

Cibo di strada, ad Alzano tornano le specialità di The Big Food Festival

written by Redazione | 19 Aprile 2017





Polpette, cartocci di pesce, gnocchi fritti, salsicce, arrosticini, panzerotti, pizze fritte. Da venerdì 21 a domenica 23 aprile ad Alzano Lombardo ritorna “The Big Food Festival”, la rassegna dedicata allo street food di qualità organizzata allo Spazio Fase (ex Cartiere Pigna).

Per tre giorni il festival, alla sua quinta edizione, porterà in scena i piatti della tradizione regionale italiana rivisitati in chiave “da passeggio” con alcune specialità del Sud America e dell’Asia e proposte vegetariane e gluten free, per il piacere degli appassionati di cibo da strada e di buoni sapori in generale. La nuova edizione sarà ancora più ricca che in passato: 25 food truck selezionati tra i migliori in Italia, due aree coperte di 2.000 mq allestite con sedute, 5 zone bar tra cui uno spazio dedicato a birre artigianali e cocktail con gin da degustazione. Il tutto corredato da musica e intrattenimento.

I “truck” proporranno specialità come lo gnocco fritto, la meassa, la salsiccia di Bra, il cuoppo napoletano, le tapas spagnole e il bbq americano. E in un angolo dedicato si potranno apprezzare cocktail e gin con etichette da tutto il mondo per un gin tonic da manuale. Oltre alla spiaggia e al bosco urbani allestiti nelle scorse edizioni, ci sarà un’area chill-out camping dove rilassarsi e curiosare tra i banchetti di vinili, editoria e illustrazione, sorseggiando una fresca birra

artigianale. Il festival è organizzato da Coffee N Television e Spazio Fase con il patrocinio del Comune di Alzano Lombardo ed è a ingresso libero. Il venerdì l'apertura è dalle 18 alle 24, sabato e domenica dalle 11 alle 24.