



PN24 FOOD - Ecco la nuova Guida Street Food del Gambero Rosso

Roma - 04 lug 2023 (Prima Notizia 24) A dieci anni dalla prima edizione, la bibbia italiana del cibo di strada fotografa una costante evoluzione dei format e del numero degli operatori e della loro clientela.

È stata una grande intuizione a segnare la fortuna della Guida Street Food del Gambero Rosso: la prima edizione, uscita nel 2013, si è posizionata rapidamente come l'osservatore privilegiato di un fenomeno in larghissima crescita e attraversato da correnti molto diverse nella forma e nel contenuto. Grandi chef che hanno scelto di liberarsi dal peso - soprattutto economico - della gestione di una brigata per abbracciare la libertà di un truck, giovani manager appassionati di cucina che hanno scelto di specializzarsi in cucine sui generis e mercati rionali che stanno tornando in auge rivitalizzati da eccellenze di cucina italiana e internazionale, sempre più contaminata e aperta e street court sempre più apprezzate. Ma anche aree urbane di atenei o grandi uffici che all'ora di pranzo si popolano di aperic e mezzi colorati che portano ravioli cinesi, panini vegani, smash burger o raffinati arancini siciliani a studenti e manager di ogni età ed estrazione, con un nuovo concetto di mensa. Sono questi gli ingredienti che rendono l'edizione 2024 molto più ricca, esattamente come il fenomeno dilagante dello street food: 80 nuove segnalazioni tra attività stanziali e food truck, con 23 pagine di approfondimento dedicate ai mercati storici, alle food court, ai mercati gastronomici di nuova generazione e un'ampia appendice dedicata ai food truck con più di 70 referenze. Per una rappresentazione esaustiva, colorata e gioiosa delle infinite strade - è il caso di dirlo - che il buon cibo e il talento fanno e possono trovare. Niente premi, comme d'habitude, ma solo 20 piccoli ma grandi Campioni, uno per regione e con un premio speciale, Street Food da Chef, con una stella per lo chef che nei propri menu di fine dining ha saputo rivisitare al meglio un cibo di strada. Quest'anno, il premio va a Pascucci Al Porticciolo di Fiumicino, ristorante in cui lo chef Gianfranco apre il suo menu con un paninetto da spiaggia, cotto al vapore e poi farcito con burger di palamita, maionese di macchia e salsa ponzu, ricavata dagli scarti del pesce. Dalla Valle d'Aosta con Pane per Focaccia ai tacos di Taquito della Sardegna, la corsa tra i campioni racconta un percorso variegato, arricchito di un impasto fitto di tradizione e innovazione capace di dare vita e fortuna a storie bellissime: Mei Shi Mei Ke, la doppia insegna torinese specializzata in ravioli cinesi, la cui insegna significa "cose buone tutti i giorni"; il genovese Rooster che offre pollo pugliese nel pieno rispetto dell'etica; la Katsusanderia di Milano, con i suoi sandwich nipponici nella nuova Sidewalk Kitchen di Milano; il vicentino Bacaro della pizza, un ossimoro con i suoi golosi toketin di base pizza farcita con salumi, formaggi e cicheti locali; lo Chalet Cimone di Lavarone in Trentino, davanti alla seggiovia per godersi in quota appetizer locali; il triestino aMano, in cui tutto è tagliato rigorosamente a mano, a partire dai salumi; la crescentina 2.0 di Indegno, a Bologna, in tre versioni e anche gourmet; la Toscana con A pancia piena di Pontassieve, food truck

stanziale con hamburger gourmet; il pesce e i frutti di mare take away di Gastrò di San Benedetto del Tronto; arrivando alla porchetta, alla terza generazione, di Serafino's a Spoleto al fish burger romano di Grasso; al Ristoro Mucciante di Castel del Monte nell'aquilano con i superbi arrostiticini del "piccolo Tibet"; per scendere nel Molise dove spicca Isernia con i sapori autentici della carni alla brace di Iallonardi mentre in Campania è Is Pop a colorare Pomigliano d'Arco con le sue ciabatte pop e i salumi di mare; la Salumeria Bianco svetta in Puglia per i suoi panini a Putignano; in Basilicata è il food truck Retrò Gusto a portare la cucina aviglianese sotto i riflettori; Scilla conquista la Calabria con Civico 5 e i suoi iconici panini al pesce spada; e la Sicilia chiude con il ragusano Delicatessen in drogheria e i suoi panini a kilometro zero.

(Prima Notizia 24) Martedì 04 Luglio 2023