



ANGUILLARA TTS STREET FOOD

Descrizione

Comunicato stampa

29-30-31 MAGGIO 2026

Lungolago di Viale Reginaldo Belloni a Anguillara Sabazia

Per il quarto anno consecutivo, il TTS Food torna nella splendida cornice di Anguillara Sabazia, confermando una delle tappe piÃ¹ amate e suggestive dell'intero tour.

Dal 29 al 31 maggio, il Lungolago di Viale Reginaldo Belloni si trasformerÃ ancora una volta in un grande villaggio dedicato al miglior cibo "on the road", immerso nello scenario unico del Lago di Bracciano tra luci, musica, profumi e sapori provenienti da tutto il mondo.

Dopo il grande successo delle precedenti edizioni, il team TTS Food Ã¨ pronto a riportare sulle rive del lago tre giorni di gusto e divertimento per tutta la famiglia. Una location unica, circondata dal verde e affacciata direttamente sul lago, dove sarÃ possibile vivere un'esperienza gastronomica e scenografica davvero speciale.

Il lungolago verrÃ trasformato in una lunga passeggiata del gusto con oltre 20 Street Chef selezionati a bordo di Food Truck e Stand Cucina, pronti a cucinare in modalitÃ espressa le loro migliori specialitÃ . Un vero ristorante sotto le stelle dove scegliere tra piatti della tradizione italiana, grandi classici dello street food e incredibili proposte internazionali.

Ampie aree attrezzate con tavoli e sedute saranno a disposizione del pubblico, pensate per garantire comfort e convivialitÃ , permettendo di vivere lâ€™esperienza gastronomica in totale relax, immersi in un'atmosfera accogliente e curata in ogni dettaglio.

Scenografie luminose, musica, allestimenti curati e la splendida vista fronte lago renderanno ancora piÃ¹ magica una delle tappe piÃ¹ affascinanti del TTS Street Food Tour 2026.

COSA TROVERETE?

I 20 Street Chef si sfideranno per trasformare dei classici in piatti gourmet. Prepareranno le loro ricette attraverso straordinarie rivisitazioni e metodi di cottura diversi, come panini con hamburger di chianina o scottona, oppure sfilacciato di suino nero iberico. Panini con delizie di pesce, tonno, polpo arrosto, frittura espressa di alici, moscardini, calamari e baccalà .

Dalla Sicilia cannoli, arancine, pane e panelle, sfincione e â??pane ca meusaâ??. Dalla Puglia le autentiche bombette cotte allo spiedo, puccia artigianale farcita, panzerotti e focaccia barese. Dalle Marche olive ascolane, mozzarelline al tartufo e cremini. Dallâ??Abruzzo i veri arrostitini di pecora. Fritti espressi, carciofo alla giudia e tante altre specialit  .

SAPORI DAL MONDOâ?!

Dal Messico jalape o fritti con ripieno di formaggio, nachos, burritos e tacos. Dalla Grecia pita gyros, souvlaki e dolmades. Un viaggio in India con tikka chicken alla brace, pollo al curry, pani puri e samosa. Dalle steak house americane slow smoked BBQ con ribs e pulled pork. Dalla Penisola Iberica smash burger e specialit  di suino nero. Direttamente dallâ??Argentina empanadas e ottimi panini con carne argentina.

GLUTEN FREE

Da Bizzi troverete arrostitini e patate twister. Da Curry Street Indian pollo al curry con riso e pollo fritto. Da Ao! polpettine di scottona sfilacciata con cuore al formaggio fuso. Da Italianâ??s BBQ panino con hamburger, pulled pork e pulled beef sfilacciato e le immancabili ribs. Ma fai attenzione, potrebbero esserci rischi di contaminazione.

PER GLI AMANTI DEL DOLCEâ?!

Tiramis ¹ e crepes esprese, cannoli, cassatine, cremolati, delizie al pistacchio, brioche col tupper farcite al momento, cheesecake, ottimi churros artigianali e tante altre dolci sorprese.

DRINK EXPERIENCE

In esclusiva per il TTS Food la Birra Cruda non Filtrata prodotta da uno dei pi ¹ antichi birrifici bavaresi, Landshuter Brauhaus.

Grazie alla collaborazione con Campari Group nasce Drink Lab, il format dedicato alla mixology d  autore con cocktail e Spritz preparati da esperti barman.

Confermata inoltre lâ??attenzione alla sostenibilit  ambientale grazie allâ??acqua minerale in brick riciclabile Tetra Pak, per ridurre il consumo di plastica allâ??interno del villaggio.

Unâ??atmosfera colorata da luci e musica in cui gustare le eccellenze â??on the roadâ? in perfetto stile TTS Food. Tre giorni dedicati a tutti, grandi e piccoli, per vivere uno degli appuntamenti pi ¹ attesi dellâ??inizio estate sul Lago di Bracciano.

Vi aspettiamo dal 29 al 31 maggio alla tappa Anguillara del TTS Street Food Tour 2026.

Non fatevelo raccontare, siate voi i protagonisti!

INGRESSO LIBERO

Venerdì 29 maggio dalle 17:00 alle 24:00

Sabato 30 maggio dalle 12:00 alle 24:00

Domenica 31 maggio dalle 12:00 alle 24:00

TTS Food è un format di Mela Eventi

L'agone 2024