

Asado, paella e gnocchi fritti E' 'Street food'

Nel Borgo arriva il cibo di strada

di SILVIA ANGELICI

- PERUGIA -



Sapori e profumi dall'estero e dalle regioni italiane: l'anno scorso cinquantamila visitatori

ARGENTINA, Austria, Brasile, Grecia, Spagna, Usa. E dall'Italia: Abruzzo, Emilia Romagna, Marche, Puglia, Sicilia e ovviamente Umbria. Ecco le nazioni e le regioni che da giovedì a domenica invaderanno con i loro sapori i Giardini del Frontone. Largo dunque alla seconda edizione del Festival del cibo di strada, l'evento firmato Eve Srl che celebra i cibi preparati e consumati sul posto, come veicolo di emozioni, socializzazione e integrazione di culture e tradizioni vicine e lontane. Oltre alla ricca offerta gastronomica proposta dalle regioni italiane e da tanti paesi del mondo, sedici banchi e cento tavoli per sedersi, la manifestazione prevede un ricco programma di eventi di intrattenimento gratuiti. «Il contesto - spiegano gli organizzatori Francesco D'Arcangelo e Cristiana Mariani,

presente l'assessore all'artigianato, commercio e mobilità del Comune Cristiana Casaioli - è uno dei più suggestivi di Perugia: gli storici giardini del quartiere di Borgo XX Giugno, ai piedi della basilica di San Pietro, dove dalla mattina a mezzanotte i visitatori potranno scegliere di deliziare il palato con picanha brasiliana, asado argentino, paella spagnola, cucina austriaca, hamburger di Angus americano e inoltre, dalle regioni italiane, gnocco fritto e salumi emiliani, arrosticini e ceppe rosse abruzzesi, olive e fritti asco-



PECCATI DI GOLA
Il 'cibo di strada' ha sempre più appassionati

lani, panzerotti, pasticciotti, bombette pugliesi, pani c'a meusa e altre specialità della cucina siciliana, pizza cotta nel forno a legna, crepe, pancake e altri dolci tipici. Il bar proporrà anche selezionate birre artigianali e sangria».

re a Bevagna, che a Perugia preparerà il panino al nero di seppia con salmone, guacamole e burrata e il cartoccio con calamaretti fritti». Street Food Perugia propone dunque un vero e proprio viaggio tra sapori tipici, sconosciuti o da riscoprire. E il format, visti i 50mila visitatori della scorsa edizione, sembra ormai collaudato. «Affluenze - ha concluso la Casaioli - che fanno bene alla manifestazione, e a tutto il quartiere che durante lo Street food ha visto il pinone anche nei ristoranti e nei locali del Borgo Bello».

«LA NOVITÀ di quest'anno - ha poi annunciato Mariani - è Eve Street Food Gourmet, un progetto che accompagnerà i nostri eventi con cibo da strada di altissima qualità interpretato e preparato da rinomati chef: il primo è umbro, Vittorio Ottavi di Ottavi Ma-

Asado, paella e gnocchi fritti E' 'Street food'

Nel Borgo arriva il cibo di strada



Il cibo di strada è un fenomeno sempre più diffuso in città. In questo caso, si tratta di un evento organizzato da Eve Srl...

Un «inedito» San Francesco nella sacra rappresentazione

Un «inedito» San Francesco nella sacra rappresentazione. L'evento si terrà il 24 maggio...

Giardini del Frontone E' sbocciato il 'Perugia Flower' Sfiorete le 15mila presenze

Giardini del Frontone. E' sbocciato il 'Perugia Flower'. Sfiorete le 15mila presenze...