International Street Food Village: il giro del mondo (goloso) è a Milano

Ha appena aperto e resterà in scena fino al 2 ottobre, presso lo **Scalo Porta Romana di Milano**, la prima edizione di International Street Food Village, rassegna dedicata al cibo di strada. Un vero e proprio viaggio nel mondo gastronomico, con oltre 26 espositori provenienti da nove regioni italiane e cinque nazioni del pianeta. Dai tacos messicani al maialino sardo, dalla carne argentina al fritto ligure, queste molte delle specialità che sono disponibili tra gli stand del villaggio che si estenderà su oltre 5.000 metri quadrati. L'evento, basato su esibizioni ai fornelli e offerta di cibo da strada preparato al momento, prevede anche spettacoli folkloristici con ballerini professionisti in abiti e costumi regionali e dj set. Gli show sono stati organizzati appositamente per completare l'offerta enogastronomica, nell'ottica di dare risalto alla regionalità dei prodotti e sottolineare l'appartenenza culturale delle regioni coinvolte (Liguria, Lombardia, Piemonte, Puglia, Veneto, Trentino Alto Adige, Toscana e Sicilia) e degli stati tra Europa e America (Spagna, Messico, Argentina, Perù e Irlanda).
Negli undici giorni dell'evento sono in programma diversi spettacoli di cucina con uno cuoco che si esibirà dal vivo davanti al pubblico, svelando ricette, trucchi e curiosità ai partecipanti. Tra le varie proposte maialino e specialità sarde; fritto e focaccia ligure, farinata, pesto; hamburgher e salamelle; bombette pugliesi e specialità pugliesi; specialità altoatesine; carne alla griglia toscana; dolci siciliani; paella e sangria; tacos messicani; carne argentina; specialità peruviane; pub guinness e chupiteria; birre artigianali; birra tedesca e kellerine. L'ingresso, gratuito, è dalle 11 alle 24.