

STREET FOOD, IN GUIDA GAMBERO ROSSO NIKO ROMITO COL SUO “ALT”

28 Marzo 2019



MILANO – Presentata durante il Milano Marketing Festival Street Food del Gambero Rosso, la guida che, per prima nel 2013, ha portato alla ribalta il ricco mosaico del cibo di strada all’italiana. La pubblicazione cresce nei numeri con 550 segnalazioni, oltre 100 in più rispetto alla precedente edizione, segno dell’esplosione di un settore che, tra festival, mercati gastronomici ed eventi, non conosce limiti. La guida, divisa per regioni, racconta le specialità dei luoghi e gli itinerari più caratteristici di ricette e ingredienti che nel nostro paese sono radicati nella storia e nella cultura delle comunità.

Anche gli chef blasonati si cimentano con preparazioni “di strada” e ricevono dalla guida il

premio speciale Street Food da Chef e si divertono a inventare insegne pop: tra i Campioni regionali, premiati nelle pagine della guida, ecco spuntare **Niko Romito** con “Alt” a Castel di Sangro (L’Aquila), **Tony Lo Coco** con “Unetto” a Bagheria (Palermo) e **Peppe Guida** con “La Devozione” a Napoli.

Rinnovata attenzione è dedicata ai food truck, le attività itineranti di somministrazione del cibo, settore al centro di una grande crescita: secondo un’indagine di Unioncamere/InfoCamere, elaborata sulla base del Registro delle Imprese, tra il 2013 e il 2018, api car, chioschi, truck sono saliti a 2.792 attività, circa un migliaio in più rispetto a cinque anni prima, con la Lombardia in cima alla classifica con 389 imprese, seguita da Puglia e Lazio. Fattore da sottolineare: protagonisti del fenomeno, 1 su 5, sono i giovani under 35.

Il premio Street Food on the Road è dedicato alla migliore proposta itinerante e i food truck, selezionati per qualità della proposta, sono posizionati all’inizio di ogni regione, in modo da rendere più fruibile la lettura della guida.

Anche quest’anno la guida Street Food del Gambero Rosso elegge 20 nuovi campioni regionali, insieme a due premi speciali: Street Food da Chef, per la rielaborazione inedita di un piatto tipico dello street food nell’alta cucina, e Street Food on the road, dedicato alla migliore proposta di cibo di strada itinerante (vedi allegati).

“Lo Street Food rappresenta un patrimonio importantissimo per l’enogastronomia italiana – afferma in una nota **Paolo Cuccia**, presidente di Gambero Rosso – . Il cibo di strada è radicato nelle nostre tradizioni, fa parte del nostro patrimonio culturale. Oggi sta vivendo una vera rinascita grazie alla grande attenzione ai prodotti di qualità legati ai territori e alla costante crescita di domanda dei turisti italiani ed esteri”.