

Lake Street Food Festival arriva a Sesto Calende

Pubblicato: Venerdì 8 Luglio 2016



È la volta di Sesto Calende per Lake Street Food Festival, che l'8, 9 e 10 luglio animerà, con i suoi ormai mitici food truck, il Lungo Fiume Viale Italia. Un evento molto atteso, tre giorni dedicati al cibo di strada con oltre 20 bellissimi food truck di ultimissima generazione, veri e propri ristoranti su ruote che offrono cucina gourmet alla portata di tutti. Un evento a cura di Chocolat Pubblicità, realizzato con il patrocinio del Comune di Sesto Calende e in collaborazione con baVARESE PROST FEST e Twiggy Café.

Anche per questa tappa, la lista dei partecipanti a Lake Street Food Festival spazia tra specialità regionali e internazionali da mangiare al volo, tra cartocci di pesce fritto, hamburger e polpette nostrane. Le proposte di cucina più strettamente tradizionale per quanto riguarda lo street food nostrano arrivano dall'Emilia Romagna con gli spettacolosi ravioli di Antonella di Amarcord Gusto, i bocconcini di parmigiano di Dal Parmigiano e le tigelle di Tigellabella, si passa per la pizza frita napoletana di Gustavo, per le polpette di Diego Abatantuono di The Meatball Family, allo strepitoso risotto allo zafferano di Zafferano in Strada, agli hamburger di chianina di BBQ Valdichiana, il lampredotto e la pappa al pomodoro dei Toscanacci On the Road, le olive all'ascolana di O&Iviva Food Truck, le piadine di Ape Piadina, la mitica tagliata di manzo di The Rolling Star e non poteva certo mancare un menu gourmet di Dansi Rinascimento Culinario e il cartoccio di pesce fritto di Pirate on The Road. Tante anche le tipicità territoriali come il pan cunzato di Ape Bedda, la puccia e i prodotti salentini di L'Apuccia in Movimento e Aperia, la carne di fassona piemontese di The Gustibus, il cannolo di Il **Cannolo Eccellenza Siciliana e lo gnocco fritto di Gnoko On The Road**. Si spazia tra la cucina internazionale dai noodle e la cucina asiatica rivisitata in maniera eccellente da Elena di Food On the Road, alle Tapas spagnole di Las Bravas, passando per la cucina gourmet sudamericana di Monster Cook e le Arepas venezuelane di El Caminante. Grande spazio è dedicato alla musica in collaborazione con Twiggy Café di Varese. Per la serata inaugurale di venerdì 8 luglio, si parte dalle ore 18.00 con Dj Set a cura di Dj Vigor, OTR, alfieri della scena hip hop italiana.

Dal 1987 Dj e Produttore per svariati gruppi Hip Hop italiani, Blues, Jazz con artisti di livello nazionale e internazionale. Il suo ruolo preferito però è quello di Dj live al mixer e giradischi. Si accosta al djing nella seconda metà degli anni '80 quando in Europa si diffondono i generi musicali House e Rap – Hip Hop grazie a queste influenze sperimenta i primi mixaggi proponendo nelle sue selezioni entrambi i generi, per poi indirizzarsi sempre di più sul secondo e tutto ciò che comprende (Funk, Soul, Disco, R'n'B, Reggae, Blues) con discreto interesse verso i suoi derivati (Hip House, Jungle, Drum'n'Bass, Trip Hop, Nu Soul). Da subito attratto dai virtuosismi come lo scratch e il cutting, introduce questi elementi di Turntablism nei suoi mix. Insomma una serata di apertura da non perdere!

Sabato 9 e domenica 10 luglio invece le serate saranno caratterizzate da Dj Set a cura di Migma Collective, un collettivo che promuove, produce e supporta linguaggi espressivi contemporanei nell'ambito musicale e visivo con un focus particolare per le culture d'avanguardia. Il tutto sul ormai mitico Airstream che caratterizza Lake Street Food Festival.

L'appuntamento è a Sesto Calende venerdì 8, sabato 9 e domenica 10 luglio sul lungo fiume Viale Italia.

Dove:

Sesto Calende – Lungo Fiume Viale Italia Parcheggio: Esselunga metterà a disposizione, gratuitamente, i parcheggi dalle ore 18.00 alle ore 01.00 per i tre giorni di manifestazione.

Orari: Venerdì 08 luglio dalle 18.00 alle 24.00.

Sabato 09 luglio dalle 11.00 alle 24.00.

Domenica 10 luglio dalle 11.00 alle 23.00.

Per maggiori informazioni <https://www.facebook.com/lakestreetfoodfestival/>

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it