



Evento

Mi piace Condividi Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



MondoBirra.Org

► [Iscriviti alla newsletter](#)



► [Pagine Gialle della Birra](#)

► [L'indice degli argomenti](#)



Come si spilla la birra?

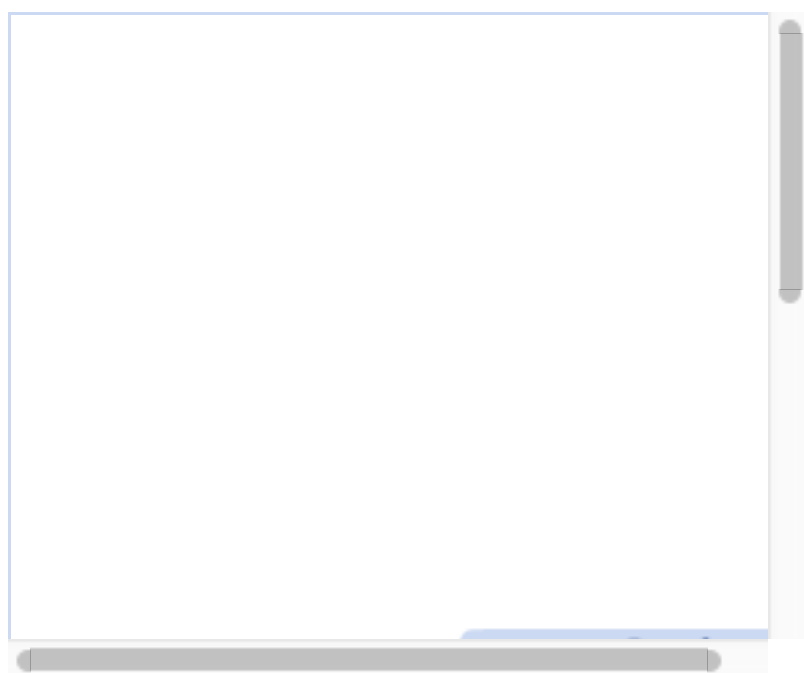
Come si degusta una birra?

Dossier Birra e Salute

© 2002 - 2016 - Tutti i diritti sono riservati, è vietato copiare senza autorizzazione queste pagine.

info@mondobirra.org

[L'indice delle notizie](#)



Eatinero Crema 2016 – Festival del cibo di strada itinerante



10-11-12 giugno 2016 – Piazza Trento e Trieste, Crema (CR)

Dal 10 al 12 giugno 2016 si terrà a Crema, in piazza Trento e Trieste, **Eatinero Crema 2016 – Festival del cibo di strada itinerante**. La manifestazione, che raduna alcuni tra i più celebri food truck italiani e propone una tre giorni all'insegna della buona cucina e del divertimento, torna nel comune lombardo per la seconda edizione, dopo il successo ottenuto nel giugno del 2015. **Quindici street chef**, con le loro colorate cucine itineranti, si ritroveranno nella piazza antistante il Teatro San Domenico per proporre **ricette tradizionali e piatti gourmet in versione "street food"**: piatti cucinati al momento con carni pregiate, salumi e formaggi del territorio, salse fatte in casa, e, più in generale, ingredienti ricercati, a Km0 o filiera controllata. Accanto a loro si esibiranno **musicisti e artisti di strada** e, per i più piccoli, sarà allestita un'area con giochi per bambini e truccabimbi.

Il menu della piazza unirà **dolce e salato**: ci saranno hamburger, piatti vegetariani, panini gourmet, frittore al cartoccio e specialità regionali ma anche dolci preparati sul posto e gelati artigianali. Tutto da accompagnare con vini locali e birre dalle etichette ricercatissime. E anche l'intrattenimento prevede un programma fitto e per tutti i gusti: il venerdì sera sarà affidato alla selezione musicale di **Radio Bruno**, media partner dell'evento; il sabato e la domenica pomeriggio si esibiranno clown, giocolieri e musicisti e, la sera, l'esibizione del gruppo country e blues **Hillbilly Heroin** (il sabato alle 20,00), il concerto di cover italiane e internazionali dei **RENÒquattro Acustica** (domenica alle 21.00) e dj set (sabato alle 21.30).

Eatinero Crema 2016 è organizzato dall'associazione **Eatinero** in collaborazione con la **Confesercenti della Lombardia Orientale** e con il patrocinio del Comune di Crema. Gli spettacoli sono gratuiti e le cucine saranno aperte il **venerdì dalle 18 alle 24 e il sabato e la domenica dalle 11 alle 24**. Tre giorni di street food di qualità e spettacoli senza soste, non solo a pranzo e cena ma anche per uno spuntino pomeridiano e per l'aperitivo.

L'ASSOCIAZIONE EATINERO

Eatinero nasce nel 2014 come community di amanti del cibo di strada itinerante: un luogo virtuale dove condividere esperienze, opinioni e informazioni sullo **street food italiano di qualità**. Divenuto subito protagonista di un movimento che intende promuovere una **nuova concezione del cibo di strada**, legata alla riscoperta degli ingredienti del territorio e alla rivisitazione di piatti tradizionali, Eatinero organizza, nel 2015, i suoi primi eventi, a **Crema e Cremona**, in cui raduna alcuni dei food truck più noti all'interno di questa nuova scena della gastronomia italiana. *Eatinero Crema 2015 – Festival del cibo di strada itinerante* e *Eatinero Cremona 2015 - Festival del cibo di strada itinerante*, questi i nomi delle due manifestazioni, si caratterizzano per la presenza di **mezzi colorati e di design** – apecar e furgoncini vintage riadattati a cucine itineranti – e di **musicisti e artisti di strada**, che animano l'evento con intrattenimento per bambini, giovani e adulti.

I Festival di Eatinero si propongono quindi, sin da subito, non solo come luogo per gustare **alta gastronomia a prezzi accessibili** ma anche come



luogo di incontro, socializzazione e divertimento. Da sempre, inoltre, Eatinerò sceglie come location per suoi eventi i centri storici dei comuni italiani, proponendosi come momento per valorizzare, insieme, le ricchezze enogastronomiche e quelle architettoniche e culturali del Paese. Dal 28 dicembre 2015 Eatinerò è anche un'associazione senza fini di lucro che si propone di diffondere la cultura del cibo di strada proprio come espressione delle ricchezze del territorio, attraverso eventi e altre iniziative culturali e promozionali. "Se dico ti porto fuori a cena, intendo fuori veramente" è il motto della community Eatinerò, perché partecipare ai suoi festival significa gustare una cucina di qualità con l'atmosfera e la convivialità tipica del cibo di strada.

I TRUCK A EATINERO CREMA 2016

APE ROMEO

Provenienza: Roma

Specialità: panini gourmet

Versione on the road di Romeo Chef & Baker, originale locale romano (quartiere Prati) aperto nel novembre 2012 da Fabio Spada, Cristina Bowerman e Silvia Sacerdoti, nomi noti della ristorazione della Capitale. Propone panini gourmet realizzati con prodotti d'eccellenza e ricette raffinate, ideate dalla chef stellata Cristina Bowerman.

BBQ VALDICHANA

Provenienza: Chianciano Terme (Siena)

Specialità: hamburger di Chianina

Ape Car "guidato" da Carmine e Alessia, toscani di origini napoletane e figli di ristoratori. La loro specialità è l'hamburger di carne di Chianina, al quale affiancano altre ricette che uniscono le due cucine di famiglia, quella senese e quella toscana, e utilizzano formaggi tipici come mozzarella di bufala, provola fresca e pecorino di Pienza.

BIRRABUS E BIRRA CAMPER

Provenienza: San Giovanni in Persiceto (Bologna)

Specialità: birra artigianale

Birrabus e Birra Camper sono i due originali mezzi con i quali Loris Marcheselli spilla le etichette distribuite da Birra di classe, il progetto da lui ideato per affiancare i birrifici artigianali italiani nella distribuzione dei loro prodotti e nella diffusione della cultura birraia.



BASULON

Provenienza: Codogno (Lodi)

Specialità: panini gourmet

Basulon è un food truck del lodigiano che intende proporre all'interno di panini gourmet gli ingredienti tipici del suo territorio: carne di Scottona di Limousine, Rospadura di Grana Padano Dop su tutti. Il nome deriva dal basulon, antico venditore ambulante che trasportava la propria merce con il basul, lungo bastone ricurvo caricato sulle spalle.

BOBSON

Provenienza: Milano

Specialità: gnocchi

Bobson (da Bobo, soprannome di Alberto, e Sonia, i nomi dei due titolari) propone un'offerta varia di ricette realizzate con ingredienti stagionali, a Km0 o filiera controllata. La specialità sono gli gnocchi di bosco: gnocchetti di patate, saltati in un nettare di mirtilli e serviti con fonduta di Gorgonzola e frutti di bosco freschi.

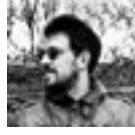
Comunicato Stampa

Giugno 2016

 [Condividi](#)

0 commenti

Ordina per **Meno recenti** ▼



Aggiungi un commento...

 Facebook Comments Plugin

Ultimo aggiornamento 05/06/2016 by Marco Tripisciano e www.mondobirra.org