



Comunicato Stampa
Eatinero Cremona 2018
Festival del Cibo di Strada Itinerante
28 - 29 - 30 Settembre
Piazza Roma - Cremona (CR)

Cremona, 10 settembre 2018

Dal **28 al 30 settembre**, con il **patrocinio e la collaborazione del Comune di Cremona**, in collaborazione con **Confesercenti della Lombardia Orientale**, torna per la quarta volta a **Cremona, Eatinero il Festival di cibo di strada itinerante** con alcune delle più selezionate specialità regionali della penisola. Una carovana con i **migliori Food Truck** in circolazione! Importante media partner dell'evento sarà **Radio Bruno**.

Il **Festival di Eatinero** accoglierà per tre giorni a **Cremona** tutti gli appassionati e amanti di cibo di strada di qualità che avranno l'occasione di dedicare un intero weekend al gusto. Non mancherà, naturalmente il divertimento grazie ai numerosi eventi collaterali che arricchiranno il programma delle tre giornate. La manifestazione sarà aperta al pubblico nella bellissima cornice di **Piazza Roma** Venerdì 28 settembre dalle ore 18.00 alle ore 24, sabato 29 e domenica 30 settembre, tutto il giorno dalle ore 11.00 a mezzanotte. **L'ingresso sarà gratuito.**

Una grande e bellissima sorpresa è in arrivo per festeggiare la **quarta edizione di Eatinero** nella suggestiva tappa di **Cremona!**

Sabato 29 settembre dalle 17, tutti i **violinisti di Cremona potranno riunirsi in piazza Roma** e mostrare al mondo cosa si può fare con un archetto fra le mani!

Nella città del violino, per la prima volta, un grande evento dedicato a questo bellissimo strumento e a suoi musicisti. Chiunque abbia un violino e ama suonarlo, professionista o semplice appassionato, può venire in piazza Roma a Cremona sabato 29 settembre alle 17 scegliere un angolo della piazza ed esibirsi da solo o con amici!

Le sorprese non sono ancora finite! La sera, infatti si potrà partecipare ad una grande performance collettiva durante un concerto di musica gipsy jazz insieme ai **Minor Swing Quintet**. **Un solo spartito per tanti musicisti che s'incontreranno per la prima volta, un vero e proprio "flahmob-orchestra"!**

Nella bellissima Piazza Unità Roma i visitatori troveranno ad aspettarli nuovi **furgoncini colorati e divertenti, food truck e apecar vintage e di design trasformati in vere e proprie cucine su ruote**. A bordo, abili chef prepareranno al momento **specialità gastronomiche regionali** e piatti tipici di street food.

Un'irripetibile occasione per tutti gli street food lovers che potranno apprezzare le bellezze del territorio e le tantissime ricette super golose e di qualità!

Gourmet esclusivi accompagnati da beverage di qualità.

Ci saranno **Birrabus**, un vero e proprio Scuolabus che all'interno di un allestimento scolastico offrirà al pubblico l'occasione di assaggiare **20 diverse tipologie di birra artigianale** provenienti da **microbirrifici italiani**; **Birracamper**, nato dal mitico **Ducato Arca America dell'88**, compagno delle prime vacanze on the road di un'intera generazione, modificato per ospitare 21 diverse tipologie di birra artigianale provenienti da microbirrifici italiani e la nuova collaborazione con **T1 Vintage Bar** che porterà i suoi bartender su un vero Bar su ruote. Per tutto il weekend, **Eatinero** trasformerà **Piazza Roma** in uno spazio di incontro e divertimento con spettacoli e attività dedicate alle persone di ogni età! Le esibizioni di artisti di strada, la musica live, dj set, attività per bambini e il truccabimbi coinvolgeranno giovani, famiglie, coppie e gruppi di amici!

Per scaricare il press kit completo: <http://bit.ly/EatineroCremona2018>

Il Programma di EATINERO CREMONA 2018

Venerdì 28 settembre

18:00: apertura cucine su ruote

20:30: concerto live rockabilly **The KillBilly's**

23:00: **Silent Party**

Sabato 29 settembre

11.00: apertura cucine su ruote

dalle 12 alle 19: truccabimbi con **Silvia Spagnoli**

dalle 12 alle 19: letture animate di **La Corte della Carta**

12 spettacolo di arte di strada **Sebastian Burrasca**

dalle 17: **Violinisti di Cremona in Piazza Roma**

18:00: spettacolo di arte di strada

20.30: concerto live **Minor Swing Quintet**

22:00: dj set **Funk0**

Domenica 30 settembre

11.00: apertura cucine su ruote

12:00: spettacolo di arte di strada **Clown Spaventati Panettieri**

dalle 12:00 alle 18:00: performance itinerante con **Billy Bolla**, il domatore di bolle

dalle 12:00 alle 19:00: laboratorio di costruzione di maniche a vento di **La Corte della Carta**

dalle 12:00 alle 19:00: truccabimbi con **Silvia Spagnoli**

18:00: spettacolo di arte di strada **Clown spaventati panettieri**

19:00: concerto live **Funk for Your Fingers**

I Food Truck selezionati per EATINERO CREMONA 2018

BIRRACAMPER

Provenienza: San Giovanni in Persiceto (BO) - Specialità: birra artigianale

Birracamper originale mezzo con cui 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.

BIRRABUS

Provenienza: San Giovanni in Persiceto (BO) - Specialità: birra artigianale

Birrabus e Birracamper 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.

SEI FRITTO

Provenienza: Reggio Emilia (RE) – Specialità: Pizza Fritta

SeiFritto, il Food Truck che nasce a Reggio Emilia dall'idea di una famiglia con la passione per la cucina, in particolare per la Pizza Fritta il primo esempio di Street Food all'italiana.

THE MEATBALL FAMILY

Provenienza: Milano - Specialità: polpette

Polpette di carne (Black Angus e Fassona), di pesce (Baccalà e crema di ceci) o di verdure, servite in un cartoccio con patate fritte e cinque diverse salse fatte in casa. È questa la proposta di The Meatball Family, cucina itinerante dell'omonimo ristorante Milanese creato dal genio di Diego Abatantuono e attivo in zona Navigli dal 2013.

T1 VINTAGE BAR

Provenienza: Bergamo Specialità: cocktail

Dall'idea di Sara e Michele, tra i più giovani Bartender on the road della penisola, nasce il T1 Vintage Bar il bar su quattro ruote, un Volkswagen T1 del 1973 che saprà dissetare chiunque a dovere con cocktail, pestati, estratti e molto altro!

ROCK BURGER TRUCK

Provenienza: Torino - Specialità: hamburger gourmet

Arrivano da Torino i ragazzi di Rock Burger! Con sapienza, portano "ON THE ROAD" le migliori ricette di hamburger gourmet con selezionate carni piemontesi e pane artigianale: Un truck divertente per veri appassionati di cibo di strada di qualità dall'animo rock. Ronnie Pizzo ha partecipato, con il suo food truck, a Street Food Battle, il reality di Italia 1 condotto da Simone Rugiati.

TIGELLONA ON THE ROAD

Provenienza: Pavia - Specialità: tigelle

Da un'esperienza decennale nasce la ricetta artigianale per la tigella che viene preparata quotidianamente e servita sull'allegria Apecar di Tigella Bella. Pochi ingredienti, genuini e italianissimi, sono alla base di questo antico cibo di strada che è poi farcito con salumi, formaggi e salse selezionati con cura dai migliori produttori.

DAL PARMIGIANO

Provenienza: Varano de' Melegari (PR) - Specialità: Piatti della tradizione parmigiana

Food truck nato da un'idea di Simone Berzolla, responsabile, chef e street chef del ristorante con tradizione ventennale Giorgione's, in provincia di Parma. Un vero ristorante su quattro ruote che propone piatti della tradizione parmigiana in aggiunta a polpette parmigiane, torta fritta, focaccia con salame, burger di culatello.

BIRRITROVO - BBH Smoke House

Provenienza: San Benedetto del Tronto (AP) – Specialità: pulledpork, barbecue

Spalla di maiale avvolta dalle spezie e poi fatta affumicare a bassa temperatura per 12/14 ore, fino a rendere la carne talmente tenera da sciogliersi in bocca. Il tutto inserito nel panino insieme alla coleslaw (insalata di cavolo) e alla salsa barbecue, ecco il pulled pork la proposta gastronomica che arriva da San Benedetto del Tronto.

STREATBACCO

Provenienza: Roma - Specialità: Puccia Pontina

Streat Bacco è la "pucceria on the road" che propone il cibo da strada per eccellenza, il panino. In particolare, quello con la porchetta, proveniente dai vicini Castelli Romani, disponibile anche in versione gluten free per i celiaci. Ma la vera protagonista di Streat Bacco è la "puccia pontina", con straccetti di manzo, maiale, salsiccia e porchetta. Non manca, inoltre, un'offerta dedicata ai vegani, a base di verdure grigliate alla piastra.

BASULON

Provenienza: Codogno – Specialità: hamburger

Un progetto innovativo quello di Basulon, riproporre i sapori e le eccellenze del cibo italiano in una veste tutta nuova: quella dello street food. Con i trucks portano in giro per l'Italia l'eccellenza del territorio lodigiano cuocendo tutto all'istante nel rispetto del cliente. La missione è offrire prodotti di alta qualità e a km zero.

KOSTINA

Provenienza: Brescia - Specialità: costine fondenti

Kostina nasce da un'idea di Giuliano e Michele, idea che ha preso una sua forma in un progetto ben definito. Un Citroen Type H unico e originale e una ricetta gourmet tutta da assaporare, le costine fondente. A tutto questo si aggiunge la grande capacità degli ideatori di Kostina di selezionare materie prime di eccellente qualità che portano il piacere dell'ottimo cibo nell'esperienza dello street food

AL MITIMANGIO

Provenienza: Desenzano del Garda – Specialità: piatti a base di carne

Un Airstream datato 1963 completamente ristrutturato e attrezzato con una cucina professionale per offrire ai clienti prodotti e sapori interamente made in Italy! Al Mitimangio è un viaggio nel gusto grazie alle ricette e agli ingredienti altamente selezionati.

MR MAX

Provenienza: Modena (MO) Specialità: gnocco fritto

Esperienza e passione per il proprio lavoro ha portato Mr. Max a percorrere la strada dello streetfood, un'attività impostata sul movimento, di intenti, di frequenze e conoscenze nuove. L'obiettivo è quello di portare in giro per il bel paese "il gnocco fritto" servito nelle più diverse forme e abbinamenti.

GIAMILLA

Provenienza: Bergamo (BG) – Specialità greche e mediorientali

Giamilla parte da molto lontano, dalla Turchia attraversa la Grecia, poi il Mittel Europa per poi fermarsi in Italia. Un lungo viaggio fatto di storie e cibo. La sua proposta? Pita gyros gourmet, pita pastrami di manzo, falafel, pita con pollo, tzatziki e salsa tahina home made, insalata greca, yogurt greco miele e noci, dolci tipici greci,

BRAMBÙ

Provenienza: Bra (CN) e Treviso - Specialità: salsiccia di Bra e Pastin

Massimo e Irene preparano sul loro truck un menu che rende omaggio alle tradizioni gastronomiche del Piemonte e del Veneto. La salsiccia di Bra e il Pastin bellunese sono gli ingredienti principali di hamburger e piatti cucinati con materie prime provenienti da allevamenti e contadini selezionati con cura. Il principale obiettivo di Brambù è infatti quello di proporre una cucina di strada fast che rispetti però i principi di uno stile di vita slow.

SCOTTADITO

Provenienza: San Benedetto del Tronto - Specialità: Olive ascolane, Arrostitini, pesce fritto

In strada dal 2012 il nostro progetto Scottadito nasce dalla storia di 3 amici che hanno deciso di lavorare e viaggiare in tutta Italia a bordo di un'Ape Piaggio, proponendo i 3 prodotti che

rappresentano i simboli dello street food di 2 regioni (Marche e Abruzzo): le Olive ascolane, gli Arrosticini e il Pesce fritto, prodotti sono sempre serviti caldi nei cartocci e consumati con le mani.

ASIAN CROOSOVER

Provenienza: Milano - Specialità: Specialità di strada asiatiche

Asian Crossover è il primo food truck a proporre le specialità di strada asiatiche, grazie alla proposta dello chef di Hong Kong, Marco Loy che con la sua creatività spazia tra Cina, Giappone, Vietnam e Thailandia. Tra le proposte di Marco Loy ci sono i classici cibi di strada orientali, ma anche ricette creative da lui ideate: arancini di sushi California, sushi burrito, uramaki, pad thai, yaki udon, ravioli in salsa malese, spiedini di pollo satay, tortillas asiatiche, okonomiyaki, edamame, alga Wakame, dorayaki

APULIA

Provenienza: Barletta - Specialità: Prodotti tipici pugliesi

Più che un lavoro, una missione, portare il cibo e le tradizioni gastronomiche Pugliesi in giro per l'Italia. Bombette, polpo e orecchiette sono solo alcune delle delizie che offre Apulia. Materie prime di ottima qualità per sapori unici e la simpatia di tutto lo staff rendono speciale questo truck.

BOBSON

Provenienza: Milano – Specialità: Gnocchi di patate con riduzione di mirtilli

Bobson Food Truck presenta proposte tipiche del territorio milanese rivisitate con una logica che tiene conto degli eventi e delle stagioni e propone prodotti altamente biologici o la cui origine sia protetta, in due parole ci tengono tanto alla qualità!

MARCHESE ON WHEELS

Provenienza: Milano - Specialità: cannoli siciliani

Originario di Termini Imerese (Palermo), il giovane pasticcere Alessandro Marchese da alcuni anni diffonde con i suoi Carretti la conoscenza sulla Sicilia e le sue dolci specialità gastronomiche. Nel 2014 ha ideato e brevettato un sistema ingegnoso per riempire i suoi cannoli siciliani appena prima di servirli, mantenendo la ricotta sempre fresca e alla giusta temperatura. I clienti possono scegliere la guarnizione che preferiscono tra cioccolato, frutta candita, pistacchio e cannella

DOVE, COME, QUANDO

Eatinero Cremona – Area Street Food

Piazza Roma– Cremona (CR)

28 Settembre dalle 18.00 alle 24.00

29 e 30 settembre dalle 11.00 alle 24.00

L'accesso alla piazza e agli spettacoli sarà gratuito.

A questo link la pagina dell'evento Eatinero Cremona 2018

<https://www.facebook.com/events/391367181391969/>

Per scaricare il press kit completo: <http://bit.ly/EatineroCremona2018>

Con il patrocinio del Comune di Cremona



Con la collaborazione di Confesercenti della Lombardia Orientale



Media Partner



Beverage Partner



Ufficio Stampa Eatinero per informazioni e richiesta immagini:

Ilenia Bongiovanni, 3406120352

press@eatinero.it - www.eatinero.it