

LO STREET FOOD DI GAMBERO ROSSO CELEBRA IL MADE IN ITALY, ANCHE IN ABRUZZO

13 Luglio 2021



ROMA- Guida *Street Food* 2022 di Gambero Rosso: l'Abruzzo pareggia il numero di insegne, ventisette complessivamente, stesso numero dello scorso anno con alcune novità. Qualche defezione dettata dalla contingenza non facile del momento storico, un campione regionale – Venditti porchetta di Luco dei Marsi – ma soprattutto belle new entries.

Si tratta di Amoretto a Civitella del Tronto (Teramo), progetto cibo di strada lanciato lo scorso anno dalla squadra del Ristorante Zunica 1880 sulla terrazza adiacente alla fortezza spagnola che domina il confine tra Abruzzo e Marche. A Penne (Pescara) si mette in evidenza Cretarola Progetto Pizza, lanciato la scorsa estate dalla famiglia **Cretarola** condividendo una visione di artigianato contadino che parte dalla propria fattoria nella campagna vestina. E a San Giovanni Teatino (Chieti) il rilancio di Milù pizzeria e brace, il take away di **Luciano Passeri**.

I tre nuovi ingressi insieme alle altre ventiquattro insegne raccontano lo stato dell'arte del fenomeno cibo di strada diffuso nelle quattro province abruzzesi. Uno scenario in decisa evoluzione che ben si coglie leggendo dei seicento indirizzi al miglior cibo di strada in Italia selezionati quest'anno dagli ispettori Gambero Rosso.

La settima edizione della Guida GR (in collaborazione con Theresianer e Zerocinquanta)

presentata ieri sera al Mediterraneo del museo Maxxi, fotografa un segmento particolarmente vitale nella resilienza e ripresa delle attività legate all'enogastronomia. Street food è cibo per definizione a portar via, goloso, pratico da acquistare e da mangiare, come mai prima vicino alle necessità del momento storico in atto.

Food truck, app con delivery e nuovi format on the road, locali "etnici" di ottimo livello e grandi cuochi sempre più coinvolti in nuove contaminazioni culturali pur senza perdere di vista il made in Italy, si è sottolineato. Nel colorato, evoluto mondo street food spiccano infatti nomi dell'alta ristorazione e c'è spazio per nuove filiere virtuose che accorciano le distanze tra produttori (di terra e di mare) e consumatori a tutto vantaggio dell'economia locale e della sostenibilità.

È quanto raccontano ognuna a suo modo anche le realtà abruzzesi tenute in considerazione da GR.

Nell'Abruzzo marsicano si distingue il food truck – quest'anno campione regionale – di Venditti Porchetta, di Luco dei Marsi (sede del laboratorio di produzione) presente nei mercati dell'aquilano e nella zona a est di Roma. Come racconta la Guida, nell'offerta di Venditti la tenera e succosa porchetta di Luco è regina, "tagliata al momento e servita nella pizzapane calda". "Ma pure accattivanti le saporite carni (di filiera) alla brace e allo spiedo (come piede di porco e coppa), i panini con salumi e salse fatte in casa".

Gli altri indirizzi street food in provincia dell'Aquila sono: La Casetta del caseificio Campo Felice, a Luoli; Panificio Anversa, ad Anversa degli Abruzzi; ad Avezzano c'è Granocielo pizzeria al naturale e burger; a Castel del Monte nello scenario naturale di Fonte Vetica, Ristoro Mucciante, ricercato dagli escursionisti per gli arrostiti e per la possibilità di grigliare per conto proprio la carne acquistata; a Castel di Sangro sulla Statale 81 c'è la sosta obbligata di Alt, la tavola calda governata dal team di **Niko Romito**; a Pescasseroli, nel Parco nazionale d'Abruzzo, Il Vecchio Forno.

Nell'Abruzzo teramano lo storico Forno a legna Mancini, a Campli; Amoretto (arrostiti e altre specialità anche dolci), a Civitella del Tronto; pizzeria Don Miguel, in piazza a Teramo.

Nel Pescara, sul versante vestino patria degli arrostiti, c'è La Tana del Lupo (arrostiti), a Farindola; a Penne c'è Cretarola Pizza (pizzetta tonda); nel capoluogo adriatico Alla Brace (arrostiti); la storica e premiata gastronomia Alla Chitarra Antica; Trieste Pizza sul lungomare, casa madre dello storico brand; La Vongola (gastronomia di pesce); lo storico Panificio Cipollone; Donna Tina che rilancia e perfeziona la pizzetta tonda di tradizione; Mercato Coperto nel cuore della movida di Pescara centro; a Montesilvano (Pescara) I love

Panino (panini e burger).

Ben variegata la situazione in provincia di Chieti: con il maestro della pizza Luciano Passeri che rilancia sulla Tiburtina a San Giovanni Teatino la sua Milù, pizzeria forno a legna, cuoppo con pallotte cacio e uova e specialità alla brace in formato takeaway; sulla Costa dei Trabocchi a San Vito Marina fritturine “parlantine” e piatti di pesce del già premiato Le Frit c’est Chic; a poca distanza street food (mare e non solo) dal gusto contemporaneo di Da Matti, campioni regionali dello scorsa stagione; sul lungomare di Fossacecia La Sardella; a Casoli lo storico bar-trattoria Lu Pennese con la sempre speciale porchetta di produzione propria; a Torrevecchia Teatina si segnala la porchetta di Macelleria Genobile, con nuovo punto vendita a Pescara Colli e anche viaggiante su furgoncini itineranti tra Chieti, Pescara e Montesilvano; a Lanciano Abruzzo Gourmet per panini aperitivi e dolci tipici come le Sise di Venere.