

# Streat – European Food Truck Festival arriva anche a Bologna

Dopo il successo delle due edizioni milanesi che hanno visto la partecipazione di quasi 50.000 persone, **Streat – European Food Truck Festival** sbarca finalmente a **Bologna** dopo le tappe di Roma, Firenze, Sarzana e Padova.

**Streat – European Food Truck Festival** è l'unico festival italiano gratuito interamente dedicato al cibo di qualità su ruote e sbarcherà a **Bologna al Parco Nord dal 24 al 26 Aprile**.

Per tre giorni il cibo sarà il protagonista assoluto grazie ai food truck e ai numerosi show cooking, ma anche grazie ad una serie di eventi collaterali come workshop, presentazioni, musica e intrattenimento.

Questi gli **show cooking** in programma durante la tre giorni del festival:

## **Venerdì 24 aprile**

Fabio Berti (Trattoria Bertozzi, docente FGA) con le polpette street food style.

## **Sabato 25 aprile**

Dario Picchiotti (Trattoria Sacerno, docente FGA) preparerà boulogneise cheeseburger (hamburger di ripieno di tortellini, friggione smoked, costa di parmigiano e salsa verde).

Pietro Bonacorsi (presidente Kitchen Date, responsabile dei rapporti con i ristoratori slow food, docente FGA Bologna) proporrà crema di piselli alla menta con calamari fondenti al pompelmo di salicornia.

## **Domenica 26 aprile**

Claudio Sordi (I Carracci) preparerà “la lingua batte dove la patata duole”, ossia panino al latte con lingua di manzo crudaiola di pomodorini e basilico, maionese di patate e patate croccanti.

Francesco Carboni (Acqua Pazza, docente FGA) preparerà la Quenelle di gambero rosso, salsa burrata, bisque di crostacei, crema di avocado e gruè di cacao.

Ecco invece **la lista dei Food Truck** presenti alla tre giorni:

- 1) L'antica Farinata
- 2) Mente Locale
- 3) La Frittoria
- 4) Scurriaccio
- 5) La credenza – Vincotto experience
- 6) Olive Ascolane Migliori
- 7) L'apuccia salento in movimento
- 8) LuBar – Slow Street Food
- 9) Agriturismo Viaggiante
- 10) Ilstreetfood Torello de LA TORAIA
- 11) Mr. Max on the road
- 12) Cucinando su ruote
- 13) Mignon eccellenze napoletane
- 14) Phil's Slow Smoked American Barbecue – Street food & Catering
- 15) Ape Scottadito
- 16) Family Food
- 17) Eskimo gelati italiani
- 18) Pizza & Mortazza
- 19) cinemadivino
- 20) Farinel on the Road
- 21) Basulon
- 22) Ape Lembo Bistrot
- 23) Ape Tizer
- 24) Bello & Buono
- 25) Il furgoncino
- 26) POD DOG
- 27) Lapanella
- 28) Bianco Bufala
- 29) Birradamare Birrificio
- 30) Birrificio Orso Verde
- 31) Birrificio Dada
- 32) Primo Sapore
- 33) BBQ Valdichiana

Insomma, questo fine settimana ne vedremo delle belle e delle buone!

Vi ricordiamo che l'evento è gratuito e che gli **orari** di accesso saranno i seguenti:

**Venerdì 24** dalle 16 all'1 di notte

**Sabato 25 e Domenica 26** dalle 11 all'1 di notte

**Luogo:** Arena Parco Nord

**Fonti:**

<http://www.barleyarts.com>

<http://www.streetfoodtruckfestival.com>

<https://www.facebook.com/StreetFoodTruck>

Un particolare ringraziamento va a Luca Baldi e a The Foodie Fighter

---

## [Un po' di Francia a Bologna](#)

Il 30 di Novembre, in **Piazza Minghetti**, sono arrivati tanti odori e **sapori di Francia** con il [Mercatino Regionale Francese](#).

Al **Mercatino Regionale Francese** troverete prodotti francesi di **qualità** proposti al pubblico italiano da commercianti francesi.

Bancarelle che sembrano negozi, prodotti freschi provenienti direttamente dalle diverse regioni francesi. Una ghiotta, colorata, profumata occasione da non perdere!

Nel centro di Piazza Minghetti è stato inoltre allestito un ristorante itinerante dove poter gustare sul posto o a domicilio le più famose specialità francesi: la **Tartiflette**, il **pollo alla senape di Dijon**, il (signor) **Cassoulet** e tanti altri deliziosi piatti.

Se vi recate in due al Mercatino Francese vi consigliamo caldamente la condivisione dei piatti per poter assaggiare più cose, ne vale davvero la pena. Inoltre le **porzioni sono molto generose** e i costi vanno dai 6,50€ ai 12,50€.

Dopo esservi riscaldati con le loro pietanze calde e un ottimo **vin brulé**, potete iniziare il giro tra le bancarelle dove troverete baguettes e pains au chocolat appena sfornati, **quiches lorraines**, **85 qualità di formaggi**, **biscotti**

(self service) burrosi e che creano dipendenza!

Noi abbiamo concluso la giornata acquistando alcune delizie per poter ricreare a casa una cenetta quasi francese:

due **crottins di capra** da fare al forno, un **pâté di oca** e uno di **anatra al Porto** da spalmare su una **baguette calda** e una **fetta di Quiche Lorraine**.

Se pensate di mangiare nel giro di pochi giorni i patés, vi consiglio di prenderli freschi, li troverete alla bancarella di formaggi, quella di fronte alle baguettes!

Più svariati pain au cocolat da mangiare a colazione!

Troverete il Mercatino Francese tutti i giorni dalle 10:00 alle 19:30 fino al 21 Dicembre, ci spostiamo dalla tradizione bolognese ma è anche bello scoprire nuove cucine, no?

---

## [Da Naldi la pasta fresca diventa street food](#)



La **pausa pranzo** spesso rivela piccole grandi scoperte come la bottega **Pasta**

## **Fresca Naldi in Via del Pratello a Bologna.**

Questa piccola bottega nasce come negozio di pasta fresca fatta a mano. Con gli anni, vista l'ottima posizione, decidono di proporre anche un servizio di cucina in formato **take-away**: primi piatti con pasta fatta a mano cucinati e pronti per esser mangiati/portati a casa.

Da Naldi adesso si possono consumare in loco i loro buonissimi e tradizionali primi piatti o si possono portare a casa, in ufficio o appoggiarsi in **Via del Pratello** se il tempo lo permette.

Tutto è preparato per esser consumato comodamente in loco o in giro: vengono infatti fornite posate di plastica, contenitori ermetici di plastica, tovaglioli di carta.

Non aspettatevi di entrare in una trattoria, errore che molti fanno e, purtroppo, errore che li fa uscire delusi.

È un posto dove si possono mangiare in tempi rapidi ottimi primi piatti, serviti dalla signora Valeria o da sua figlia, entrambe davvero simpaticissime e molto gentili.

È però anche un posto piccino molto gettonato in pausa pranzo quindi non sempre è possibile trovare posto per sedersi.

**I costi** sono variabili, i primi vanno dai 5€ (per pasta e fagioli ad esempio) ai 8€ (per tortellini in brodo o conditi), in media gli altri primi sono tutti tra i 6/7€ e le porzioni sono abbondanti.

## **Consigli**

– ci sono **alternative anche per vegetariani**: orecchiette ai broccoli, pasta con sugo di asparagi, pasta e fagioli, tortelloni di zucca

– si può ordinare al telefono, se si ha fretta e si pensa di andare in orario di punta (13h/13:30) è consigliato

– i sughi sono **tipicamente bolognesi**, quindi se si deve rientrare al lavoro e non si è abituati, meglio rimanere su sughi semplici (burro e salvia, verdure)

– da evitare se volete assolutamente pranzare seduti, non è assicurato trovare posto per sedersi

– in primavera i locali adiacenti lasciano fuori i tavoli e in molti si appoggiano sui tavoli "dei vicini"

## **Cosa abbiamo assaggiato (e ci è piaciuto)**

– **tortelloni** di zucca burro e salvia: molto leggeri, burro quanto basta,

parmigiano in aggiunta, cotti alla perfezione

– **gnocchi** al ragù di carne: molto gustosi e non esageratamente unti

### Lo consigliamo?

Assolutamente sì! Sia per acquisto di pasta fresca che per take away di primi già pronti. E se volete leggere il parere dei nostri amici di [Cento Trattorie](#), vi consigliamo la lettura del loro articolo [qui](#).

*Pasta Fresca Naldi – Pasta Fresca con cucina*

*Via del Pratello 71/A*

*Bologna*

*da Martedì a Domenica 9:30 – 14:30*

*Venerdì e Sabato anche 18:30-23:00*

---

## [Tigellino, la tigella on the go](#)



ia creativa, Via Calzolerie 1, Bologna

Tigellino Tigeller

Tigellino è una tigelleria (creativa) vicinissima alle Due Torri, in pieno centro di Bologna.

Che cos'ha di particolare? Puoi trovare tigelle per tutti i gusti dal dolce al salato dalla carne alle tigelle vegetariane! Ma, soprattutto, sono perfette per l'asporto chiamiamole pure tigelle da passeggio!

Potrete trovare sia le tigelline [sono piccole e perfette se si ha un piccolo languorino da colmare] che le tigelle normali, un po' più grandi quindi.

Pro:

- ottimo street food, tipicamente emiliano
- ampia scelta, è praticamente impossibile non trovare una tigella che non soddisfi
- fanno molte offerte, ad esempio un ottimo prezzo se si prendono più tigelle, un menù tigelle e acqua, ecc

Contro:

- mesi fa forse avrei detto pochi posti per sedersi ma adesso non più, hanno aggiunto dei tavolini per chi vuole appoggiarsi e gustare la propria tigella con calma

Gusti consigliati:

Senza ombra di dubbio la tigella con il ragù alla chianina ma anche quella con il pesto modenese è buonissima

Gusti sconsigliati:

Nessuno ☐