



EATINERO CREMONA

Il Festival del cibo in stile Street Food | nona edizione

Da venerdì 22 a domenica 24 settembre

Piazza Roma, Cremona

Ingresso libero

Stagione dopo stagione, l'appuntamento si riconferma come un "classico" di fine estate: così, al giro di boa della nona edizione, Eatinero Cremona è pronto per tornare a sorprendere gli appassionati di street food e non solo con un'eccellente e variopinta selezione di cibo da strada proveniente da tutto il mondo. Durante un lungo weekend in cui si potranno gustare specialità regionali, etniche e gourmet – servite appunto in modalità street food – ovviamente accompagnate da fiumi di birra artigianale e cocktail "creativi"; musica dal vivo, vibrazioni positive e occasioni di divertimento a go go completeranno un'esperienza che ammalerà tutti i sensi!

Organizzato da Eatinero con il patrocinio e la collaborazione del Comune di Cremona e Confesercenti della Lombardia Orientale, l'evento è affiancato da Birra di classe, partner ufficiale per quanto riguarda le birre artigianali, mentre gli irresistibili cocktail sono firmati Icona Spirits; media partner ufficiale è Radio Bruno.

Eatinero Cremona inaugurerà venerdì 22 alle ore 18, con il taglio del nastro alla presenza dell'Assessore al Turismo, Commercio e Sicurezza del Comune di Cremona, Barbara Manfredini; l'evento sarà poi aperto fino alle 24, anche sabato e domenica, giornate nelle quali l'apertura sarà anticipata alle 12; ingresso libero.

CIBO DI STRADA DA TUTTO IL MONDO

La carovana di food truck di Eatinero.it farà tappa a Cremona con una straordinaria selezione di specialità per tutti i gusti, servite in modalità street food. **Birra di Classe** sarà presente con il suo iconico Birrabus e offrirà una vasta selezione di birre artigianali italiane (anche senza glutine) e non mancheranno i cocktail preparati con ingredienti e distillati artigianali di **Icona Spirits**, serviti direttamente alla spina.

Un'anteprima dei deliziosi cibi proposti dai food truck di Eatinero durante l'evento:

- **Kitchen Rebels:** Frittini di pesce e patatine fritte.
- **The Bears Brothers:** Club sandwich farciti a volontà.
- **Daje Street Food:** Hamburger gourmet ispirati alla tradizione romana.
- **Il Barroccio del Mugello:** Panini tradizionali fiorentini con il celebre lampredotto e panini con tagliata.
- **Good Fish:** Panini gourmet con gamberoni, polpo alla piastra, salmone, e opzioni vegane. Sfiziose fritte.
- **Fumetto:** Panini gourmet con carne cotta a bassa temperatura, arrosticini di pollo e sfiziose, patatine fritte. Disponibile anche l'alternativa senza glutine su richiesta.
- **Street Bakery:** Un paradiso per i golosi con dolci da sogno come torte, waffle, crepes, pancake, cheesecake e ciambelle.
- **La Tigellaia Matta:** Tigelle e gnocco fritto da abbinare a salumi e salse.
- **Rock Burger:** Hamburger golosi con combinazioni inaspettate dal sapore rock.
- **Chianina Station:** Panini gourmet a base di carne di chianina e cinta senese.

- **Pedro:** Cucina gourmet messicana con burritos, tacos, tacos vegetariani e nachos. Opzione senza glutine su richiesta.
- **Lo Scarrozzino:** Arrosticini abruzzesi, olive ascolane al tartufo, formaggio, formaggio al tartufo, cremini pistacchio, patatine fritte.
- **Hard Rock Cafè:** Il locale milanese della più celebre catena di ristorazione a tema musicale al mondo, è ora anche su ruote, pronto per deliziare con le sue proposte street food da Hall of Fame.
- **Birrabus e Birracamper:** Una vasta selezione di 40 birre italiane e artigianali alla spina, oltre a cocktail artigianali di Icona Spirits.

PROGRAMMA MUSICALE

Eatinerò non è solo una festa per il palato, ma anche per l'anima. L'evento di Cremona, in questo senso, non farà eccezione...

Venerdì 22 settembre, ore 21: The Matt Project

Formazione bresciano-veronese composta da Jury Magliolo (voce e basso), Carlo Poddighe (voce e chitarra) e Matteo Breoni (batteria)... Groove all'ennesima potenza per una miscela esplosiva di funk, soul e rock'n'roll, con attitudine retrofuturista.

Sabato 23 settembre, ore 21: Hell Frederick & The Riverjumpers

Fondata da Federico Cantaboni, la band omaggia 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 Federico Guarienti (chitarra elettrica solista), Helgast (batteria) e Andrea Bresciani (doublebass) e Henry Sauda (Superdownhome).

Domenica 24 settembre, ore 20: EGO

Il progetto nasce dall'incontro di Eva Feudo (voce, chitarra e violoncello) con Osasmuede Aigbe (voce, chitarra e flauto traverso) e Giacomo Sansoni (batteria e percussioni) e spazia tra sonorità blues psichedeliche, jazz classico e sperimentale con influenze etniche e atmosfere progressive.

Eatinero: festival, catering, eventi

Eatinero è 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