



COMUNICATO STAMPA

WWW.MAUROSATI.IT - WWW.TOPSTREETFOOD.IT

STREET FOOD HEROES - GUIDA AL MIGLIOR CIBO DI STRADA ITALIANO
GRIBAUDO - IF IDEE EDITORIALI FELTRINELLI - AUTORE MAURO ROSATI

ARRIVANO GLI STELLATI ITALIANI
DELLA STRADA 2014



PREMIATI A ROMA DALLA GUIDA AL MIGLIOR CIBO DI STRADA ITALIANO

A 25 TOP STREET CHEF LE STELLE DELLA CERES

Un lungo viaggio attraverso l'Italia, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, con centinaia di locali street food a fare da tappe golose: il risultato è la **Street Food Heroes - Guida al miglior cibo di strada italiano**, edita da Gribaudo - IF Idee editoriali Feltrinelli, un racconto di quel mangiare di strada che rappresenta un simbolo fortemente identificativo dei territori e delle tradizioni locali, un vero e proprio itinerario del gusto *on the road*.

I 136 locali recensiti con schede complete, arricchite da foto e informazioni, commenti e approfondimenti sui prodotti, sono i veri protagonisti della guida, insieme alle ricette e agli *street chef*. A queste si aggiungono le segnalazioni di oltre 240 locali, per un totale di circa 400 realtà che rappresentano una fotografia nitida del meglio dello street food nostrano.

“La mia idea era quella di riuscire a far vedere come nascono le guide dedicate al cibo, mostrando cosa c'è dietro al prodotto finale. Dall'incontro con gli autori di Lovely, Maurizio Monti e Andrea Quartarone, che nel frattempo stavano progettando un branded content multimediale sull'argomento, è nata la trasmissione televisiva Street Food Heroes – racconta l'autore **Mauro Rosati** – il programma che poi è stato prodotto dalla società di Valentina Gardani ed è andato in onda con successo sui canali Mediaset Italia1 e Italia2, grazie all'importante collaborazione con Ceres, che ha creduto in tutto il progetto, e all'agenzia Action”.

A differenza di altre pubblicazioni, la **Guida** non si è sottratta al delicato compito di fornire una valutazione dei locali recensiti, seppur nella consapevolezza che quando si parla di gastronomia di strada, la formulazione di un giudizio deve tener presente un accresciuto numero di fattori rispetto alla ristorazione tradizionale. Il punteggio finale è stato espresso in stelle, per un massimo di 9, ed elaborato considerando l'insieme di molteplici aspetti quali la storia, l'esperienza, la tradizione e/o innovazione, la scelta delle materie prime, l'elaborazione della ricetta, l'assaggio e la *vox populi*.

Tutti i locali presenti nella Guida sono degni di nota e rappresentano una selezione dei migliori street food italiani; fra i 136 recensiti, 25 hanno ottenuto almeno 7 stelle, aggiudicandosi il premio come **Migliori Street Chef italiani 2014** dello storico marchio di birra **CERES**.

I “*best 25*” provengono da 11 regioni diverse, con la Campania capolista (ben 7 segnalazioni); tra i migliori locali 5 hanno ottenuto 7,5 stelle e altri 17 ne hanno ottenute 7.

Solo 3 i campionissimi che sono riusciti ad aggiudicarsi 8 stelle: si tratta di **Salvatore Di Matteo**, dell'omonimo locale napoletano cult per gli amanti della pizza, **Stefano Bartolini**, patron dell'Osteria del Gran Fritto che a Cesenatico-Milano Marittima delizia gli ospiti con i suoi fritti di mare, e **Stefano Callegari**, mitico inventore del trapizzino, ormai conosciuto anche a New York.

I TOP 25 STREET CHEF

Street Chef	Locale	Comune	Regione	Val.
Stefano Callegari	00100 Pizza	Roma	Lazio	8
Stefano Bartolini	Osteria del Gran Fritto	Cervia	Emilia Romagna	8
Salvatore Di Matteo	Di Matteo dal 1936	Napoli	Campania	8
Eleonora Neri e Alberto Mengozzi	Piadina al Parco	Cervia	Emilia Romagna	7,5
Gabriele Bonci	Pizzarium	Roma	Lazio	7,5
Moreno Cedroni	Anikò	Senigallia	Marche	7,5
Mauro Uliassi	Uliassi Street Good	Senigallia	Marche	7,5
Corrado Assenza	Caffè Sicilia – Noto dal 1892	Noto	Sicilia	7,5
Eustachio Ruggieri	Bar Pasticceria Sottozero	Matera	Basilicata	7
Vitantonio Valvano	L'Antico Forno di Valvano	Avigliano	Basilicata	7
Francesco Di Iorgi	Bar Ercole Gelateria	Pizzo Calabro	Calabria	7
Vincenzo Piccirillo	La Masardona	Napoli	Campania	7
Luciano Daniele	Antica Tripperia dal 1945 'O Russ	Napoli	Campania	7
Raffaele Attanasio	Antico Forno delle Sfogliatelle Calde F.Lli Attanasio	Napoli	Campania	7
Francesco e Salvatore Salvo	Salvo Pizzaioli da 3 Generazioni	San Giorgio a Cremano	Campania	7
Raffaele Capparelli	Pasticceria Bar Al Capriccio	Napoli	Campania	7
Pasquale e Gaetano Torrente	La Cuopperia Del Convento	Cetara	Campania	7
Mario Magnani	Cafè degli Artisti	Cesenatico	Emilia Romagna	7
Riccardo Cangini	I Fritti de Sora Milvia	Roma	Lazio	7
Famiglia Moltedo	Panificio Moltedo dal 1974	Recco	Liguria	7
Giuseppe Zen	Mangiari di Strada	Milano	Lombardia	7
Luigi Luini	Luini	Milano	Lombardia	7
Nino Fiduccia	Antica Focacceria San Francesco	Palermo	Sicilia	7
Maurizio Biondini	Biondini Maurizio Macelleria	Grutti di Gualdo Cattaneo	Umbria	7
Stefano Vassoney	Pasticceria Perret dal 1964	Cogne	Valle d'Aosta	7