# Street Food on the road: cibo, volti, vite e territorio.

.La ricetta: *Risotto al melone mantecato con curcuma e avocado*

Street Food on the road, il cibo da passaggio itinerante che, grazie a moderni e tecnologici Ape Car e Food Truck, viaggia comunicando territori, tipicità regionali, storia e tradizioni. Dopo la tappa a Boario Terme, il 27 e il 28 Giugno il viaggio è proseguito verso la Galleria ISO Rivolta a .Bresso, in provincia di Milano

Protagonisti volti, vite e territorio che, attraverso il cibo, hanno permesso in un ambiente conviviale di socializzare e conoscere nuovi sapori. Musica dal vivo, Dj set, cooking show, street art e molto altro, continueranno ad animare la Galleria ISO Rivolta durante tutti i weekend di Luglio. Il benvenuto alla manifestazione è stato dato dal sindaco di Bresso Ugo .Vecchiarelli, e dall'assessore alla cultura Antonella Ferrari

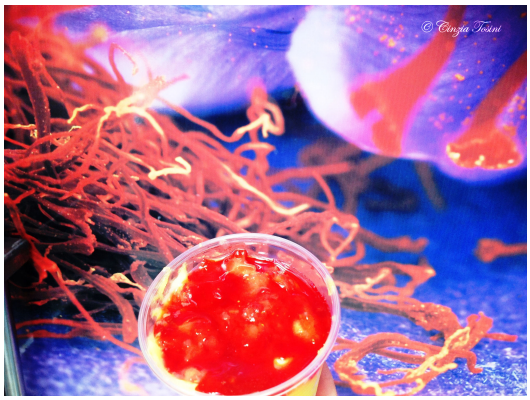
STREET FOOD
ON THE ROAD®

STREET FOOD
ON THE ROAD®

Come di consueto, quando partecipo a questi eventi, mi avvicino alle produzioni attraverso la conoscenza delle persone. Comunicare le loro esperienze e le difficoltà che affrontano, è di monito e d'insegnamento per chi vuole intraprendere il medesimo percorso nel settore dell'enogastronomia. Attività che molto spesso nascono da seconde vite, da vere svolte dettate dalla passione e dalla .voglia di fare.  Qui di seguito qualche esempio

Tra i tanti artigiani del gusto con cui ho chiacchierato tra assaggi e racconti di territorio, ho conosciuto Michela e Danilo di Zafferanoinstrada. Lei addetta di sala, lui tassista. Il destino ha voluto che fossero vicini di casa di Zafferana*mi*, un progetto agricolo e imprenditoriale nato dalla volontà di un gruppo di giovani per promuovere la coltivazione .dello zafferano in Brianza

Dallo scorso Aprile si sono lanciati in una nuova sfida acquistando un food track che ha reso protagonista delle loro preparazioni lo zafferano. Il loro lavoro è itinerante, le loro proposte sono, oltre al classico risotto, la crema pasticciera con fragole, la panna cotta al caramello, e il  !cremino al latte. Naturalmente tutto a base di zafferano




Volete un altro esempio? Vi accontento subito presentandovi Antonella e Piero, modenese lei e mantovano lui. Antonella, nata stilista di moda, col tempo, grazie alla passione per la

cucina è diventata una brava cuoca. Con l’aiuto del marito, in precedenza occupato nel settore dell’elettronica, ha spostato la sua attività trasformando una roulotte in un food truck .vintage: Amarcord Gusto

Da loro ho assaggiato un connubio tra sapori tradizionali di Modena e di Mantova: i tortelli di zucca conditi in parte con burro e salvia, e in parte con aceto balsamico di loro produzione invecchiato 15 anni in botti di rovere. Deliziosi!

L’ascolto di queste e di tante altre storie di vita ha fatto si che il mio tempo passato a Street Food on the road sia stato molto speciale. Aggregazione, socializzazione, convivialità, storie e assaggi: la vita bella che piace a me! Ma non solo… microfono alla mano ho seguito la preparazione del risotto al melone del cuoco RoDante, Roberto Dante Vincenzi. Un primo piatto semplice ed estivo dai colori !brillanti

Durante l’esecuzione, insieme, abbiamo parlato di materie prime di qualità, fondamentali per il buon esito di qualsivoglia preparazione. Ad esempio: un errore a mio parere è quello di usare un buon olio extra vergine di oliva per condire, e uno di qualità inferiore per cucinare. Medesima cosa per il vino. So che è pratica molto diffusa, adottata persino dai cuochi per abbattere i costi. Non condivido! Poco ma buono senza sprechi e senza eccedere nelle dosi si può! Fatelo per lo meno a casa vostra, dove il gusto lo decidete .voi

BIRRA
MORETTI
BIRRA
Ro Dante
il Cuoco
Errante
Errante
© Cinzia Tosini

A proposito, ora devo mantenere una promessa che ho fatto alle signore e ai signori presenti in sala: condividere la ricetta .del risotto che mi ha scritto per voi il cuoco RoDante

## *Risotto al melone mantecato con curcuma e avocado*

Un risotto allegro e colorato, fresco nel gusto e nella sua !leggerezza

:Mi servono

- .grammi di riso Carnaroli di qualità 320
- .Uno scalogno tritato finissimo
- .cucchiai di olio extravergine di oliva italiano 3

- !Un bicchiere di buon vino bianco… buono, da bere
- .Brodo vegetale leggero
- .Un avocado maturo e morbido
- melone giallo tagliato a cubettini piccoli piccoli, 1/2
- .una dadolata insomma
- .Due cucchiaini di curcuma
- .grammi di grana padano grattugiato 100

In un tegame preparo il brodo vegetale con alcuni pezzi di sedano, carota, cipolla, e se l'avete anche zucchina. Faccio bollire almeno mezz'ora; se avete fretta tritate le verdure e !in 10 minuti il brodo è pronto… quindi filtratelo

Nel frattempo in una casseruola faccio insaporire lo scalogno in olio… INSAPORIRE e non rosolare, mi raccomando! Aggiungo il riso e sempre a fuoco dolce lo faccio tostare.  A questo punto aggiungo il mezzo bicchiere di vino che faccio sfumare e ritirare; inizio a cuocere il riso aggiungendo del brodo che me lo mantenga sempre coperto a filo… un giro ogni tanto, ma !nessun ravanamento

Dopo 5 minuti aggiungo la curcuma e comincio a godere dello !splendido colore giallo quasi oro antico
Dal momento dell'inizio della cottura, cioè quando aggiungo il brodo, per 15 minuti cuocio, aggiungo il brodo, cuocio ancora, un giro ogni tanto, fuoco dolce… deve fremere non bollire violentemente… Al 15 esimo minuto spengo il gas, aggiungo l'avocado che ho pelato, pulito e frullato. Seguo con il grana, se serve eventualmente aggiungo un mestolino di brodo e

.faccio mantecare girando con energia per un minuto

Ora tocca al melone a dadini: deve amalgamarsi e non cuocere!
Un minuto e servire, cremoso e profumato, all’onda come sempre
!un buon risotto deve essere