

LE NOTIZIE
DEL MESE
SELEZIONATE
PER VOI

news

LA RISCOSSA DELLO STREET FOOD ITALIANO

1665

SONO GLI CHEF
AMBULANTI
REGOLARMENTE
REGISTRATI (NEL 2009
ERANO 563)



Negli ultimi 3 anni il numero dei "cuochi ambulanti" è triplicato. Per proporre specialità buone (caloriche) e low cost

Si potrebbe attraversare lo stivale fermandosi ogni giorno a un chiosco diverso. I nostri cibi di strada battono alla grande, in gusto e fantasia, gli hot dog e i panini con gli hamburger di importazione anglosassone. Voglia di salato? Ci sono la focaccia genovese, la piadina e lo gnocco fritto dell'Emilia Romagna, il panino con la trippa di Firenze (il lampredotto), i supplì e la pizza con la mortazza laziali, gli arancini siciliani... Ma se ti piace il dolce potresti essere travolta da una cascata di torroni, zeppole, babà, sfogliatelle e cannoli.

● **Lo street food italiano, ribattezzato dai suoi sostenitori good food, è tornato di moda e**

anima innumerevoli eventi gastronomici: da Identità golose (www.identitagolose.it) al Salone del Gusto di Torino (www.salonedelgusto.it).

● **Oltre a essere sfizioso è economico e a km zero:** ben si concilia col periodo di crisi (mangi con pochi euro) e con il desiderio sempre più diffuso di gustare cibo artigianale, prodotto con ingredienti locali.

● **Unica nota dolente: le calorie.** La gran parte delle sfiziosità "on the road" è fritta o abbondantemente condita. Tieni conto, quindi, che la sosta al chiosco o al furgoncino ha il valore di un pasto, non di uno snack. E dopo, comunque, camminaci su.

RICETTE DI STRADA

Clara e Gigi Padovani, critici gastronomici, hanno appena pubblicato *Street food all'italiana* (Giunti, 14,90 €), con tante informazioni, ricette e i Qr code (i codici nel quadratino) per vedere sullo smartphone o sul tablet 40 simpatiche video interviste. Ricchissimo di indirizzi anche *Cibo di strada*, di Luca Iaccarino (Mondadori Electa, 14,90 €).

Istock

Selezionato da Starbene: www.streetfooditalia.it

STARBENE Novembre 2013

11