

Musica e pienone allo Streeat Food Truck Festival

11057276-1644967109077972-8347284047259407819-o-3f760278

Dopo il grande successo del tour primaverile e dopo la prima tappa a Genova, lo [Streeat Food Truck Festival](#) - l'unico festival italiano interamente dedicato al cibo di qualità su ruote e a ingresso gratuito - è pronto a tornare a Milano, la città che l'ha tenuto a battesimo. Dal 18 al 20 settembre le cucine su ruote dello Streeat Food Truck Festival fanno tappa al carroponente di Sesto San Giovanni (Milano, via Granelli, 1). Per la prima volta, si aggiunge alle "consuete" cucine su ruote Snood Kitchen: il primo gatto delle nevi food truck al mondo, che porterà al Carroponente un assaggio di cucina valtellinese creativa.

[gallery ids="8265,8264,8263"]

Inoltre, tra le specialità dolci e salate, italiane e internazionali che si potranno gustare ci sono: el Caminante, il primo ristorante "su ruote" che propone una cucina fusion venezuela-italia; lo street food gourmet di Dal Parmigiano; la cucina umbra di Mr. Happy; i fritti di La Frittoria e Ape Fritto; le tartare di That's Food; le polpette di l'Appetito Street Food; le panelle siciliane di La Panella; le paste fritte biologiche con le bontà toscane di Panzero; gli hamburger di chianina di La Toraia e Bbq Valdichiana; Stars in the Street con la sua cucina stellata; la cucina giapponese di Myo Japanese Cuisine; le olive all'ascolana e i cremini di migliori Olive all'Ascolana; il risotto giallo alla milanese di Primo Sapore; la farinata di ceci de L'Antica Farinata; lo gnocco fritto di Mr. Max on the road; gli hot dog di Pop Dog; le miasse (piadine di farina di mais) di Farinel on the Road.

[embed width="560"]<https://youtu.be/0OSJx13EADA>[/embed]

Non solo, anche gli hamburger cotti sottovuoto a bassa temperatura di Ape Tizer; arrosticini, fritto misto di pesce e olive ascolane di Ape Scottadito; e poi Family Food con le sue trippa alla romana e porchetta; l'Ape Bedda con la sua cucina siciliana "di strada"; i twister dog di Agriturismo Viaggiante; le tigelle farcite di Mozao - tigelle e gnocco fritto; le crêpes bretoni di l'Abeille Gourmande; i piatti a

base di zafferano di Zafferano in strada; i panini di basulon; la tradizione romana della Pizza e Mortazza; le patate novelle cotte nel vin cotto di Cremona On The Road; Fuori di Mente con i suoi hamburger di Fassona e tartare di Chianina; la puccia salentina di l'Apuccia Salento in Movimento; Bello e Buono con la sua pizza fritta; i dolci torinesi, churros al cioccolato, kebab di Cioccolato, waffles di Ape Lembo Bistrot; i gelati naturali di Cool Gelateria Naturale; Chicco Pezzini caffè artigianale & poff cakes con i suoi specialissimi poff cakes e i suoi caffè artigianali; Mignon - Eccellenze Napoletane e i suoi dolcetti napoletani; i cannoli riempiti al momento del Marchese Pastry; i gelati italiani artigianali di Eskimo e della gelateria le Carapine; il gelato giapponese racchiuso in due cialde di riso di Monaka; Moto Grill Guzzi con le sue bombette pugliesi e le alette di pollo piccanti; gli hot dog gourmet di Food On The Road. E anche gli amici a quattro zampe cedono alle tentazioni del palato grazie la pasticceria per cani Dog Sweet Dog.

[embed width="560"]https://youtu.be/kwPCscpwgk[/embed]

Il tutto sarà accompagnato dalla selezione musicale ad hoc a cura di D-Trot, patron della storica [Barley Arts Promotion](#), e dalle birre di quattro tra i migliori birrifici artigianali italiani: Birrificio Lambrate, Birrificio L'Orso Verde, Birrificio Croce di Malto e il Birrificio Brewfist. Queste le tappe in programma: 2, 3, 4 ottobre a Firenze (Parco delle Cascine); 9, 10, 11 ottobre per la prima volta a Udine (Piazza 1° Maggio); 16, 17, 18 ottobre per la prima volta a Bari (Parco 2 Giugno); 23, 24, 25 ottobre a Roma (CAE - Città dell'Altra Economia). Street Food Truck Festival è un evento organizzato da Barley Arts Promotion srl, storico promoter di concerti e spettacoli dal 1979, e da Buono-Food & Events, giovane realtà che opera nell'ambito dei food-events, specializzata nella promozione di piccoli e medi produttori artigianali. Inoltre, lo [Street Truck Festival](#) verrà premiato - nella persona di Federico Trotta - ufficialmente il 4 ottobre al MEI (Meeting delle Etichette Indipendenti) di Faenza per aver contribuito ad animare l'aggregazione giovanile attraverso l'idea vincente dello street food itinerante.