

Elda acoge la 2ª edición del "Street Food Market" en la que participarán 19 caravanas de todo el país

19/04/2016



La primera edición del "Street Food" reunió en noviembre a más de 12.000 personas | Jesús Cruces.

La segunda edición del mercado gastronómico "Street Food Market" se celebrará los **días 29 y 30 de abril y 1 de mayo** en la céntrica Plaza de Antonio Porpetta de Elda, un espacio amplio que permitirá colocar mesas y sillas. La muestra se compone de 19 caravanas, de las cuales cinco son de la provincia de Alicante y el resto de otros lugares de España con el objetivo de ofrecer una amplia oferta gastronómica nacional e internacional.

Este año como novedad habrá dos furgonetas destinadas a restaurantes locales, por lo que los hosteleros interesados pueden inscribirse en la Oficina de Turismo.

También habrá puestos de gastronomía callejera, cocina para celiacos, veganos y otras variantes.

El representante de la empresa organizadora Eventos Danra, Daniel Motrel, ha explicado que habrá otra novedad para atraer al público al disponer de una **zona de ocio** con talleres para niños y adultos, títeres, **scalextric** y por la noche actuaciones el viernes y sábado de dos grupos musicales locales, Bacteria y Olivia, y de un grupo de Swing el domingo al mediodía, además de una sesión de Dj en la inauguración.



La edil de Turismo, Laura Rizo, ha dicho que la fecha de la convocatoria ha cambiado al mes de abril para aprovechar el buen clima. Rizo ha señalado que "después

del éxito que tuvo la primera edición, celebrada en noviembre, a la que acudieron 12.000 personas, esperan que esta tenga la misma respuesta del público".

El horario de apertura será el viernes de 18 a 12 de la noche, sábado de 12 horas a 12 de la noche, y domingo de 12 a 19 horas.

El "street food" es la tendencia gastronómica del momento en todo el planeta, ya que los puestos de comida han copado las calles y las plazas de las principales ciudades. Elda se ha unido a esta tendencia como tantas otras ciudades españolas como Barcelona y Madrid, o concretamente en esta provincia: Alicante, Alcoy, Elche o Mutxamel. Se caracteriza por ser un mercado que ofrece comida preparada al momento y de forma artesanal, vendida en la calle y, normalmente, desde **camionetas o caravanas vintage que dotan al evento de un colorido y ambientación diferente.**