

## Arriva a San Marino Streat Food Truck, cibo di strada di qualità su ruote con specialità da tutta Italia

**Eventi - 22 agosto 2017 - 09:20**



Dal 2014, con la 1<sup>a</sup> edizione a Milano alla Fabbrica del Vapore, [Streat® Food Truck Festival](#) ha raggiunto ad oggi 20 città promuovendo la cultura del cibo di qualità su ruote in un week-end alternativo a base di eccellenze regionali servite dai migliori Food Truck d'Italia accompagnate da tantissime Birre Artigianali, Musica selezionata, spazi verdi e accoglienti, il tutto a ingresso libero.

Streat Food Truck Festival sbarcherà a San Marino al Parco Ausa il 29 e il 30 settembre. E' la prima volta nella Repubblica del Titano.

Ad oggi Streat® Food Truck Festival, ha registrato quasi 1,5 milioni di presenze con 26 edizioni, 150 mila litri di Birra Artigianale da 30 Birrifici provenienti da tutta Italia, oltre 100 Food Truck partecipanti, decine di migliaia di KM percorsi.

I migliori Food Truck d'Italia sono selezionati secondo i rigidi parametri di Streat® secondo cui gourmet, design e on the road convivono su furgoncini, carretti, biciclette e ape car allestiti come vere e proprie cucine mobili.

Le proposte culinarie dei Food Truck provenienti da tutta la Penisola sono varie e la degustazione degli innumerevoli street food sarà arricchita dalla presenza di Birrifici Artigianali tra i più rinomati d'Italia, dalle centrifughe di frutta e verdura fresche in collaborazione con Ceado e una selezione di vini naturali.

Le proposte culinarie dei Food Truck provenienti da tutta la Penisola sono varie:

Olive Ascolane DOP (Marche) - Farinata di ceci (Piemonte) – Pizza frita Napoletana

(Campania) - Hamburger di Chianina (Toscana) - Arrostitini di pecora (Abruzzo) - Frittelle di mele (Friuli Venezia Giulia) - Cannoli Siciliani riempiti al momento (Sicilia) - Gnocco fritto Modenese (Emilia) - Panino al Lampredotto (Toscana) - Supplì Romano (Lazio) – Arancini di riso (Sicilia) – Trofie al pesto e trofie di farina castagne al sugo di noci (Liguria) - Pasta fresca ripiena (Emilia Romagna) - Hamburger di Fassona (Piemonte) - Polenta nel paiolo di rame (Trentino) - Patatine Sieglinde Novelle di Galatina DOP (Puglia) - Lumache allevate in Italia (Lombardia) - Fritto misto di pesce (da tutta Italia) - Risotto giallo alla Milanese (Lombardia) - Pasta e fagioli in crosta di pane (Lombardia) - Miasse di farina di mais farcite con salumi e formaggi (Piemonte) - Burger di tonno (Lombardia) – Kebab gourmet (Lombardia) - Pizza Romana (Lazio) - Hamburger di Angus allevato in Italia (Puglia) - Tramezzini gourmet Veneziani (Veneto) - Panigaccio con salumi e formaggi Toscani (Toscana) - Baccalà alla Vicentina (Veneto).

Non mancano specialità internazionali quali: Poff cakes con farine e uova biologiche, kebab di Angus, hot dog gourmet, churros, arepas Venezuelane, gelati Giapponesi, BBQ Americano, baked potatoes, ceviche e lomo saltado Peruviano, asado Argentino, crepès e galletes.

Presenti anche scelte vegane, vegetariane, gluten-free e senza lattosio.