

Torna a Lovere il Summer Elite Food Festival

Considerato uno tra i 10 borghi più belli d'Italia, il Borgo Medioevale della città di Lovere è una delle mete turistiche più apprezzate del Lago d'Iseo.

Da oggi, venerdì 28 giugno, a domenica 30 Giugno c'è un motivo in più per visitarlo: Elite Food Italia ritorna per il terzo anno consecutivo nella bellissima Piazza centrale XIII Martiri di Lovere (BG), fronte lago d'Iseo con il Summer Elite Food Festival.

Si potrà assaporare il Made in Italy su 4 ruote sapientemente selezionati dal Team Elite Food: Ape Car e Birre Artigianali provenienti da tutta Italia e ci sarà musica e street food in grandi quantità, con ingresso gratuito.

Venerdì dalle ore 18,00 alle ore 24,00

Sabato e Domenica dalle ore 11,00 alle ore 24,00

Potrete gustare specialità a base di pesce, carne, dolci e tante prelibatezze della cucina italiana.

Attività di intrattenimento per adulti e bambini coloreranno di sapore e gusto un weekend all'insegna della buona cucina di strada.

CUCINE APERTE non-stop!

A Clusone weekend a tutto street food

Fino a domenica l'evento promosso dalla Fiva Ascom e dai commercianti. Fusini: «Un nuovo format per attrarre pubblico e incentivare il commercio». «Sarà sempre più importante la collaborazione tra negozi e ambulanti»

Ponteranica, si mangia gratis con lo street food dei ristoratori

Al santuario di Rosciano la seconda edizione della manifestazione enogastronomica e culturale organizzata dall'Associazione e dal Comune. Sei i locali coinvolti che offriranno 1.500 piatti creati per l'occasione

Fudbox, ecco il regno degli hamburger

Appresi i segreti in America, Andrea Cologni e Ylenia Agate hanno realizzato la loro idea di "Strit fud" aprendo il chiosco in piazzale Oberdan. A far la differenza, materia prima d'eccezione e creatività (come il burger senza carne)

Ponte San Pietro, lo street food “invade” l’Isolotto

Fino a domenica 22 maggio truck e gazebo con le specialità regionali e internazionali da passeggio

I prodotti tipici si danno allo street food

È Bergamo la prima tappa di Expoinviaggio, un tour in varie città italiane per raccontare con un format veloce e chiaro le notizie sull’esposizione, il suo impatto economico e gli strumenti per trasformarla in un momento di crescita.

L’iniziativa è realizzata da Italiaonline in partnership con Enel, official global partner di Expo 2015, e propone cinque aperitivi di eccellenza in altrettanti Punti Enel da aprile fino a ottobre. Il “fil rouge” è dato dalla qualità e tipicità dei cibi offerti, garantiti dai produttori scelti dai consorzi agroalimentari ospitati nel portale Fooditaly.com, la piattaforma recentemente lanciata da Italiaonline che ha messo in rete tutti i prodotti italiani certificati e gli oltre 4.500 prodotti agroalimentari tradizionali.

A cucinare sono degli “street chef” selezionati via Cibodistrada.it, il sito con i migliori locali italiani di street food, accompagnati da schede informative e recensioni originali, che a marzo sono stati protagonisti della prima

edizione degli "Oscar del Cibo di Strada". Gli chef degli aperitivi sono stati scelti perché, oltre ad essere di elevato livello, si distinguono per l'utilizzo di prodotti legati al territorio di provenienza.

A Bergamo l'appuntamento è venerdì 10 aprile dalle ore 17 presso il Punto Enel di viale Vittorio Emanuele, 2. Saranno presenti i produttori Rasmò Salumi (salame Goccia Brembana con formaggio Branzi, salame alla birra), Ivano Cattaneo (Bitto e Formai de Mut), Arrigoni Formaggi (Taleggio Dop, Gorgonzola Dop, Quartirolo Dop) e la Cantina Sociale Bergamasca con il vino Valcalepio. Gli street chef saranno Marco Pirovano del Polentone, che porterà in degustazione biscotti di polenta, e Emanuel Caleca del Caffè Centrale, che porterà in degustazione la "spinata" fatta con mais Spinato di Gandino.

Dopo la tappa di Bergamo, gli aperitivi di Expo in viaggio proseguiranno a Cuneo il 21 maggio, Mantova il 19 giugno, Alessandria il 24 settembre e Pavia il 22 ottobre.