

VareseNews

I migliori Food Truck d'Italia di Rolling Truck Street Food Festival invadono la piazza di Oleggio con il loro delizioso cibo da strada

Pubblicato: Lunedì 15 Aprile 2024



 Oleggio

Tra gli appuntamenti fissi del **Rolling Truck Street Food Festival** non può mancare **Oleggio**, che si sta preparando con entusiasmo per ospitare i migliori food truck d'Italia del festival del cibo da strada che da anni appassiona tanti territori del Nord-Italia.

Da venerdì 19 a domenica 21 aprile, Piazza Donatori di Sangue e Via Roma si riempiranno di **sapori e profumi unici e irresistibili** provenienti dai food truck che proporranno gustose specialità nazionali e internazionali.

Un intero weekend (venerdì dalle 18.00 a mezzanotte; sabato e domenica dalle 11.00 a mezzanotte), grazie al Rolling Truck Street Food Festival e ai suoi deliziosi piatti faremo un autentico **viaggio a 360° nel gusto italiano e internazionale**, reso ancora più allegro e conviviale da freschissime birre artigianali e un grande intrattenimento musicale.



Il giro del mondo culinario inizia dai **sapori della nostra tradizione**: da **“Apetitosa”**, arrosticini abruzzesi e olive ascolane, da **“Pan Pan”** il gusto unico di pan tometta, pan tartufo e pan pork, con **“Mordicchio on the Road”** spazio a panzerotti, gnocco fritto e pinsa; da **“Sound Break”** gusteremo ravioli del plin, hamburger, battuta, stracotto e costata di fassona, vitello tonnato e bagna cauda e da **“Rostichello”** il cuoppo salvia fiori di zucca e agnolotti di robiola fritti, rosti di patate, nuggets di pollo e cono di frittini.



Gli **amanti del pesce** apprezzeranno le proposte di **Kraken**, dalla frittura di pesce ai panini gourmet con salmone, moscardini, pesce spada, bombette di baccalà, mentre da “**Na Pinta Vineria Vagabonda**”, scopriamo polpette di carne e verdura, vini e cocktail, mentre “**Sapori di Sicilia**” proporrà pane e pannelle, pane cunzato e pane con milza, mini arancini, carne di cavallo, cannoli siciliani riempiti al momento e cassatine.

Dalla cucina italiana, saltiamo alla **cucina esotica ed internazionale**. Ecco, quindi, “**Itaka**”, con falafel e pita, da “**Henri’s Street Food**” ci sono le specialità thai, vietnamite e filippine, pad thai, korean corn dog, ravioli al vapore, involtini alle verdure, eby fry, takoyaki, samossa, tom yum e bubble tea; da “**Truck & Roll**” hamburger di bufalo, stinco, Veg burger, Curry Wurst, Pork Ribs, Chicken Wings e Hot Dog e da “**Las Bravas**” paella, patatas bravas, tortilla spagnola con patate. Infine, da “**Awakte Zaperoco**” troveremo golosi burritos, tacos e nachos e per deliziare le papille gustative vi aspettano i churros di “**Churritos**” e donuts, crepes, waffle e torte di “**Street Bakery**”!



E, per rendere le tre giornate di street food ancora più gustose, ci saranno “Na Pinta Vineria Vagabonda” e “La Giardinetta” con i loro **vini e cocktail**, oltre a tante freschissime birre artigianali.

L’evento, organizzato da Nova Eventi e Patrocinato dal Comune di Oleggio, è a partecipazione gratuita.

Per ogni altra informazione sono a disposizione la mail info@novaeventi.it e i canali ufficiali.

Sito | Facebook | Instagram

di in collaborazione con Nova Eventi