

IL PRANZO AL PARCO DEL SABATO E DELLA DOMENICA AD ARICCIA

“Pranzo al Parco | Birre Artigianali e Cibo di Strada

Ogni SABATO e DOMENICA ti aspettiamo dalle ore 12.00 alle 16.00 per i pranzi open-air con cibo di strada a Parco Romano Biodistretto, ad Ariccia.

I migliori chef di strada dello Street Food del Lazio, arotazione, insieme al miglior cibo dei contadini e allevatori dei Mercati Contadini, e il top delle birre artigianali selezionate da [FUSTOCK birreria](#), saranno ospiti per tutti i weekend d'estate a nel più grande spazio comunitario immerso nel verde, nel cuore dei [#CastelliRomani](#).

Street food con i truck di [Farina](#) e birre artigianali con [Fustock Truck](#) nel BEER GARDEN di [Parco Romano Biodistretto](#).

A PRANZO NEL PARCO: LUPPOLO E FARINA, PIZZA, PAGNOTTELLI, FRITTI E BIRRE ARTIGIANALI – STREET FOOD AL MERCATO CONTADINO

Sabato 20 Giugno cominciamo con il food truck di “[Farina](#) Pick your kind”, uno dei migliori street food italiani, con locali e food truck in Italia ed all'estero.

Potrai pranzare con la Pizza a 72 ore di lievitazione e con i “Pagnottelli”, i panini gourmet firmati da Luigi Beninati, farciti con le eccellenze gastronomiche del territorio, e con la Porchetta IGP di Ariccia. Insomma, molto più di una pizzeria su 4 ruote.

Ad accompagnare il cibo di qualità una selezione italiana di birre artigianali sgorgherà dalle spine del [Fustock Truck](#) pub itinerante. Vi porteremo le produzioni che ci hanno colpito maggiormente in questo periodo tenendo sempre conto della territorialità e della qualità produttiva che i birrifici locali del Lazio stanno dimostrando di avere [Eastside](#) – [Ritual LAB](#) – [Hilltop Brewery](#) – [Rebel's Brewery](#) sono solo alcuni dei nomi che troverete alla spina, spesso in compagnia dei mastri birrai che nel Lazio vivono e producono.



Presente anche il food truck friggitoria di Andrea Allevi “LA LIVA” con le patate fritte a spirale e l'oliva ascolana in tutte le sue declinazioni, classica, vegetariana, al tartufo. E poi il cremino e l'hamburger ascolano. Il tutto lavorato, senza l'uso di prodotti industriali, nel laboratorio artigianale di Mamma Teresa.

Dunque tutti i sabati e le domeniche, dalle ore 12.00, oltre alla spesa locale al mercato contadino, avrai la possibilità di goderti un pranzo con cibo naturale della nostra regione, nel parco dei Castelli Romani, a [Parco Romano Biodistretto](#) di Ariccia, in Piazzale dei Daini 1, con le migliori etichette di birre artigianali proposte da [FUSTOCK birreria](#) e degustate all'aperto, con il [Fustock Truck](#), come nei migliori Beer Garden tedeschi o americani che al tempo del colera del nostro tempo, il Covid-19, spopolano anche per il “privilegio” di stare in [#sicurezza](#) e libertà all'aperto.

Filiere di qualità e prodotti tipici e tradizionali della Regione Lazio saranno i protagonisti viventi sul palcoscenico del gusto di Parco Romano, con la partecipazione straordinaria dei prodotti di qualità anche delle altre regioni italiane.

Parco Romano è lo spazio che abbiamo creato assieme a tanti di voi per condividere sogni e idee della nostra comunità. Un palcoscenico di più di 10.000 metri quadrati dove il cibo naturale e le produzioni indipendenti della Regione Lazio sono i protagonisti assoluti di questo teatro del gusto.

MANGIA LOCALE, MANGIA ITALIANO, E VIENI A GODERTI IL PRANZO SOTTO LE CHIOME DELLE MERAVIGLIOSE QUERCE SECOLARI DEL PARCO” Lo rende noto il Mercato Contadino

