

# Rassegna del 12/04/2023

---

Tirreno Pisa-Pontedera	A Calcinai a un viaggio di tre giorni tra i sapori con il cibo di strada	...	1
Nazione Pisa-Pontedera	Sapori «Street food di qualità e non caro»	Bongianni Luca	2
Nazione Pisa-Pontedera	*** Sapori «Street food di qualità e non caro»	Bongianni Luca	3

# A Calcinaia un viaggio di tre giorni tra i sapori con il cibo di strada

## C'è anche l'antiquariato in piazza

**Calcinaia** Gustati l'Europa (e non solo) in un sol boccone. Un viaggio culinario con l'evento di street food, cioè vasta gamma di cibo di strada di alta qualità. Dai sapori esotici delle spezie alle salicce tedesche tradizionali, dai piatti di pasta fresca italiani agli hamburger, per soddisfare ogni palato.

Da venerdì a domenica a Calcinaia i sapori dello street food targato Millante eventi. In piazza Indipendenza, accanto al municipio, per tre giorni ci sarà da leccarsi i baffi grazie alla presenza dei migliori cuochi itineranti su truck e all'interno di colorati stand. Saranno loro a preparare specialità nazionali e internazionali, sia a pranzo che a cena per poi gustarle seduti ai tavoli mes-

**Da venerdì pomeriggio a domenica previsti anche giochi e musica in sinergia con i commercianti**

sia disposizione. L'esperienza gastronomica è totale e unica, dal dolce al salato ce ne sarà per tutti i gusti e le intolleranze, nessuno escluso. Il buon cibo di qualità per tutti e anche per tutte le tasche, accompagnato da ottime birre artigianali dei migliori birrai d'Italia, vini naturali, cocktail e centrifughe di frutta e verdura, per accompagnare al meglio ogni cibo e dissetarsi in maniera genuina.

È prevista animazione per bambini, giochi e musica by djset.

Si parte venerdì prossimo alle 18 e si va avanti fino alle



I truck e gli stand per tutti i gusti in piazza Indipendenza a Calcinaia (foto d'archivio)

23, mentre sabato e domenica l'orario è esteso, e va dalle 11 alle 23.45. Ingresso gratuito.

L'evento è patrocinato dal Comune di Calcinaia e organizzato da Millante Eventi in sinergia con i commercianti del Centro commerciale naturale di Calcinaia. È il primo evento del genere nella località e si svolge in contemporanea, domenica, col tradizionale mercato dell'antiquariato e numismatica di ogni terzo weekend del mese. «In questo modo confermiamo il nostro stare accanto ai negozianti con iniziative di interesse» ha detto il vice sindaco Flavio Tani.

A Roberto Bojic di Millante Eventi il compito di elencare "il menu" fatto di hamburger classici e hamburger di scottona, carne alla griglia, proposte di cibo argentino, piadineria, patatine fritte pesce, prodotti senza glutine e bancone con i cocktail, assicurando che i prezzi sono per tutte le tasche, in base anche al cibo scelto. ●



# Sapori «Street food di qualità e non caro»

Appuntamento a Calcinaia. Prevista una dozzina di truck. «I migliori cuochi itineranti prepareranno specialità nazionali e internazionali»

di **Luca Bongianni**  
CALCINAIA

**Lo street food** di qualità sbarca a Calcinaia. Nel prossimo weekend, da venerdì 14 a domenica 16 aprile arriva sotto i platani di piazza Indipendenza circa 10-12 il Food Truck Festival. Si parte venerdì intorno alle ore 18, per poi proseguire con le giornate di sabato e domenica dalle 11 fino a tarda sera, quindi pranzo e cena. Hamburger di Angus, di scottona danese, carne alla griglia di qualità, l'Empanadas e la carne argentina. E poi ci sarà pesce, piadine, birra e cocktail fino a prodotti anche senza glutine. Il tutto con musica a fare da contorno.

«È il primo street food della stagione ma ne seguiranno anche altri durante la bella stagione, anche a Fornacette – ha detto alla presentazione dell'evento, il vicesindaco e assessore al commercio, Flavio Tani -. Questo evento si svolgerà in concomitanza con il Mercatino dell'artigianato, numismatica e oggettistica che si tiene ogni terza domenica del mese in piazza Vittorio Emanuele. Come amministratore comunale siamo costantemente presenti e impegnati per

rilanciare il centro storico di Calcinaia con novità che possano attrarre persone anche da fuori. Un modo per sostenere concretamente il nostro tessuto commerciale». Per la buona riuscita di questo primo evento nel cuore della primavera, incrocia le dita Roberto Bojic di Millante Eventi, organizzatore della tre giorni tutta all'insegna del cibo di strada.

«Abbiamo fatto una buona campagna pubblicitaria, ci aspettiamo tanta gente e speriamo che il tempo sia benevolo – ha detto -. La carne ma tutto il cibo che proponiamo è di alta qualità ma soprattutto per tutti i portafogli». Per ben tre giorni ci sarà quindi da leccarsi i baffi. «I migliori cuochi itineranti su truck o all'interno di colorati stand, prepareranno sul posto specialità nazionali e internazionali, sia a pranzo che a cena con tavoli a disposizione e animazione per bambini, giochi e dj set». Si tratta del primo evento di questa primavera a cui ne seguiranno altri di grande importanza come tra gli altri la Festa della Liberazione del 25 aprile a Fornacette e poi la lunga lista di appuntamenti relativi al Maggio calcinaio.



Da sinistra Cristiano Alderigi, Roberto Bojic e Flavio Tani



# Sapori «Street food di qualità e non caro»

Appuntamento a Calcinaia. Prevista una dozzina di truck. «I migliori cuochi itineranti prepareranno specialità nazionali e internazionali»

AL VIA

**«E' il primo evento di questa primavera a cui ne seguiranno altri di grande importanza»**

di **Luca Bongianni**  
CALCINAIA

**Lo street food** di qualità sbarca a Calcinaia. Nel prossimo weekend, da venerdì 14 a domenica 16 aprile arriva sotto i platani di piazza Indipendenza circa 10-12 il Food Truck Festival. Si parte venerdì intorno alle ore 18, per poi proseguire con le giornate di sabato e domenica dalle 11 fino a tarda sera, quindi pranzo e cena. Hamburger di Angus, di scottona danese, carne alla griglia di qualità, l'Empanadas e la carne argentina. E poi ci sarà pesce, piadine, birra e cocktail fino a prodotti anche senza glutine. Il tutto con musica a fare da contorno.

**«È il primo street food** della stagione ma ne seguiranno anche altri durante la bella stagione, anche a Fornacette – ha detto alla presentazione dell'evento, il vicesindaco e assessore al commercio, Flavio Tani -. Questo evento si svolgerà in concomitanza con il Mercatino dell'artigianato, numismatica e oggettistica che si tiene ogni terza domenica del mese in piazza Vittorio

Emanuele. Come amministrazione comunale siamo costantemente presenti e impegnati per rilanciare il centro storico di Calcinaia con novità che possano attrarre persone anche da fuori. Un modo per sostenere concretamente il nostro tessuto commerciale». Per la buona riuscita di questo primo evento nel cuore della primavera, incrocia le dita Roberto Bojic di Millante Eventi, organizzatore della tre giorni tutta all'insegna del cibo di strada.

**«Abbiamo fatto** una buona campagna pubblicitaria, ci aspettiamo tanta gente e speriamo che il tempo sia benevolo – ha detto -. La carne ma tutto il cibo che proponiamo è di alta qualità ma soprattutto per tutti i portafogli». Per ben tre giorni ci sarà quindi da leccarsi i baffi. «I migliori cuochi itineranti su truck o all'interno di colorati stand, prepareranno sul posto specialità nazionali e internazionali, sia a pranzo che a cena con tavoli a disposizione e animazione per bambini, giochi e dj set». Si tratta del primo evento di questa primavera a cui ne seguiranno altri di grande importanza come tra gli altri la Festa della Liberazione del 25 aprile a Fornacette e poi la lunga lista di appuntamenti relativi al Maggio calcinaio.



Da sinistra Cristiano Alderigi, Roberto Bojic e Flavio Tani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

