A Trapani c’è Stragusto, cibo da strada de Mediterraneo

stragusto-d424fbc5

Stragusto – Festival del Cibo da Strada del Mediterraneo è già arrivato alla sesta edizione: merito di un pubblico fedelissimo, della città che lo sostiene, degli organizzatori e dell’appoggio delle scuole di cucina siciliane come Nuara e Cook Sicily.

Quest’anno i riflettori si accenderanno sulla Piazza Mercato del Pesce di Trapani dal 24 al 27 luglio, per una quattro giorni dedicata allo street food. Fra le novità del 2014 ci sono il “cibo di strada” proveniente direttamente dai Paesi Baschi, “ospiti esteri” di questa edizione, e poi ancora specialità palestinesi come il kebab o il falafel, il lampredotto e la trippa toscana e una sezione dedicata al cùscusu trapanese. Panelle, arancine, sfincione, ma anche i frutti di mare, cabbuci, dolci tipici, focacce, il pane ca meusa, la farinata... sono tantissime le eccellenze che si potranno degustare durante le golose giornate della manifestazione.

Oltre agli stand che offriranno assaggi (e consigli su come prepararli) sono previsti diversi laboratori gastronomici e il convegno “Agroalimentare, Identità, Cultura e promozione territoriale” a cura dell'assessorato dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca della Regione Siciliana.