

A Somma arriva lo street food in salsa latina

Pubblicato: Venerdì 28 Aprile 2017



Latinoamericano e street food insieme, in un'unica manifestazione. È la ricetta (sicuramente gustosa) che sperimenterà Somma Lombardo dal 5 al 7 maggio, con l'International Latin Street Food, ospitato nel centro storico, sul Sempione chiuso al traffico nel tratto pavimentato vicino al castello.

Un evento che mette insieme due tendenze di gran moda. Il weekend di street food in salsa latina è proposto dal **team di Latinfiexpo** e farà da anteprima alla terza edizione del [festival del latinoamericano](#), in programma dal 15 giugno a Malpensa Fiere a Busto Arsizio.

A Somma saranno **tre giorni – dal 5 al 7 maggio – dedicati al cibo di strada, balli folkloristici, e tanta musica con Latin DJ set**. «Dal grande successo di 450mila presenze in due edizioni, è nata l'idea di portare Latinfiexpo in piazza» spiega **Anna Baldassarri**, del team organizzatore. «Somma è la prima data in cui lo sperimentiamo, con musica, spettacoli, oltre ai famosi truck dello street food». Il latinoamericano – tra musica e ballo è proposto come elemento attrattore che completa l'offerta dello street food, ma fa anche parte qualificante della proposta gastronomica: «Avremo ristorante argentino, prodotti peruviani, spagnoli e messicani e molto altro» spiega **Michela Ferro**, di Chocolat Pubblicità. «C'è poi la parte internazionale, con specialità asiatiche, i migliori hamburger. E infine le eccellenze territoriali italiani, dai ravioli di Sesto Calende e Varese all'hamburger di chianina. Mettiamo insieme il meglio nei tre aspetti: italiano, latino e international».



Truck e spazi per spettacoli saranno allestiti tra piazza Vittorio Veneto e piazza Scipione, tra il Sempione e il castello. «Ci teniamo a mostrare a chi verrà qui la parte più bella della città» dice l'assessore Ilaria Ceriani. «A volte queste manifestazioni vengono posizionate in aree più marginali, invece noi abbiamo scelto di lavorare sulla relazione con il commercio locale, ma anche con il castello». Castello che sarà aperto in un momento particolare: «Abbiamo deciso di aderire con entusiasmo, con una apertura straordinaria al venerdì sera, sabato fino alle 21.30 e domenica fino alle 20».

L'area dove si svolge il festival è ovviamente pedonale: **per le auto sono previsti cinque parcheggi a corona**, in Area Mercato, via Marconi, via Fuser, piazzale stazione via Ugo MASpero, Carrefour via Visconti (appena sotto al castello). Al Comune – che patrocina l'evento insieme ad Ascom – spetta anche gestire l'afflusso di persone: «Ringrazio gli organizzatori che hanno dato una occasione importante a Somma, ringrazio anche la **Polizia Locale che ha garantirà il servizio fino all'1 di notte**, nonchè carabinieri e Protezione Civile che saranno presenti per garantire il regolare svolgimento» commenta il sindaco **Stefano Bellaria**.

Gli spettacoli inizieranno venerdì 5 maggio alle 18.00 con esibizione de “La Marinera”, danza tipica peruviana eseguita da una coppia di bambini in costume tradizionale. Sabato 6 maggio alle 17.00 sarà la volta del gruppo folkloristico di danze tipiche boliviane Acrebol, formato da 15 ballerini. Domenica 7 maggio alle 17 sfilerà la Banda della Pace, gruppo di 50 elementi in costumi tipici provenienti da El Salvador. Inoltre tutti e tre i giorni saranno caratterizzati dalla partecipazione di ballerine brasiliane in costume provenienti direttamente da Rio de Janeiro. Per i più piccoli sono programmati inoltre laboratori di gioco e intrattenimenti vari.

Ma i veri protagonisti di questo evento saranno ovviamente i **venti food truck di ultimissima generazione presenti all'evento**. Veri e propri ristoranti su ruote che proporranno una ricca selezione della migliore gastronomia di strada latina, internazionale e italiana. Le diverse proposte spazieranno dagli eccellenti **tacos e bocadillos gourmet di Dillo Food truck**, alla cucina **sudamericana rivisitata di Monsters Cooks**, per passare alla prelibata **cucina peruviana di El Panchito** accompagnata dal

mitico **Pisco Sour**, e da provare le eccellenti **tapas di Las Bravas e la Picanha brasiliana di Picanha Cube**.

Oltre al cibo latinoamericano, proposte anche dal resto del mondo. Dagli USA bagels, cupcake e hamburger di Giamilla Bakery, gli hamburger doc USA di Arts Burger o quelli di Chianina proposti da BBQ, i gustosi hot dog di Pop Dog, e dall'Estremo Oriente Asian Crossover con cibo asiatico fusion.

Dall'Italia, il pesce fritto proposto in cartocci da Pirate on the road da abbinare allo spumeggiante prosecco di Prosecco 900, "lo gnocco" fritto di Gnoko On The Road, le polpette di Diego Abatantuono da The Meatball Family ed infine i cocktails e la birra di LATINFIEXPO.

[Roberto Morandi](#)

roberto.morandi@varesenews.it