIX secolo con l'influenza cinese-cantonese. Il truck proporrà alcune specialità come il lomo saltado, il ceviche e la causa rellena

BBQ Val di Chiana. Il loro claim è "La chianina incontra la cinta senese". Sono famosi in tutta Italia per i loro deliziosi hamburger

Toscanacci on the road. Il Lampredotto a Firenze è un'istituzione, uno stile di vita, un rito irrinunciabile. Si tratta di uno dei quattro stomaci dei bovini, l'abomaso, che viene bollito a lungo in un brodo di verdura rosso e servito dentro il panino tondo tipico di Firenze che si chiama semelle. Il Lampredotto viene condito secondo il gusto di chi lo ordina: o solo con sale e pepe o con la classica salsa verde (a base di prezzemolo, uovo sodo, capperi e acciughe)

Apescheria. Rinomato truck frutto della tradizione di mare della famiglia Pronti. Matteo, rappresentante dell'ultima generazione, propone specialità, come spiedini e fish burger, preparate con il pesce fresco pescato dalla barca del padre

Natural Street Food. Specialità vegetariane e vegane per accontentare tutti i gusti

Churros. Dolci emozioni dal Venezuela, da dove arrivano i churros, snack di pastella fritta spesso serviti con cioccolata calda. Originari della Spagna, a Riccione si potrà assaggiare la versione sudamericana, il churro relleno, con diversi ripieni

Criminal Burger. "El Chapo", "Al Capone", "Dr. Jekyll": noti criminali danno i nomi ad hamburger squisiti, fatti con manzo di razza romagnola

Carcake. Dolci bontà per concludere il pasto alla grande: cupcakes, bomboloni, cannoli e gelati

L'antica farinata. La classica farinata di ceci, intramontabile cibo da strada della tradizione ligure

Apulia Street Food. Il meglio della tradizione gastronomica pugliese, come le orecchiette e il tagliere di formaggi dell'Alta Murgia

Re-Grill. Conoscete le bombette di Martina Franca? Che la risposta sia sì o no, non importa: questo è il truck adatto a voi. Piccolo indizio: involtini di carne di maiale con formaggio e pepe

Street Bacco. La puccia pontina con straccetti di manzo, maiale, salsiccia e porchetta, anche nella versione vegana con verdure grigliate. Possibilità di gustare piatti per intolleranti (*informarsi sempre dallo chef del truck prima di ordinare*)

Mais Cream. Polenta fritta in varie forme

GustoParma. Il meglio della tradizione gastronomica di Parma: cappelletti, tortelli e spalla cotta

Abruzzo on the road. Un truck interamente dedicato al re dello street food italiano: l'arrosticino abruzzese

Zafferano in strada. Lo zafferano è il protagonista di tanti piatti proposti da questo simpatico truck

Margherito. È la più amata dagli italiani: la pizza. Che non si smentisce mai, nemmeno in versione street food

Riso Goio. L'azienda agricola che coltiva riso DOP dal 1929 è attiva anche nella ristorazione on the road, con un truck che propone hamburger di riso e panissa, un tipo di risotto diffuso in Piemonte e Lombardia

Caballo's. I protagonisti di questo truck sono i prodotti dell'Agro Pontino, con in testa la carne di bufala

Pescepane. Buono, sano e con le mani è il loro motto. Frittini di pesce, baccalà con patate, pesce pane, hamburger di branzino

Fritto Dorato. A farla da padrone in questo truck è ancora una volta il fritto, servito in tanti modi

L'acciuga in viaggio. Dall'esperienza dello chef Matteo Salbaroli nasce questo truck che serve succulente polpette con le sarde