

FOOD&WINE



di Francesca Negri

Dal 2010 a oggi la proposta di street food in Trentino Alto Adige è aumentata del 400%. Numeri di gran lunga superiori al trend nazionale, che fotografa comunque un settore in crescita e sempre più amato tanto dai turisti quanto dagli italiani.

La ristorazione ambulante nel Bel Paese, infatti, ha segnato nel 2016 una crescita record del 43% rispetto all'anno precedente, con ben 2.271 imprese impegnate nella preparazione di cibo per il consumo immediato presso banchi del mercato o con furgoni attrezzati. Sono questi i dati che emergono dalle elaborazioni Coldiretti sullo studio «In viaggio attraverso l'Italia» di Confindustria: «La passione per il cibo — precisa la Coldiretti — raggiunge l'apice per i russi con una percentuale dell'87% spinta anche dall'embargo che ha fatto sparire i prodotti italiani dalle loro tavole, ma è trasversale per tutti i Paesi presi in esame dall'indagine: dalla Germania all'Inghilterra, dalla Francia agli Usa, Cina e Giappone». Più di sei stranieri su dieci durante le vacanze in Italia fanno acquisti gastronomici, che viene acquistato nel 39% dei casi proprio nei mercati di strada e dagli ambulanti che rappresentano la forma di vendita più genuina, almeno a livello di percezione dei turisti. Il food shopping riguarda ben il 62% degli stranieri e batte nettamente negli acquisti i tradizionali souvenir (50%), l'abbigliamento (48%) e l'artigianato (25%).

I mercati top

La Lombardia con 288 realtà e un incremento annuo del 26% è la regione italiana dove la ristorazione ambulante è più presente, ma sul podio salgono anche la Puglia (271) e il Lazio (237) mentre una diffusione consistente si ha anche in Sicilia (201), Campania (189), in Piemonte (187), Veneto (161) e Toscana (142) secondo le elaborazioni Coldiretti su dati

Dal 2010 la proposta in regione è aumentata del 400% e la ristorazione ambulante cerca sempre più qualità Dal tour di Casa Largher al meranese «Porchi ma buoni», viaggio nell'universo dei gourmet da strada

Dal pastrami al pesce lo street food vola

Talent



Erica Petroni (foto), trentenne di origini pisane, ha partecipato al talent show Top Chef e ha lanciato a Merano «Porchi ma buoni» un chiosco ristoro-macelleria in formula street food e slow food. In Trentino Alto Adige le imprese attive nella ristorazione ambulante sono 41, con un aumento del 400 per cento rispetto al dato registrato nel 2010

Unioncamere relativi al marzo 2016. In Trentino Alto Adige i numeri sono nettamente inferiori, ma la crescita è a dir poco esponenziale: le imprese registrate come ristorazione ambulante a marzo 2016 erano 41, stabili anche per il 2017, con un incremento di circa il 15% rispetto al 2015 e di ben il 400% rispetto al 2010. Sempre dall'indagine di Coldiretti emerge che tra coloro che consumano cibo di strada in Italia, l'81% preferisce proposte della tradizione locale — dalla piadina agli arrostiti — fino agli arancini — mentre il 13% sceglie quello internazionale come gli hot dog e solo il 6% i cibi etnici come il kebab, in netto calo rispetto al passato.

Trentino Alto Adige

Pastrami, speck, canederli e soprattutto tanto biologico e cucina naturale. Senza dimenticare kebab, pesce e altre proposte più internazionali come gli hot dog, ma declinati in salsa bolzanina. Sono queste le proposte dei ristoratori ambulanti della regione. Tra gli ultimi conquistati dallo street food c'è Loris Largher, amministratore delegato dell'omonimo e storico salumificio in val di Cembra e presidente del Consorzio Trentino Salumi. Dopo quattro tappe test nel 2016, da aprile 2017 Largher ha lanciato il suo

truck Pastrami&Co, che ha debuttato il 22 aprile al «Castle Street Food» al Castello di Fontanello (Parma).

«Lo street food mi sembrava il modo migliore per raccontare al meglio il mio prodotto. Il problema per i produttori è quello di perdere il controllo sulla comunicazione dei propri prodotti e così ho pensato di farlo in prima persona proprio attraverso lo street food, modalità molto adatta sia per il budget che avevo a disposizione, sia per il prodotto in questione». Il pastrami, infatti, è un prodotto di salumeria cotta, speziato e alle volte affumicato che si realizza con il muscolo del petto del bovino. Questo gustosissimo piatto fu importato negli Stati Uniti durante la seconda metà del '800 dagli immigrati di origine ebraica provenienti dalle zone più orientali dell'Impero Austroungarico del quale faceva parte anche il Trentino Alto Adige. Se negli Usa in breve tempo è diventato un mito del cibo di strada, nella nostra regione è stato via via dimenticato «soprattutto per carenza di materia prima», fa sapere Largher. Oggi che questa disponibilità invece c'è, Casa Largher ha deciso di rispolverare questo antico prodotto e di farlo conoscere tramite un truck itinerante: «Siamo stati in Toscana per il «Quaratta Street Food» di

Pistoia, poi abbiamo fatto diverse tappe nel veronese e a Parma, saremo a Terni, quindi Pescara, Pisa e così via. Basta seguire la nostra pagina facebook: @pastramiandco per sapere dove siamo. Serviamo solo pastrami di nostra produzione nelle tipologie Classic e Brick. Queste linee di prodotto a loro volta si sviluppano in quattro tipologie di aromatizzazione: red peppered, black peppered, smoked e natural. Lo serviamo con diversi abbinamenti di salse e altre tipologie di condimenti, e sto lavorando anche sulla possibilità di offrire varie tipologie di pane tra cui scegliere».

Se lo street food è un settore in crescita, non è tutto oro quello che luccica: «Il nostro truck Pastrami&Co — spiega Largher — nasce per fare comunicazione, non per essere un'attività primaria, ma ci sta dando già belle soddisfazioni. Certo, la proposta deve essere originale, perché gli spazi per fare street food sono limitati, molti truck vengono esclusi perché c'è molta selezione da parte delle organizzazioni di questi eventi. Noto inoltre un'evoluzione: lo street food sta diventando un complemento che valorizza una manifestazione di qualsiasi tipo e settore, dal concerto al motoraduno, dalla festa medievale alla mostra enologica».

41

le imprese di ristorazione ambulante registrate in Trentino Alto Adige

6

stranieri su dieci in vacanza in Italia fanno acquisti gastronomici

81%

degli acquisti di street food sono rivolti a cibi di tradizione locale

Dal talent allo street

A Merano invece ha aperto i battenti da poco in via Roma Porchi ma buoni, un chiosco risto-macelleria in formula street food e slow food nata dall'esperienza dell'ex concorrente del talent show Top Chef, la trentenne di origini pisane Erica Petroni, già ideatrice del truck Food Art Factory, un «ristorantino portatile gourmet» che si muove tra Bolzano, Merano e Rovereto. «In realtà all'inizio non avevo nessuna intenzione di fare street food, poi ho trovato la formula interessante nell'ottica di trasmettere il fatto che l'altissima qualità può essere alla portata di tutti. Per me quello che conta è portare la qualità e la materia prima in mezzo alla gente. Il mio vuole essere un ritorno alla materia prima, senza tanti sfarzi e orpelli, del buon rapporto qualità-prezzo. Per me poi lo street food è un'esperienza bellissima a livello sociale».

Carne e pesce

Le proposte in regione sono tra le più variegate. A Borgo Valsugana c'è Maja Husejic, 35enne di origini bosniache, che propone on the road cibi biologici e vegetariani con la sua «Ape Bio Bistrot». A Cunevo c'è il Francesco Street Food di Francesco Fietta, che propone barbecue e grill su quattro ruote: il classico american slow smoked barbecue, ovvero carne di qualità cucinata in tipico stile americano, a bassa temperatura, lunga cottura e affumicatura per un prodotto dal gusto unico.

Lo Snow Sea Food Street a Mezzolombardo, invece, propone dalle sarde in saor alla frittura di pesce, ma anche polpette alle melanzane e panini di vario genere sempre rigorosamente con carne trentina. E ancora, a Cornedo all'Isarco c'è KarChef, che promette gourmet experience itineranti a colpi di speck, di antiche ricette locali, ma anche di smoothies, proposte vegetariane e materie prime a chilometro zero. Ma non solo: «Il nostro ristorante mobile — precisa lo staff di KarChef — non produce rifiuti, utilizziamo posate e stoviglie 100% compostabili, i detersivi sono tutti ecocompatibili e anche il cibo, eventualmente rimasto invenduto, viene donato, non buttato via». Anche per questo KarChef ha ricevuto il «Premio Antichi Sapori miglior Street Food 2015» da Expo Milano 2015. A Bolzano c'è il Chiosco Sonia Ebner, in piazza delle Erbe, dove la titolare seleziona i suoi wüstel — bianco di vitello e prezzemolo, Meraner, Käsewurst al formaggio, Wüstel più o meno speziati, delicati, saporiti o affumicati — nelle macellerie di Bolzano e dintorni, e li propone accompagnati da vari tipi di salse e di pane e Brezel. Sempre a Bolzano, in via Streiter c'è uno dei più suggestivi street food della città, il Fischbänke, con i suoi banchi in marmo recuperati da un antico mercato del pesce. Qui lo street chef Rino Zullo propone un unico genere di pietanza, la bruschetta, declinata però in mille modi diversi. Il pane è cotto appositamente da un famoso forno del centro storico di Bolzano, gli ingredienti sono selezionati in base a qualità e stagionalità, Speck Alto Adige Igp, formaggi di malga ma anche francesi, mozzarella di bufala campana Dop e verdure fresche del vicino Mercato delle Erbe.

© RIPRODUZIONE RISERVATA