



L'ORIGINALE DI QUALITA'

## **Il 12 e 19 febbraio sono di scena Puglia e Abruzzo. Il 5 marzo tocca alla Sicilia STREETFOOD D'ABRUZZO, PUGLIA E SICILIA IN TAVOLA**

L'Associazione culturale aretina "Streetfood" porta il cibo di strada delle tre regioni italiane in tre cene a tema "Dalla Strada alla Tavola" al Podere Pendolino di Monte S. Savino (Ar)

Giovedì 12 e 19 febbraio e giovedì 5 marzo ore 20,30 Streetfood organizza tre appuntamenti a tavola con la rassegna di cene a tema "Dalla Strada alla Tavola" al Ristorante Podere Pendolino di Monte San Savino (Ar), tre incontri a tavola con menù regionali di Abruzzo, Puglia e Sicilia per farne conoscere i territori e tradizioni attraverso i rispettivi cibi di strada. Arrostitini abruzzesi, Bombette e "Fornelli pronti" di Alberobello (Ba) e ampia offerta di cibi di strada palermitani: Pane ca' Meusa, Pane e Pannelle, Arancine e Cannoli con ricotta.

Per prenotare visitare il sito web: [www.streetfood.it](http://www.streetfood.it) o il profilo facebook "Streetfood Italia"

### **LE CENE IN PROGRAMMA**

#### **PUGLIA - BOMBETTE & Co. - giovedì 12 febbraio ore 20,30**

Antipasto: Capocollo, Mozzarella e Burratina di Alberobello.

Primo Piatto: Orecchiette e Rape.

Secondo Piatto: Bombette e Zampina di Alberobello alla brace con Cicorie campestri condite con Olio Extra Vergine d'oliva

Vino: Primitivo di Zia Tonia.

Dessert: Pizz cas birr

#### **ABRUZZO - ARROSTICINI & CO. - giovedì 19 febbraio ore 20,30**

Antipasto: Pecorino semistagionato, Ventricina del Vastese, Crostino con ventricina teramana, sottolii.

Primo piatto: Anellini alla pecorara.

Secondo piatto: Nr. 10 Arrostitini di ovino cotti sul momento con la forcella tradizionale abruzzese accostati da verdure grigliate.

Vino: Montepulciano d'Abruzzo e Pecorino Igt.

Dessert: Pizza doce tradizionale abruzzese.

#### **SICILIA - PANE CA' MEUSA & CO. - giovedì 5 marzo ore 20,30**

Antipasto: Caponata di melanzane, pannelle, arancine mignon. Pane ca' meusa servito davanti ai clienti.

Primo piatto: Busiate al pesce spada, Melanzane e mentuccia fresca

Secondo piatto: Involtini di carne con ricotta e crema di pistacchi

Vino: Nero d'Avola

Dessert: Cannolo con vellutata di ricotta e crema di pistacchi

### **STREETFOOD D'ABRUZZO, PUGLIA E SICILIA IN TAVOLA - 4 febbraio 2015 - Cs 03**

Streetfood® è un marchio registrato – tutti i diritti riservati

Streetfood project di Massimiliano Ricciarini – fraz. Puglia IL RIO, 17 - 52100 – Arezzo

Contatti stampa: [press@streetfoodproject.it](mailto:press@streetfoodproject.it) - (Massimiliano) 328 3928393 – 0575 320922