

Città metropolitana di Bologna

Rassegna Stampa

Comune di San Giovanni in Persiceto
Ufficio Stampa

a cura dell'Ufficio Stampa

Dopo il successo della prima edizione che ha portato in piazza a Solarolo di Manerba migliaia di persone, la manifestazione gastronomica concede il bis

Street food, ritorna la grande abbuffata

[Alessandro Gatta]

Alessandro Gatta Dopo il grande successo dell'edizione di Manerba, ai primi di giugno (che ha portato in piazza a Solarolo migliaia di persone) e in attesa della terza e ultima tappa alla Spiaggia d'Oro di Desenza- no, alla fine di luglio, il festival itinerante del cibo di strada questo fine settimana torna in Valtenesi e concede il bis, da domani a domenica al Parco Vaso Rì di Padenghe, allestito nella vasta area verde (da oltre 20mila metri quadrati) alle porte del paese e a due passi dal centro. EATINERO SUMMER TOUR per la prima volta a Padenghe: saranno almeno una dozzina i food truck presenti, in arrivo da tutta Italia, le ormai celebri cucine su ruote (e a motore) che cominceranno a sfrigolare già domani sera, dalle 18, e poi sabato e domenica fin dalla mattina (dalle 11). Come da tradizione, sono tantissimi gli eventi in cartellone organizzati per il weekend: sia sabato che domenica, la mattina e il pomeriggio, truccabimbi con Silvia Spagnoli e letture animate a cura de La Corte della Carta, spettacoli di arte di strada alle 12 e alle 18. Non mancheranno poi musica e concerti domenica sera (alle 20.30) l'esibizione inaugurale degli Hitbox, sabato alla stessa ora il concerto live dei Marty and Nephews, domenica alle 19 l'ultima esibizione dal vivo del Minor Swing Quartet. Spettacolo e note, anche se ovviamente sarà il food il vero protagonista: il ricco menu di Eatinero propone, tra i tanti, birra artigianale (a bordo di un autobus) da San Giovanni in Persiceto (Bologna), pizza frita da Reggio Emilia, sapori made in Italy (e made in Brescia) da Desenzano, hamburger da Codogno (Lodi), frittura di gamberi e calamari, cappellacci e mozzarelle da Fano, polpette di carne (black angus e fassona) e di pesce (baccalà) da Milano, bruschetto gourmet da Bergamo, tigelle e tortelli da Goito, costine e carne alla griglia, crepes dolci e salate da Brescia, pasta al pesto e focaccia genovese dalla Liguria, e pure un cargo dedicato alla montagna e ai prodotti tipici della Valtellina. Street food lovers chiamati a raccolta: per tutti e tre i giorni l'ingresso sarà libero e gratuito. E atteso il pubblico delle grandi occasioni.