

12 Aprile 2016

## Ad Alzano torna la festa dello street food

Allo spazio Fase dal 15 al 17 aprile, la seconda edizione di The Big Food Festival, con oltre 20 food truck che portano specialità "da passeggio" da tutta italia. Si mangia tutto il giorno





Il consiglio degli organizzatori è di arrivare affamati. Già, perché è difficile

resistere alla tentazione del buon cibo di strada e se, in un unico luogo, si ritrovano più di venti proposte non si può fare a meno di assaggiarne almeno un po'.

Dopo il successo della prima edizione, lo scorso ottobre, torna allo Spazio Fase di Alzano (via Pesenti, 1), The Big Food Festival, tre giorni (da venerdì 15 a domenica 17 aprile) dedicati allo street food “itinerante”, quello che raggiunge piazze e manifestazioni a bordo di furgoni, ape car e carretti attrezzati, che con le loro forme e colori e con i packaging originali delle pietanze rendono ancora più festosa la degustazione.

L'evento è organizzato da Coffee N television, la squadra che sempre nello speciale contesto post industriale dell'ex Cartiera Pigna realizza con successo il Factory Market, rassegna di artigiani e designer creativi.

La lista dei partecipanti a The Big Food Festival spazia tra specialità regionali, internazionali e green in versione da passeggiata per comporre il proprio personale viaggio tra cartocci di fritti, imbottiti golosi, spiedini, piatti tipici, birre e vini, da gustare sedendosi liberamente ai tavoli a disposizione. Le proposte bergamasche sono quelle di Be Typical, Eskimo pastry food truck, Ma prima un caffè, Tassino Eventi, Vaniglia & co. e Vineria Cozzi. Da fuori provincia, sempre in rigoroso ordine alfabetico, arrivano Ape Romeo, Ape Scottadito, Basulon, BBQ Valdichiana, Beestró, Farinel on the Road – Miasse Food Truck, @Family Food, Frittfood &., Il furgoncino, Il Cannolo Eccellenza Siciliana, La Polentina, Las Bravas Morelia, Olive Ascolane Migliori, Mozao – Tigelle e Gnocco fritto, Nina La Roulotte, Pizza & Mortazza, Rock Burger Milano, The Meatball Family, Tigella Bella Pavia.

Nelle giornate di sabato e domenica sarà allestito anche un mercato al coperto dei produttori locali con prodotti di stagione a km0. Ci sarà spazio anche per i birrifici artigianali, oltre che per workshop e per l'area bimbi in collaborazione con Mothorn. Saranno allestite, inoltre, un'area con proiezioni tematiche di cortometraggi, documentari e video e un'area esposizione con poster d'annata e contemporanei legati al cibo e allo street-food. L'animazione è affidata a djset, street band e performance.

L'ingresso è gratuito e si mangia tutto il giorno, con orario continuato, il venerdì dalle 18 alle 24, sabato dalle 10 all'una e domenica dalle 10 alle 23.

Info La Rassegna

<https://www.larassegna.it/ad-alzano-tre-giorni-a-tutto-street-food/>