

## Street food Truck Festival, a Rimini quattro giorni tra buon cibo, birra e vino

**Eventi - 16 aprile 2019 - 06:56**



Torna dal 19 al 22 aprile in piazzale Fellini a Rimini [Streeat Food Truck Festival](#), il primo [festival](#) itinerante in Italia che dal 2014 promuove le migliori cucine di qualità su ruote all'interno di un week-end ricco di Food Truck, Birre Artigianali, Musica e convivialità.

Dal 2014, con la 1<sup>a</sup> edizione a Milano alla Fabbrica del Vapore, Streeat Food Truck Festival ha raggiunto ad oggi oltre 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.

I migliori Food Truck d'Italia sono selezionati secondo i rigidi parametri di Streeat 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, e una selezione di vini naturali.

A rendere ulteriormente unica l'atmosfera durante le giornate di Streeat-Food Truck Festival è la proposta musicale d'eccellenza selezionata da Barley Arts, storico promoter di concerti e spettacoli dal 1979.

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

Olive Ascolane DOP (Marche) – Pizza frita Napoletana (Campania) - Hamburger di Chianina (Toscana) - Arrostitini di pecora (Abruzzo) - Cannoli Siciliani riempiti al momento (Sicilia) - Patatine Sieglinde Novelle di Galatina DOP (Puglia) - Fritto misto di pesce (da tutta Italia) - Pita gyros - souvlaki - dolmades - tzatziki (Grecia) - pane Toscano con cinta Senese affumicata farcito con salse home-made (Toscana) - Fish and chips - Piadine e cassoni Romagnoli (Emilia Romagna) - Porchetta d'ArICCia (Lazio) - Brisket di manzo – Pulled pork – Spare ribs – Bombette Pugliesi (Puglia) etc etc

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