

Street Food Festival, evento rinviato a dicembre

Per via delle avverse condizioni meteo, gli organizzatori di Giro di Gusto Street Food Festival hanno deciso di rimandare l'evento. La manifestazione è stata spostata all'8, 9 e 10 dicembre. Sarà un evento di grande rilievo, un modo originale di unire antichi sapori della nostra tradizione culinaria con un'esperienza gastronomica assolutamente innovativa e in linea con uno stile di vita giovanile e al passo coi tempi.

In quei giorni la città di Lecce diventerà la "patria del cibo di qualità" ospitando lo Street Food Festival "Giro di Gusto", una manifestazione che andrà a combinare la varietà degli alimenti di strada italiani e la creatività di giovani appassionati che, alle cucine superaccessoriate dei ristoranti, hanno preferito spazi all'aperto come regno dove dar sfogo alla loro arte culinaria. Piazza Libertini diventerà il regno della cucina "on the road" per tre giornate all'insegna del buon cibo, della musica e del sano divertimento, garantendo al pubblico l'utilizzo di prodotti agricoli genuini e di ricette tramandate di generazione in generazione.

Protagonisti dell'evento – organizzato e promosso da White, in collaborazione con l'Assessorato alle Attività Produttive del Comune di Lecce e la gentile collaborazione di Circus Eventi – saranno i migliori FoodTruck del territorio che proporranno le proprie specialità gustose, fresche e genuine, accanto a piatti tipici provenienti da tutto il mondo. A scorrere l'elenco degli espositori, sembra già di immergersi in un carosello di profumi e sapori di ogni tipo, che invitano alla tentazione: gli "arrosticini" di pecora abruzzesi; le bombette e gli gnomarelli di Martina Franca, la porchetta romana e la mitica amatriciana, i panini gourmet di pesce e carne, l'angus e la pregiatissima carne Wagyu, il fritto di pesce baccalà; la patata rustica made in Salento, le focacce farcite con i

migliori salumi Umbri. Ci saranno però anche i cibi di strada piemontesi, toscani, siciliani, marchigiani e molti altri. Per chi desidera poi provare altre specialità europee o di altri continenti potrà spaziare tra la cucina tradizionale Giapponese, il "Souvlaki e Gyros pita" della Grecia e la cucina Tex- Mex. Il tutto accompagnato dall'ottima birra Forst grazie alla collaborazione di Mastro Café & Bistrò.