

StreetFood On The Road®, il cibo della tradizione a passeggio

Nell'Ottobre del 2012, qui sul blog, dopo una chiacchierata con i titolari del Burger Bar di Milano 'Al Mercato' scrivevo: "Street Food, tradotto letteralmente cibo da strada. Nei tempi passati un'abitudine comune, all'estero consuetudine, recentemente in Italia rivalutato con l'uso di una terminologia inglese. Diciamo la verità, chiamandolo così da un senso di modernità che altrimenti non avrebbe, ma il succo è che trattasi di cibo tipico della tradizione locale che si consuma passeggiando o su una panchina, in modo più economico, vivendo di più il territorio."

Sono passati due anni da quell'incontro. La crisi che purtroppo stiamo vivendo penalizza le scelte di gusto che una volta ci potevamo permettere con più leggerezza. Ebbene, mai come ora lo street food, o come volete chiamarlo, ci consente di avvicinarci ad esperienze con il cibo della tradizione senza sconvolgere le nostre finanze. Un cibo che va incontro ai bisogni della gente, mantenendo viva la tradizione dei territori e delle realtà produttive locali. Ne è garante e promotore l'evento più atteso: **EXPO 2015**.

Nel **Parco Esposizione di Novegro**, il 12 13 e 14 Settembre si è svolto lo **Street Food Days**, tre giornate dedicate al cibo da strada di qualità e ai suoi protagonisti. Cibo ma anche musica e approfondimenti culturali. Giornate molto interessanti che mi hanno dato modo di approfondire tematiche di mio interesse.



Sergio Battimiello XCom Cross Media Agency,
Donato Turba dell'Antica Macelleria Turba,
Tommaso Farina giornalista e Davide Foschi
artista

Interessante l'intervento di **Donato Turba**, dell'**Antica Macelleria Turba** di Melzo. Plauso a lui quando, parlando delle botteghe, ha ribadito l'importanza per tutti noi di far vivere i negozi di quartiere che garantiscono la professionalità e la qualità.

Donato, come me, è per una cucina semplice senza troppe manipolazioni sulle materie prime, perché, come ha sottolineato, quando il prodotto è buono non ha bisogno di troppe rielaborazioni. Si è parlato anche di agricoltura, rispetto dell'animale, e tutela dei piccoli agricoltori attraverso il consumo dei loro prodotti. Concetti su cui insisto e che condivido pienamente.



Donato Turba dell'Antica Macelleria Turba con Tommaso Farina

Molto avvincente lo spazio nel quale, **Davide Lacerenza** patron del Ristorante di Milano '**La Malmaison**', ha catturato l'attenzione del pubblico con consigli e approfondimenti sul modo corretto di mangiare i crostacei e i molluschi. Discorso che presto approfondirò ulteriormente.



Davide Lacerenza, patron del Ristorante di Milano 'La Malmaison'

Concludo con una proposta di micro impresa che mi è piaciuta molto, e che vorrei più condivisa perché a mio parere è vera espressione dell'applicazione dello street food. Mi riferisco alle **ape-car gastronomiche**. Una vera opportunità di lavoro.

Stefano Lanati, Cristian De Carolis e Lorenzo Regioli, con la loro hamburgeria mobile presente sui social network, l'**Ape Tizer**, hanno dato vita ad Assago, in provincia di Milano, al progetto **The Different Burger**. Un hamburger cotto a bassa temperatura (circa 60°) per conservare così tutte le qualità nutrizionali ed organolettiche.

Un mezzo mobile a basso consumo (6Kw per poter far funzionare tutte le attrezzature) progettato, sia dal punto di vista estetico che funzionale, dal designer internazionale Andreas

Varostos di Inarea, che ne ha curato tutti i dettagli. Per chi vuole intraprendere questa strada, per quanto riguarda la parte burocratica, anche qui non regna la semplicità. Comunque sia, si può avere informazioni all'ufficio commercio del proprio comune.



Ape Tizer

Alcuni momenti a StreetFood On The Road



Il Fishburger Suri Fish Bar





