



EATINERO CREMONA 2022

23 - 24 - 25 settembre

Piazza Roma, Cremona

***Sapori on the road, birre artigianali e suoni indipendenti.
Il Festival del cibo di strada itinerante torna all'ombra Torrazzo.***

Ogni volta è una grande festa. Anzi, di più. Un tripudio di stimoli gastronomici, di scoperte culinarie "stradaiole" alla ricerca del boccone più goloso e del luppolo più dissetante.

Per l'ottavo anno consecutivo Eatinero, il Festival itinerante dello street food, torna a Cremona. Piazza Roma è pronta ad accogliere una coloratissima brigata di street chef che dal 23 al 25 settembre resterà accampata sotto le volte del mercato coperto.

Per questo nuovo appuntamento Eatinero. it, organizzatore della manifestazione patrocinata dal Comune di Cremona e realizzata in collaborazione con la Confesercenti della Lombardia Orientale, si è sbizzarrito mettendo insieme una selezione di food truck chiamati all'opera da diverse regioni italiane, con un occhio di riguardo per la parte beverage, presidiata dal beer truck di Birra di Classe: 40 spine, ognuna dedicata a una diversa birra artigianale prodotta da un microbirrificio italiano, e una linea riservata ai cocktail preparati con i distillati di Icona Spirits, firm bresciano-cremonese.

Per godere al massimo della scorpacciata gourmet bisogna creare il giusto mood. Con la musica, rigorosamente live. Sul palco di Piazza Roma si daranno il cambio band e artisti emergenti pescati dalla scena underground. Giochi gonfiabili, truccabimbi, laboratori e letture penseranno a regalare serate magiche anche ai più piccoli.

Sempre presente lo stand di **Radio Bruno**, media partner dell'evento.

I FOOD TRUCK DELL'EDIZIONE 2022

Anche per questa edizione le cucine saranno aperte no-stop il venerdì, dalle 18 alle 24, e il sabato e la domenica dalle 11 alle 24. L'ingresso è rigorosamente gratuito per tutti i tre giorni della manifestazione.

Cosa si mangerà? Il menù è caleidoscopico e divertentissimo da esplorare, tra grandi classici e new entry: hamburger, panini gourmet, frittini di terra e di mare, pasta fresca spadellata (e componibile) al momento, tipicità regionali come gnocco fritto, lampredotto, arrosticini olive ascolane, piadine e cassoni, la porchetta di Ariccia e idee sfiziosissime come panini con polpo o gamberone.

Tutto cucinato espresso, preparato con materie prime selezionate e prodotti dai territori di provenienza, in pieno stile Eatinero.



I cosmonauti dello street food saranno sicuramente appagati: il viaggio sensoriale coinvolge papille gustative e cuore e tocca alcune delle più invitanti espressioni del cibo di strada italiano. Basta scorrere l'elenco dei food truck per stimolare l'acquolina.

ROCK BURGER Specialità hamburger gourmet, provenienza Torino.

BIRRABUS 1: Specialità birra artigianale italiana e cocktail artigianali alla spina, provenienza Bologna.

BIRRABUS 2: Specialità birra artigianale italiana e cocktail artigianali alla spina, provenienza Bologna.

BBQ Chianina Station: carne di chianina e cinta senese, provenienza Chianciano Terme (SI)

BRANCIE: burritos gourmet, provenienza Brescia.

KITCHEN REBELS: Frittini di pesce, provenienza Milano

SCARROZZINO: Arrosticini, olive ascolane e cremini, provenienza Ascoli Piceno

GOOD FISH: panini gourmet a base di pesce, sfiziosità e patatine fritte.

PIADINERIA SELVAGGIA: cassoni e piadine gourmet, provenienza Riccione.

DAJE: hamburger gourmet targati Roma.

NANNI: panini gourmet con porchetta di Ariccia IGP, provenienza Milano.

BARROCCIO DEL MUGELLO: lampredotto e panino con tagliata, provenienza Monza.

PARMA BISTROT: gnocco fritto con salumi e altre specialità, provenienza Parma

BOLLICINE DI STRADA: pasta spadellata al momento dallo chef, vini e spumanti, spritz, provenienza Monza.

ROULOTTINA: crepes, piadine e hot dog, provenienza Brescia

BOBSON: primi a base di gnocchi, panini gourmet, panino con pastrami, provenienza Milano.

MUSICA LIVE: LINE UP E ORARI



Venerdì 23 settembre

ore 18: inaugurazione

ore 21: concerto **The Matt Project**

Genesi americana per The Matt Project, ma DNA bresciano - veronese. La band chiamata a battezzare questa nuova edizione di Darsena Pop è composta da Jury Magliolo (voce e polistrumentista, terzo classificato a XFactor 2009; ha aperto concerti per Jamiroquai, Alicia Keys e molti altri, è stato corista per Renato Zero nel "Zero il folle tour"), Carlo Poddighe, chitarra e voce (già collaboratore di Roman Coppola, il figlio di Francis, e parallelamente impegnato anche come chitarrista di Omar Pedrini) e Matteo Breoni, alla batteria.

Soul, funk e pop rock sono i cromosomi che distinguono la fisionomia del progetto e che hanno dato vita alle prime due autoproduzioni, registrate negli studi newyorkesi della Grande Mela con la supervisione di Steve Greenwell (già al lavoro con Joss Stone). Un esordio discografico d'oltreoceano che ha anticipato date e tour in tutta Europa e negli States, in particolare a New York, nel leggendario "The Bitter End", club dove hanno suonato mostri sacri tra cui Bob Dylan, Stevie Wonder, Carole King, fino a Lady Gaga.

Il terzo album, "Silver Linings" (2017), è stato registrato in Italia al Poddighe Studio di Brescia, così come "Overnight", dato alle stampe a fine 2020: dieci tracce, tutte cantate in inglese, che definiscono l'evoluzione stilistica e sonora del gruppo, orientata verso groove propulsivi e atmosfere retrofuturiste.

Sabato 24 settembre

ore 11: apertura evento

ore 12-19: Truccabimbi con Silvia Spagnoli

ore 12-19 LIBRIBELLI: uno spazio morbido dove rilassarsi accompagnati dalla lettura di albi illustrati, silent book, librigioco, cantastorie, kamishibai a cura de La Corte della Carta

ore 21: concerto **HellFrederick & The RiverJumpers**

Hell Frederick & The River Jumpers, ovvero l'anima country dell'underground bresciano: una band capitanata da Federico Cantaboni, attivo anche come frontman e membro fondatore degli Hell Spet, gruppo country punk bresciano noto ormai anche oltre i confini provinciali, con ben 4 dischi all'attivo. Assieme ai RiverJumpers ha dato vita ad un progetto pensato per omaggiare i grandi del country americano, da Johnny Cash a Hank Williams 3, tra grandi classici e nuove chicche della musica tradizionale d'oltreoceano. Con il leader in line up ci sono anche altri membri degli Hell Spet: Federico Guarienti (chitarra elettrica solista), Mattia Bertolassi (batteria) e Andrea Bresciani (doublebass).

Domenica 25 settembre

ore 11: apertura evento

ore 12-19: Truccabimbi con Silvia Spagnoli

ore 12-19: Laboratorio di TEATRINI GIOCATTOLO: lasciandosi ispirare da piccole storie raccontate in apertura da raccontastorie, bambini e ragazzi potranno scegliere la casa-scatola di cartone del loro personaggio e costruirvi intorno un piccolo mondo. I materiali usati saranno tutti di riciclo.

ore 20: concerto **Corimè**

I fratelli Roberto e Maurizio Giannone, siciliani di origine, intraprendono molto giovani un viaggio attraverso l'Europa. Collaborano con molti artisti di diversa provenienza, musicale e culturale.

Nel 2006 prende forma il progetto Corimè che si concretizza nel 2010 con la realizzazione dell'album "Zagara", un nuovo percorso particolarmente ispirato e forte dell'esperienza umana e professionale raccolta negli anni.

Nel 2016 vincono la XIII edizione del contest Americano international songwriting competion nella categoria World, premiati da una giuria formata da alcuni grandi della musica internazionale: Pat Metheny, Tom Waits e Robben Ford. A Eatinero Cremona si presentano in formato trio in collaborazione con il violinista Stefano Zeni.



EATINERO: FESTIVAL, EVENTI E CATERING

L'evento è organizzato da Eatinero, una delle più importanti realtà italiane nel mondo dello street food. Nata come organizzatore di festival ed eventi dedicati al cibo di strada, oggi Eatinero si occupa anche di catering con food

truck, ricreando la stessa atmosfera di festa e convivialità anche in piccoli e grandi eventi privati e aziendali. Dal 2018 Eatinero offre consulenza e assistenza a 360°: non solo selezione dei food truck ma una regia completa che include ricerca della location e dei fornitori di servizi aggiuntivi (allestimento, service, intrattenimento, personale) e attività di promozione e comunicazione.

Nel 2020 nasce Eatinero.it, la prima piattaforma italiana di ricerca e prenotazione online di food truck per catering ed eventi street food. Tramite Eatinero.it è possibile trovare e contattare i food truck della propria zona e richiedere preventivi per matrimoni e cerimonie di qualsiasi tipo, feste private ed eventi aziendali, come meeting, congressi, inaugurazioni, open day e family day. Un modo per creare, in maniera autonoma e personalizzata, un evento street food a domicilio, unico e memorabile.

Contatti

www.eatinero.it

Facebook: Eatinero

Instagram: @eatinero_official

Press: stupefacentestudio.com | Elia Zupelli 333 5206753

