

SASSARI

### **Mangatia**

via Università, 68

Tel. 079234710

**Chiuso** sabato pomeriggio  
e domenica tutto il giorno

☎ [www.mangatiasas.com](http://www.mangatiasas.com)

**PANINI.** Ha spento lo scorso anno le cento candeline questa insegna da sempre consacrata a selezionare e proporre cibi di alta qualità. I salumi e i formaggi sono i protagonisti assoluti; si parte dalla Sardegna con le migliori produzioni casearie e si arriva in Italia e in Europa in quello che è il tempio gastronomico sassarese. La scelta è impressionante, tra prosciutti di varie provenienze, culatelli, salami, soppressate, caprini, ovini e pecorini. Non solo gastronomia a portar via però: farsi un panino qua è la cosa giusta, da mangiare a casa o da passeggio. La qualità è assicurata su tutto.

### **Sale & Pepe**

via M. Zanfarino, 38

Tel. 079270465

**Chiuso** sabato pomeriggio  
e domenica tutto il giorno

☎ [www.salepepesassari.it](http://www.salepepesassari.it)

**PANINI.** Nasce come gastronomia, apre le porte a panini da farcire al momento e arriva a proporre una piccola cucina espressa da abbinare ad un buon bicchiere. È questa la storia in pillole di Sale & Pepe, un posto delizioso in cui trovare le migliori produzioni casearie d'Italia e i migliori salumi nazionali. Il titolare è Massimiliano Puggioni che, coadiuvato dalla moglie, seleziona e propone conserve, oli, salse, acciughe e chi più ne ha più ne metta. Il posto è molto piccolo, ma curato, con qualche tavolino all'interno e ci si può sedere per un piatto o scegliere un grande panino da portar via. La qualità non manca, la cortesia neppure.



# I MIGLIORI LUNGO LA PENISOLA

## PIEMONTE

### Ortofritto

☎ [www.gardeniacaluso.com](http://www.gardeniacaluso.com)

La chef Mariangela Susigan, del ristorante Gardenia di Caluso famosa per la sua cucina a base di erbe spontanee della Valchiusella delle quali è vera maestra ed esperta, propone un cartoccio di fritto misto alla piemontese di fragranza e golosità unici. Panini gourmet, proposte di pic-nic, piatti caldi, dolci e molto altro.

### Sbaffalo

Tel. 3496487705

☎ [www.sbaffalo.it](http://www.sbaffalo.it)

Dalla provincia di Cuneo un truck per catering, eventi e pranzi aziendali con un menu incentrato sui prodotti di bufala (latticini e carni) del Caseificio Moris di Caraglio: in primis mozzarelle e hamburger (da provare lo Sbaffaloburger). Consultare i social per gli spostamenti.

### Jango Bistrot

Tel. 3515056151

☎ [www.jangobistrot.it](http://www.jangobistrot.it)

Una vera e propria cucina itinerante quella di Roberto e Jessica che, dalle strade di Torino a eventi in tutta Italia, propongono veri e propri piatti in formato pop. Dal flan di peperoni agli agnolotti del plin, passando per panini e wrap.

### Rock Burger

Tel. 3389514316

☎ [www.rockburgertorino.it](http://www.rockburgertorino.it)

Parte da Torino e si muove anche fuori con un bagaglio di passione per la musica e prodotti tipici piemontesi. Qui si servono ottimi hamburger, nobilitati dalla pregiata carne bovina di pura razza Piemontese.

### Van Ver Burger

Tel. 3493222693

☎ [www.vanverburger.it](http://www.vanverburger.it)

Pasquale e Daniele, a bordo di un colorato food truck, sono in giro per Torino e in viaggio per l'Italia. Propongono burger e piatti con ingredienti vegetali e a basso impatto ambientale, basati su ingredienti perlopiù stagionali miscelando il tutto, con creatività ed entusiasmo. Da seguire sulla pagina Instagram.

## LIGURIA

### Camugin

Tel. 3473961090

☎ [www.camugin.it](http://www.camugin.it)

Nel 2013 un gruppo di amici genovesi ha dato vita a questo progetto ispirato alla Sagra del Pesce Fritto di Camogli. Gli antichi sapori della cucina ligure qui rivivono attraverso i fritti tipici, acciughe in primis. Il tutto offerto con efficienza e sorriso.

## LOMBARDIA

### Gipsy Bigfood

Tel. 3479829162

Un food truck nero con base in provincia di Brescia, che non passa certo inosservato. Protagonisti indiscussi di burger di qualità sono il cervo, cinghiale e manzo per le polpette, ma c'è anche qualcosa di più "esotico" come burrito e tacos, pure di pesce. A completare il tutto un bel tocco di fantasia.

### Basulon

Tel. 3357818451

☎ [www.basulon.com](http://www.basulon.com)

È il nome dialettale del capostipite dei venditori ambulanti e propone hamburger e altri panini gourmet a base di carni di qualità e prodotti del Lodigiano, accompagnati da una selezione di birre artigianali. Anche servizio catering.

### Dai Bravi Ragazzi

Tel. 3921817289

☎ [www.daibraviragazzi.com](http://www.daibraviragazzi.com)

Passione e qualità contraddistinguono questo food truck lombardo: non è solo un panino, ma un piatto tra due fette di pane. Una creazione che prende forma dalle mani dello chef Luca Bizzarri. Sede stabile a Cabiata, in via Salvador Allende 7.

### La Bedda Storia

Tel. 3475792432

☎ [www.apebedda.it](http://www.apebedda.it)

Un'Apecar Piaggio che porta i sapori siciliani nel milanese guidata da Tiziana e Basilio. Varie tipologie di pane cunzato, anche vegetariano e vegano (con farina integrale biologica macinata a pietra e lievito madre) e poi arancine, caponate e tutti i sapori della gastronomia siciliana. Anche catering e delivery.

### Bobson Street Food

Tel. 3385279318

☎ [www.bobson.it](http://www.bobson.it)

Nell'insegna i nomi dei due titolari (Bob soprannome di Alberto e Son sta per Sonia la moglie) che offrono un menu cha va dai primi piatti (gnocchi in primis) ai panini da impasto con lievito madre. Da bere birre artigianali, centrifughe e selezioni di vini. Anche catering.

### El Caminante

Tel. 3395069470

☎ [www.elcaminante.it](http://www.elcaminante.it)

Un punto di riferimento nel capoluogo lombardo questo food truck italo-venezuelano, autentico ristorante su ruote che propone le celebri arepas, piccole focaccine di farina di mais originarie del Sudamerica. Qui vengono farcite con piatti d'autore e portate in giro per Milano, ogni giorno in un posto diverso. Consultare la pagina FB per gli spostamenti.

## Pantura Storie di Cibo

Tel. 3381460152

Cominciata all'inizio nel 2018, l'avventura di Pantura si è ampliata, moltiplicando le presenze con altri 3 mezzi di locomozione, sempre a Milano e nel nord Italia. Cargo-bike con una piastra, un frigo e un po' di piante, nel menu comanda il pane di Altamura in gustose bruschette e panini di varie farciture.

## Fumetto Perfetto

Tel. 3665335800

☎ [www.fumettoperfetto.it](http://www.fumettoperfetto.it)

Un food truck (per gli appassionati un Daimler-Benz del 1986) con sede a Brescia, attivo in regione e in Italia in eventi dedicati al cibo di strada e catering. Artefici del tutto sono Roberta ed Emanuele che offrono panini gourmet farciti con ottime carni, sottoposte ad affumicatura esperta e proposti in diverse varianti. Assolutamente da provare.

## VENETO

### Chef in Viaggio

Tel. 3384962329

Già titolari dell'Osteria di Marcon, Renato e Giovanna ora portano in giro la cucina veneta schietta e genuina a bordo di un mezzo vintage e argentato. Partecipano a fiere ed eventi gastronomici in regione e zone limitrofe.

## Osteria Da Tomà

Tel. 3492131385

☎ [www.osteriadatoma.com](http://www.osteriadatoma.com)

Un food truck elegante e di sicuro impatto: è il furgone arancione di Thomas, ideale per feste ed eventi, un'osteria itinerante che si sposta in tutto il Veneto per far assaggiare la migliore cucina locale. Qualche esempio? Baccalà in tecia, gnocchi "di casada", sarde in saor e folpetti.

## 616n Drink & Food

Tel. 3492545822

È il food truck di Chiara Bertaiola che parte dal Parco Ichenhausen di Valeggio sul Mincio per raggiungere feste ed eventi vari. La sua cucina su ruote propone hamburger o bagel in varie declinazioni, tacos, alette di pollo e i cannoli salati. Imperdibile quello al polpo, maionese all'aglio, curcuma e pomodorini confit.

## TRENTINO ALTO ADIGE

### Trentinrac

Tel. 3500591282

Diretta diramazione dello Chalet Cimone di Lavarone (il food truck del resto ricorda uno chalet) qui si assaporano i piatti della tradizione trentina, come il rosti di patate con speck dell'Alpe Cimbra, la carne salada, lo strudel, conditi con cordialità e simpatia. Consultare la pagina FB per seguire gli spostamenti.

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### Pizzarò

Tel. 3516519916

☎ [www.pizza-ro.it](http://www.pizza-ro.it)

Pizza in teglia a regola d'arte da ritirare presso i truck itineranti in provincia di Pordenone. Il calendario settimanale è sul sito, le prenotazioni si fanno via whatsapp.

### Tomo Tomo Bistrot

Tel. 3791693515

Un friulano e una campana hanno dato vita a un progetto itinerante che porta in giro un menu a base di pizza frita e in teglia, farcita con ingredienti locali, come il radicchio trevigiano o il guanciale di Sauris. Non mancano piatti della cucina campana e dolci come le graffe napoletane.

### Tinchitè

Tel. 3930427220

☎ [www.tinchite.com](http://www.tinchite.com)

Tinchitè vuol dire "a iosa" in siciliano ed è un progetto itinerante originario di Siracusa ma con sede a Udine, che propone ai clienti il meglio dello street food siciliano. Panini gourmet, frittura di pesce, carne alla brace, caponata di melanzane, arancini chiudendo con due grandi classici: cannolo e granita.

## EMILIA ROMAGNA

### Gusto Parma

Tel. 3495640528

☎ [www.gustoparma.it](http://www.gustoparma.it)

Paola e Maurizio con i loro mezzi (il food truck Carretto e la roulotte Gustolotta) diffondono la cucina della vera tradizione parmigiana. Si sceglie dagli anolini in brodo all'hamburger di strolghino, dalla "vecchia" di cavallo (vecia col pist) alla torta frita (gnocco fritto), dalle focaccine alle torte della zia Bice. Aggiornamenti sulla pagina Facebook.

### Ciccio's Smoke and Bbq

Tel. 3389162822

☎ [www.cicciossmoke.it](http://www.cicciossmoke.it)

Domenico, quarta generazione di una famiglia di macellai, si è infatuato della grande cultura carnivora americana e dal suo food truck propone il più classico bbq in versione street food. Per farsi un'idea basta provare la tomahawk steak o anche i cevapcici croati. Consultare Facebook per conoscerne gli spostamenti.

### Bataröd

Tel. 3299488576

Un'Ape Car bianca e nera che sforna i batarò, le cialde croccanti e leggere della tradizione piacentina, farcite con gli ottimi salumi locali. In giro per la provincia di Piacenza (controllate FB).

**Osteria Argentina****Tel. 3356442998**

Qui ci si immerge nella cucina delle pampas, con piatti tipici e carni allevate in Argentina o in Romagna. Picanha, asado con salsa chimichurri vere e proprie specialità. Anche servizio a domicilio.

**Beestro**☎ [beestro.it](http://beestro.it)

D'estate solitamente lo trovate al Beky Bay di Bellaria-Igea Marina, ma questo food truck gira tutta l'Italia per eventi, portando in giro deliziosi panini con carni cotte al bbq e street food romagnolo di mare. Della stessa gestione un locale "stanziale": è Arde, smokehouse in viale Nazario Sauro a Cervia.

**Mò che Tigelle****Tel. 3356375679**☎ [www.mochetigelle.it](http://www.mochetigelle.it)

Il furgoncino giallo, modenese fino al midollo, si muove in Emilia Romagna e non solo, sfornando le crescentine (chiamate anche tigelle), con impasto tradizionale o con farina di farro biologica. Le farciture sono tante e deliziose come quella al pesto di lardo condito con rosmarino, aglio e sale, la pancetta arrotolata, abbinata a Parmigiano Reggiano Dop e Aceto Balsamico di Modena Igp.

**TOSCANA****Billi's****Tel. 0575348129**☎ [www.billis.it](http://www.billis.it)

Un locale ad Arezzo (in via Romana, 133) e un food truck nero fiammante che porta in giro per i festival cucina di ispirazione americana, con carni cotte low'n'slow (di manzo maremmano), smash burger, fritti e altre specialità.

**BBQ Chianina Station****Tel. 3701176993**☎ [www.chianinastation.it](http://www.chianinastation.it)

Storico food truck della Valdichiana (è nato nel 2012) con hamburger di qualità, composti dal 90% carne di Chianina e un 10% lardo di cinta senese, per rendere il prodotto più morbido e succulento. Partecipa agli eventi più importanti del panorama street food della Penisola.

**Mollica's****Tel. 3347500462**☎ [www.mollicas.it](http://www.mollicas.it)

Silvia e Mattia, coppia nella vita e nel lavoro, appassionati e studiosi della cucina toscana, affermano di essere "il furgoncino con più followers d'Italia". Sul litorale toscano di Follonica, più precisamente "al curvone", qui si propone un menu tradizionale. Il lampredotto non manca mai, poi la trippa, il peposo, le penne al ragù di Cinta, la porchetta e le schiacciate.

**Tati e Patate dai Biga****Tel. 3501320248**

Si ispira alle jacket potatoes di tradizione anglosassone questo format itinerante. Il menu ha al centro le patate farcite, con un ripieno ricco ed invitante e ricette al 100% gluten free. Da provare quelle con salsiccia e zucchine o con melanzane fritte e filetti di alici, tanto per dare un'idea. Su Facebook tutti gli spostamenti.

**Cecchini Panini Truck****Tel. 055852020**☎ [www.dariocecchini.com](http://www.dariocecchini.com)

La Macelleria Cecchini è ormai un'istituzione nel territorio del Chianti Fiorentino. Conosciuta in tutto lo Stivale e fuori dai confini nazionali, da 250 anni porta avanti la sua tradizione e oggi Dario, parte dell'ottava generazione, nel suo camioncino propone due panini: un hamburger da 200 grammi ed il pezzo forte, il panino con la pancia di manzo. In menu anche la tradizionale pappa al pomodoro.

**Polpo e Birra****Tel. 3281226387**

Parla pisano il furgoncino blu noto per la sua saporitissima cucina di mare in formato panino. Tra le farciture seppie cacciuccate, tonno in porchetta e ovviamente il polpo, in vari accoppiamenti. Spesso a Marina di Pisa (Bocca d'Arno), per gli spostamenti controllare la pagina FB.

**Il Polpaio****Tel. 3776813186**☎ [www.ilpolpaio.it](http://www.ilpolpaio.it)

La tradizione dei polpai, i pescatori che vendevano i polpi in strada, fa parte della storia dell'Elba. Oggi a perpetrare questa tradizione, l'Ape Car che propone la tipica granfia e una gustosa frittura. A Firenze anche un punto vendita fisso stagionale.

**Il Gustomobile****Tel. 3289043336**

Paolo Orazzini, affiancato da tutta la famiglia, gestisce questo food truck - salumeria e tripperia di mare - a San Vincenzo, in provincia di Livorno. Qui tutto è incentrato sui salumi di mare, porchetta di tonno, speck, trippa, che farciscono piatti e gustosi panini.

**MARCHE****Eat Me - spiedineria d'autore****Tel. 3276894859**☎ [www.eat-me.it](http://www.eat-me.it)

Un "concept food" tutto particolare che ha come protagonista principale lo spiedino perché il cibo cambia forma. E tutto può diventare spiedino, dalla lasagna all'hamburger, dalle patatine al tiramisù. Un food truck ascolano sicuramente da provare. Consultare la pagina Facebook per gli spostamenti.

## Mamma Rosa Food Truck

Tel. 3387645302

☞ [www.pizzeriamammarosa.it](http://www.pizzeriamammarosa.it)

Dalla pizzeria di Ortezzano al food truck il passo, come si dice è breve. È la mente fervida di Marcello D'Erasmus ad averlo pensato mettendo su una pizzeria napoletana mobile, con forno a legna e impastatrice, un autentico gioiello della ristorazione su strada. Tanti tipi di pizza: al piatto, a portafoglio e fritta.

## Il Furgoncino

Tel. 3333675927

☞ [www.ilfurgoncino.it](http://www.ilfurgoncino.it)

Con base tra le Marche e la Romagna, il Furgoncino scorrazza su e giù per l'Italia tra manifestazioni e festival secondo il motto di Carlo Betti: andare in posti belli, conoscere tante persone e condividere pane, vino e rock'n'roll! I panini di grano tenero e olio extravergine di oliva, integrale con segale e poi quello con quinoa e semi di lino si prestano a varie farciture, dalla carne al vegetariano, tutti buoni. Vino e birra per un felice abbinamento.

## Birritrovo

Tel. 0735431627

☞ [www.birritrovo.it](http://www.birritrovo.it)

Residenza le Marche, ma l'anima di Attilio ed Eleonora, coppia nella vita e nel lavoro, è tutta a stelle e strisce su di una roulotte Adria. Maestri della cottura a fuoco basso e lento, dell'affumicatura nel tipico american barbecue,

confezionano panini con le migliori carni in circolazione: ribs bbq, pastrami, pork belly e pulled pork (pancia e spalla di maiale), brisket (punta di petto di manzo cotta 14 ore). Ottimi i risultati.

## Scottadito

Tel. 3921555548

☞ [www.apescottadito.it](http://www.apescottadito.it)

Partendo da San Benedetto del Tronto, Scottadito gira l'Italia con i suoi mezzi vintage dal 2012. Nel cartoccio campeggiano i fritti della tradizione marchigiana e gli arrosticini di carne di pecora, tipici della cucina di strada abruzzese. Non mancano i primi di pesce, con calamari e alici, e le olive ascolane. Anche dolci: da provare i cremini: crema pasticceria impanata con l'aggiunta di liquore all'anice.

## Lo Scarrozzino

Tel. 3271820033

La provincia di Ascoli Piceno, per gli amanti del cibo di strada, è sinonimo di fritto misto all'ascolana. Sotto l'insegna Scarrozzino due food truck portano in giro questa specialità (olive fritte e cremini in primis) fatte come si deve nella gastronomia di famiglia (in via Salaria, 113, a Spinetoli).

## UMBRIA

### Porchetta di Grutti "Come una volta"

Tel. 3473838799

☞ [www.porchettadigrutti.it](http://www.porchettadigrutti.it)

Mauro e Luca Benedetti portano avanti la tradizione di famiglia che dura da 75 anni e si occupano con passione e competenza della lavorazione della porchetta. Croccante, saporita e caratterizzata da un profumo unico. Non si può fare a meno di assaggiare anche il "cicotto", grande tipicità locale. Consultare il sito per gli aggiornamenti.

### La Vecchia Frittoria

Tel. 3496919028

Tutti i sapori del Trasimeno in viaggio su un truck itinerante che offre il meglio del pesce di lago in vesti originali, dal classico cartoccio di latterini fritti ai panzerotti al tegamaccio (la tipica zuppa di pesce della zona), fino alla paella gigante di lago.

## LAZIO

### Sande foodtruck

Tel. 3519446992

Amatriciana, cacio e pepe, carbonara. Sui primi romaneschi, fatti con uno spaghetti fresco di grano duro e servito in delle comode cup da passeggio, si basa la proposta di questo food truck di Fiumicino. Lo trovate in giro per eventi, sulle pagine social tutte le informazioni.

## Stopover

Tel. 3792644641

Un food truck che ha la forma di un carretto per cavalli e permette di fare un viaggio di sapori indimenticabili. Artefici del tutto Alessandro e Marie che a Forano in provincia di Rieti propongono "bao", panini cotti al vapore, sfiziosi e gustosi, farciti con ingredienti gourmet.

## Griciabar Foodtruck

Tel. 3471130120

Massimo e Alessandra, messe a frutto le conoscenze acquisite sui prodotti della Sabina, guanciale e formaggi in primis, hanno inventato un food truck specializzato in primi piatti espressi, su tutti la gricia, ma non da meno sono i tagliolini al tartufo.

## AO Street Food

Tel. 3664166104

☞ [www.aostreetfood.it](http://www.aostreetfood.it)

"Ao", saluto tipicamente romano, che tutto il mondo prova a pronunciare, è il nome scelto per il Ford Transit del 1976 che serve hamburger di Scottona e fritti di gran golosità. Sede stanziale a Roma presso il Mercato della Montagnola (via Pico della Mirandola, 50).

**Ape Magna****Tel.** 3922855597\* [www.apemagna.it](http://www.apemagna.it)

Sotto questo nome si riuniscono due food truck con cucina professionale a bordo, che girano per eventi e in grado di proporre servizi catering completi. Nella proposta fritti misti: cartocci con olive ascolane, suppli, arancini e crocchette di patate, ma anche arrosticini e panini ben fatti.

**Cargo Burger Lab****Tel.** 0684382470\* [www.cargoburgerlab.com](http://www.cargoburgerlab.com)

Un locale a Roma, nella zona di Dragona, e un food truck che si sposta per eventi e feste in giro per l'Italia. Al centro della proposta ottimi hamburger classici e con condimenti estrosi, come l'Amatriciano, con manzo danese dry aged, pomodoro in panure croccante, guanciale di Norcia, cipolla crispy e salsa cacio e pepe.

**Coco Loco Truck****Tel.** 3393682857\* [www.cocolocotruck.it](http://www.cocolocotruck.it)

Nato nel 2019 dall'idea di Sara di trasformare la sua passione per la cucina in un lavoro, propone piatti tipici messicani: taco gourmet, ceviche de pescado, taco dolci, mousse di zabaione alla tequila e lime, flautas, burrito gourmet, chili hot dog e tamales, giusto per dare un'idea. Si organizzano anche eventi privati e cerimonie.

**Demi Pizza Food Truck****Tel.** 3318011658\* [www.demipizza-foodtruck.com](http://www.demipizza-foodtruck.com)

Andrea e Veronica dal 2017 hanno messo insieme passione, fatica e materie prime selezionate per dar vita ad una pizzeria itinerante di Roma con forno a legna sul furgone. Fiordilatte Molisano, polpa di pomodoro campana, guanciale di Norcia e il maiale nero Casertano danno vita a pizze di tutto rispetto.

**Figo Street Food****Tel.** 3382682633\* [www.figostreetfood.it](http://www.figostreetfood.it)

I due fratelli Massimo e Alessio hanno parcheggiato stabilmente il loro Volkswagen T2 adattato a food truck all'interno del Padel Club Bailey a Tor di Quinto per far assaporare in mezzo al verde le loro specialità siciliane: panini, sfizi, insalate, primi piatti del giorno, gli immancabili arancini fritti espresso e i cannoli. E ancora vini, proseccchi e cocktail per gli aperitivi.

**GriciaRoad****Tel.** 3383696833\* [www.griciaroad.it](http://www.griciaroad.it)

Un'idea semplice quella di Pietro: prendere i primi piatti della tradizione laziale, reinterpretarli e proporli in una versione gourmet, con ingredienti di prima scelta. Così nel 2014 nasce il food truck romano dove oltre alla gricia, non mancano anche cacio e pepe e amatriciana, ravioli freschi con ricotta di pecora e pecorino e altri formati di pasta, gnocchi compresi.

**Mozao****Tel.** 3292826636\* [www.mozao.it](http://www.mozao.it)

Che si incontri il loro food truck a qualche evento nella Capitale o ci si rechi alla loro sede permanente a Eataly, un fatto è indiscusso: si parla di tigelle, gnocco fritto e piadine, con farciture classiche o accostamenti alternativi. Anche per vegetariani.

**Pizza Pig****Tel.** 0687140256\* [pizzapig.it](http://pizzapig.it)

Dietro l'insegna rosa, Aurelio continua le sue scorribande in giro per la Capitale e per eventi di street food proponendo la mitica "pizza e mortazza", la pizza bianca ripiena con la mortadella, insieme ad altre farciture. Sede stabile in via Cipriano Facchinetti, 31 a Roma.

**Pret-à-Polpett****Tel.** 3207913099\* [www.pretapolpett.it](http://www.pretapolpett.it)

Curiosa l'insegna ma che rende bene l'idea: un prodotto semplice e popolare come una polpetta può racchiudere un'esplosione di gusto, sapori gourmet ricavati da ingredienti di alta qualità e a Km 0. Non mancano anche monoporzioni a base di cous cous, orzo perlato, riso Venere.

**Sfizio Capitale****Tel.** 3293112675\* [www.sfiziocapitale.it](http://www.sfiziocapitale.it)

Pesce in versione street food al centro della proposta di quest'Ape Car che gira per Roma: qui si possono gustare cartocci di fritti (moscardini, alici, calamari), ma anche filetti di baccalà, nuggets di pesce e fish&chips. E ancora panini a base di pesce spada o tonno affumicato e salse preparate ad hoc. Su Facebook gli aggiornamenti.

**Lo Stravizio****Tel.** 0696036150\* [www.lostraviziostreetfood.com](http://www.lostraviziostreetfood.com)

Un food truck romano che serve panini e frittelle a base di pesce, lo gnocco fritto con il salmone affumicato o il panzerotto con polpo, patate e fiordilatte, oltre a stuzzicherie fritte come crocchette, suppli, arancine, olive ascolane e panzerottini. Si preparano anche menu ad hoc per eventi e catering.

**ABRUZZO****Frittella & Co.****Tel.** 3479911152

Un truck che si muove nella provincia di Teramo (Giulianova, Corropoli, Garruffo di Sant'Omero, controllate i movimenti su FB) per proporre la pizza frita all'abruzzese, farcita in tanti modi. Punto vendita "stanziale" su Lungomare Marconi 228 ad Alba Adriatica.

**Venditti Porchetta****Tel.** 086352259\* [www.vendittiporchetta.it](http://www.vendittiporchetta.it)

La tenera e succosa porchetta di Luco nei Marsi, tagliata al momento e servita nella pizzapane calda è un must di Raffaele Venditti. Ma sono accattivanti pure le saporite carni (di filiera) alla brace e allo spiedo (come piede di porco e coppa), i panini con salumi e salse fatte in casa.

**Bracevia****A tutta pecora****Tel.** 3272538743\* [www.bracevia.it](http://www.bracevia.it)

Concept nato nel 2005, che valorizza il vero arrosticino di pecora, nato dalla brillante idea di Agnese e Maurizio: loro intento non solo dare lustro alle carni ovine del territorio, ma anche far conoscere e raccontare l'Abruzzo in giro per l'Italia. Gli arrosticini sono tra i migliori che vi capiterà di assaggiare, classici e nella variante di fegato.

**Pizzeria Napoletana****Lello Food Truck****Tel.** 0854451472\* [www.pizzerianapoletanalello.it](http://www.pizzerianapoletanalello.it)

Pizza cotta in forno a legna oppure frita, insieme a frittatine e crocché, serviti a bordo dell'esordiente truck itinerante consegnato dai titolari della pizzeria Lello di Spoltore, realizzando il sogno di papà Lello di far conoscere l'arte del cibo di strada napoletano.

**Nicola Genobile****Tel.** 3474381737\* [www.genobile.it](http://www.genobile.it)

Famiglia di tradizione e qualità in fatto di porchetta dal 1885. Oggi al timone Nicola con i tre figli Arianna, Domenico e Serena, muove il food truck tra Pescara e Francavilla facendo conoscere i salumi maison. Coppa, lonza, pancetta e prosciutto si aggiungono ovviamente all'immane porchetta, il vero must della casa. Anche catering e banqueting.

**MOLISE****PiZero****Tel.** 3516662466

A Termoli e dintorni avere la possibilità di fermarsi ad assaggiare questa pizza "itinerante" è davvero un gran colpo. La base è soffice e digeribile, con una buona lievitazione, molto leggera e gustosa, impreziosita da ingredienti locali.

**CAMPANIA****Svalvolato on the Road****Tel.** 3314621326

Nell'area parcheggio di via Clarizia a Battipaglia, a pochi metri dall'uscita dell'autostrada, il food truck di Francesco Siani propone hamburger e panini con selezione di carni nazionali e internazionali, abbinati ai prodotti tipici campani e a una buona scelta di birre.

**L' Irpino Vagabondo****Tel.** 3271328481

Gira per la verde Irpinia (ma non solo) il food truck di Vittorio Belmonte, specializzato nella rivisitazione, in formato panino, delle tradizioni gastronomiche della provincia di Avellino. Tra le proposte, imperdibile il goloso panino con il cotechino.

**La Nuvola****Tel.** 3339464867

Gennaro Sarno, maestro pizzaiolo, in questo food truck serve delle vere e proprie specialità, come le pizze fritte (montanare e ripieni) e la nuvola, il leggerissimo saltimbocca fritto e piastrato, farcito in tanti modi differenti (come ricotta, provola, fiori di zucca e pancetta). Anche dolci.

**Sud Eat****Tel.** 3339434130

Ottimi i panini proposti dalla roulotte di Maurizio de Riggi, giovane chef napoletano che ha instaurato un progetto sostenibile per materie prime, assenza di sprechi, packaging riciclabili e biodegradabili. L'offerta è stagionale e di territorio, i nomi dei panini ispirati ai numeri della tombola napoletana. Il 28 'E Zizze, ad esempio, è con polpettine in ragù di corbarino.

**CiVà - Cibo Vagabondo****Tel.** 3454921332

Un food truck dai colori vivaci che di certo non passerà inosservato ma si farà soprattutto ricordare per i sapori autentici del Vallo di Diano e del Cilento, i veri protagonisti. Qualche esempio? Le polpette di baccalà con patate e olive ammaccate del Cilento e la pizza frita con pomodorino, cacioricotta e origano. Seguire le pagine social per conoscerne gli spostamenti.

## PUGLIA

### Cime di Rapa Urban Street Food

Tel. 08321798285

✉ [www.cimedirapa.eu](http://www.cimedirapa.eu)

Cime di rapa è un brand made in Lecce che investe in biodiversità e promuove la cultura gastronomica italiana messo su da Vita Basile ed Elio Dongiovanni. Strumento formativo e di inclusione sociale, si è trasformato anche in un contenitore e promotore di biodiversità e di cultura gastronomica a più livelli: street, urban e farm.

## BASILICATA

### Retrò...Gusto

Tel. 3393960870

Un trio femminile pieno di energia: Rocchina, Anna e Renata hanno cambiato vita e si sono reinventate attraverso questo delizioso food truck. Portano in giro per la Basilicata il cibo tradizionale aviglianese: il frittellone, una pizza frita farcita con baccalà e peperoni cruschi oppure con la ciambotta, che va a riempire anche i panozzi. Su FB gli spostamenti; sono disponibili anche per catering.

## SARDEGNA

### StrEat Porta

Tel. 3770925888

✉ [www.porta1918.it](http://www.porta1918.it)

Progetto itinerante dei Porta panificatori dal 1918 che propongono dalla roulotte pizza in tranci (ottima per impasto e topping), ma anche panini e piatti del giorno, con ingredienti territoriali e stagionali. Punti vendita fermi a Cagliari e consegne a domicilio.

# TYPICAL TRUCK STREET FOOD TTS FOOD STREET 20 23 I NOSTRI EVENTI FOOD

ECCELLENZE ON THE ROAD  
TYPICAL TRUCK STREET FOOD  
UN FORMAT MELA EVENTI E COMUNICAZIONI



## GUSTO E SORRISI



@TTSFOOD



SCANSIONA  
IL QR CODE  
SCOPRI I NOSTRI  
EVENTI



MELA  
STUDIO  
bstudio