



## COMUNICATO STAMPA

WWW.MAUROSATI.IT - WWW.TOPSTREETFOOD.IT

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

# STREET FOOD, MA SOLO DOP



## IN USCITA LA GUIDA AL MIGLIOR CIBO DI STRADA ITALIANO CHE SEGNALE LE MATERIE PRIME CERTIFICATE CON LA COLLABORAZIONE DELLA FONDAZIONE QUALIVITA

### I PRODOTTI ITALIANI DOP, IGP E BIOLOGICI PROTAGONISTI DEI NUOVI MANGIARI DI STRADA

Venerdì 29 novembre verrà presentata a Roma, presso la libreria Feltrinelli di via Appia Nuova, 427, la *Street Food Heroes - Guida al miglior cibo di strada italiano*, edita da Gribaudo – IF Idee editoriali Feltrinelli, che rappresenta il modo più naturale di mettere su carta l'esperienza di un viaggio fatto dall'autore, **Mauro Rosati**, mentre registrava in giro per l'Italia le varie puntate del brillante programma televisivo *Street Food Heroes*, la cui prima edizione è andata in onda nei mesi scorsi sui canali Mediaset.

Per quanto diverso di genere, questo nuovo lavoro editoriale di **Rosati** risente profondamente dell'esperienza maturata con la Fondazione Qualivita perché "Nel boom della riscoperta dello street food - commenta l'autore - ho scelto di evidenziare chi predilige materie prime di qualità, soprattutto quelle certificate, che diventano le vere protagoniste dei piatti veloci della nuova ristorazione moderna italiana. È stata un'esperienza importante che mi ha permesso di valutare tanti locali - aggiunge Rosati - anche se spesso ho notato la tendenza a proporre prodotti realizzati con materie prime generiche, quando non decisamente scarse. I locali che davvero emergono, in un panorama estremamente ricco e variegato, sono quelli che hanno puntato sulla qualità dei prodotti, animati dagli *Street Food Heroes*, gli street chef di questa nuova generazione, che comunicano attraverso i social e riescono a catalizzare l'attenzione di una clientela composta da giovani, ma non solo, verso cibi semplici, veloci ed economici, ma soprattutto realizzati con materie eccellenti, spesso DOP, e IGP e biologiche".

Per la prima volta una Guida ha assegnato delle stelle a questi nuovi personaggi, stelle forse un po' impolverate dalle strade e dalle piazze dove si trovano i loro chioschi, ma non per questo meno luminose di quelle che fanno brillare gli chef dei grandi ristoranti; premiano chi ogni giorno si confronta con la gente e con il clima, sempre disponibili a chiacchiere, proprietari di locali che diventano punto di ritrovo e di socializzazione per tutte le categorie sociali.

Dal *tour de force* gastronomico, che è stato l'*humus* della Guida al miglior cibo di strada italiano, ha preso forma un'immagine nuova del nostro Paese, con personaggi e preparazioni tutte da scoprire, e un fil rouge di prodotti di qualità DOP, IGP e biologici, che unisce molti dei locali recensiti.

Il Nord ovest della penisola offre il trekking food della *Val d'Aosta*, con masi e baite lungo i percorsi di montagna, che propongono taglieri ricchi dei più gustosi formaggi d'alpeggio, come la **Fontina DOP** o il **Valle d'Aosta Fromadzo DOP** e i salumi che hanno il profumo del fieno dove vengono messi a stagionare, come il **Val d'Aosta Jambon de Bosses DOP**, o degli aromi che rendono unico il **Lard d'Arnard DOP**.

Il *Piemonte* accoglie la rinascita del gelato artigianale e il trionfo della **Nocciola del Piemonte IGP**, che tritata, sfarinata e trasformata, finisce in mille preparazioni dolciarie di strada. Ritornano di moda le miacce, farcite con i nobili formaggi e salumi piemontesi come il **Crudo di Cuneo DOP** e la **Toma Piemontese DOP**.

Scendendo un po', in *Liguria*, il cibo di strada per eccellenza è la meravigliosa **Focaccia di Recco**, in attesa della registrazione IGP, e l'**Olio Riviera Ligure DOP**, che insaporisce bruschette e pizze, mentre in *Lombardia*, le michette con il **Salame di Varzi DOP**, i **Salamini italiani alla Cacciatora IGP** e il **Salame di Cremona IGP** stanno diventando gli spuntini di una nuova generazione ansiosa di scoprire i sapori del territorio, stanca dell'omologazione dei gusti, che si ritrova per un apericena gustando bocconcini di **Grana Padano DOP** direttamente dalla scenografica mezza forma aperta.

Il gusto affumicato caratterizza il salume più prestigioso del *Trentino*, lo **Speck Alto Adige IGP**, prodotto nella sola provincia autonoma di Bolzano, re indiscusso della Festa dello Speck in Val di Funes, che con le **DOP Asiago, Provolone Valpadana e Stelvio Stilfser** è la base per appetitosi stuzzichini nei locali di ritrovo dei giovani e nei vinai, mentre le **Mele IGP della Valtellina** e le **DOP della Val di Non**, offrono lo spunto per infinite ricette dolci. In *Veneto* i bacari, piccoli locali veneziani, sono il regno indiscusso della movida dello street food, e propongono torte salate con il **Radicchio Rosso di Treviso IGP**.

In *Friuli* il frico con **Montasio DOP** è la preparazione culinaria più tipica e il **Prosciutto di San Daniele DOP** nobilita ogni panino. In *Emilia Romagna* il cibo di strada è una tradizione molto radicata e la **Piadina** - da poco è stata richiesta la registrazione IGP - si offre come base di straordinarie preparazioni, che vengono esaltate dall'abbinamento con lo **Squacquerone di Romagna DOP** e salumi a denominazione di origine come il **Prosciutto di Parma e il Culatello di Zibello DOP**, che comunque non disdegnano l'abbinamento con la **Coppia Ferrarese IGP**. Il borlengo, invece, è ideale con il **Parmigiano Reggiano DOP**, formaggi simbolo del made in Italy, che con una sola goccia di aceto balsamico di **Modena IGP o DOP Tradizionale**, si sposa benissimo anche allo gnocco fritto.

Nel centro Italia, soprattutto in *Toscana* e in *Umbria*, in tanti apprezzano l'hamburger di carne pregiata come il **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP razza Chianina**, mentre è nei mercati fiorentini che si consuma la cerimonia della nobilitazione del quinto quarto, con trippe e lampredotti, conditi rigorosamente con l'**Olio IGP Toscano**, responsabile del buon sapore di focacce e bruschette, che esalta anche il gusto dolce del castagnaccio. **Pecorino e Prosciutto Toscano** sono due DOP che trovano facilmente spazio nello street food, perfette come ripieno del pane regionale "sciocco". Nel *Lazio* la **Porchetta di Ariccia IGP** è il cibo di strada di feste e sagre, ma anche la chiusura ideale di una serata in discoteca, con i chioschi aperti fino alle prime luci dell'alba, e Roma impazzisce per l'abbinamento "pizza e mortazza", con focaccia bianca condita con oli **DOP** come **Canino** e **Sabina** e **Mortadella Bologna IGP**, venduta in strada da tanti "apini" attrezzati che propongono il gustoso abbinamento, in giro per la capitale. Mentre il **Pane di Genzano IGP** è il compagno perfetto di ogni tipo di formaggio e salume.

Nelle *Marche* vantano due straordinari cibi di strada IGP, l'**Oliva Ascolana del Piceno** e il salame spalmabile **Ciauscolo IGP**, e procedendo verso il sud la cosa si fa ancora più seria: a Napoli la pizza è monumento vivente insieme ai suoi maestri pizzaioli e può essere nobilitata dalla presenza di **Mozzarella di Bufala DOP**. In *Puglia* sono le grandi olive di Cerignola, come **La Bella della Daunia DOP**, protagoniste di spuntini e aperitivi in strada, e il **Pane di Altamura DOP** è la base di bruschette e panini gustosi. In Basilicata la strazzata si abbina al **Pecorino di Filiano DOP** e al **Caciocavallo Silano DOP** ma, per chi ama il piccante, val la pena fare un salto in *Calabria* per un accompagnamento a base dei **Salumi di Calabria DOP** e delle creme di **Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP**, in un'armonia di sapori tipica delle terre del sud. Mentre in *Abruzzo* l'**Agnello del Centro Italia IGP** si trasforma in arrosticini cotti sulla brace per le vie dei paesi imbiancati di calce, spesso accompagnati da fette di pane casereccio condite con un filo d'olio, ottimi il **Colline Pescaresi DOP** o il **Molise DOP**.

In *Sicilia* tutto si gioca sul trionfo dei sapori della frutta maturata al calore del sole della Trinacria, granite e gelati per rinfrescarsi in strada fermandosi ai chioschi che vendono **Fichidindia dell'Etna DOP** e **Fichidindia di San Cono DOP**, granite di **Arancia di Ribera DOP** e di **Limone di Siracusa IGP**, il cui succo è anche il tocco finale del più tipico street food siciliano, il pani 'ca meusa maritatu, che viene arricchito con il **Ragusano DOP**. In *Sicilia* è impossibile non assaggiare anche gli arancini di riso, per i quali sempre più frequentemente viene usato un prodotto di qualità che tiene bene la cottura, come il **Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP** o il **Nano Vialone Veronese IGP**. In *Sardegna* il tradizionale pane carasau, nella versione guttiau, è abbinato al **Pecorino Sardo DOP**.

Anche il biologico sta entrando a pieno diritto fra le proposte del nuovo cibo di strada, perché sono sempre di più le persone che scelgono solo prodotti certificati bio, e il panorama italiano offre anche piccole catene di locali che servono macedonie, centrifughe di frutta e verdure e frullati, ma sempre, solo e rigorosamente a base di prodotti biologici.

## STREET FOOD CERTIFICATO DOP, IGP (O IN ATTESA DI CERTIFICAZIONE)

Prodotti Street Food certificato	Regione
Focaccia di Recco*	Liguria – Ha richiesto l'IGP
Ricciarelli di Siena IGP	Toscana
Pizza Napoletana STG	Origine: Campania – Varie regioni
Piadina Romagnola*	Emilia Romagna – Ha richiesto l'IGP
Oliva Ascolana del Piceno DOP	Origine: Marche - Abruzzo

\*In attesa di certificazione

## STREET FOOD CON INGREDIENTI DOP, IGP

Prodotto Street Food	Regione	Ingredienti DOP, IGP
Tagliere di salumi e formaggi	Valle d'Aosta	Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP, Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP, Fontina DOP, Valle d'Aosta Fromadzo DOP
Polenta taragna	Origine: ombardia – Varie regioni	Valtellina Casera DOP
Sciatt	Lombardia	Valtellina Casera DOP o Bitto DOP
Baci di dama	Piemonte	Nocciole Piemonte IGP
Michetta con salumi	Lombardia	Salame di Varzi DOP
Frico (e affettati)	Friuli Venezia Giulia	Montasio DOP, Prosciutto San Daniele DOP, Prosciutto di Sauris IGP
Piadina con formaggi e salumi	Emilia Romagna	Squacquerone di Romagna DOP, Mortadella Bologna IGP, Prosciutto di Modena DOP, Coppa di Parma IGP, Culatello di Zibello DOP, Salame Felino IGP
Gnocco fritto	Emilia Romagna	Mortadella Bologna IGP, Prosciutto di Modena DOP, Coppa di Parma IGP, Culatello di Zibello DOP, Salame Felino IGP
Borlengo	Emilia Romagna	Parmigiano Reggiano DOP
Crocchette	Varie regioni	Mozzarella STG o Mozzarella di Bufala Campana DOP
Neccio	Toscana	Farina di Neccio della Garfagnana DOP
Castagnaccio	Origine: Toscana – Varie regioni	Olio IGP Toscano, Farina di Neccio della Garfagnana DOP
Fritto misto all'ascolana	Marche	Oliva Ascolana del Piceno DOP
Suppli al telefono	Origine: Lazio – Varie regioni	Mozzarella STG o Mozzarella di Bufala Campana DOP
Trapizzino con abbacchio	Lazio	Abbacchio Romano IGP
Pizza bianca	Lazio	Mortadella Bologna IGP
Panino con porchetta	Lazio	Pane Casereccio di Genzano IGP, Porchetta di Ariccia IGP
Arrosticini	Abruzzo	Agnello del Centro Italia IGP, olio (Aprutino Pescarese DOP, Pretuziano delle Colline Teramane DOP)
Pizza a libretto	Campania	Mozzarella STG o Mozzarella di Bufala Campana DOP
Pizza frita	Campania	Ricotta di Bufala Campana DOP
Paste cresciute	Campania	Parmigiano Reggiano DOP, Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP o Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP
Strazzata con salumi e formaggi	Basilicata	Caciocavallo Silano DOP
Tartufo di Pizzo	Calabria	Nocciola Piemonte IGP
Arancino	Sicilia	Ragusano DOP, Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP o Riso Nano Vialone Veronese IGP
Seadas	Sardegna	Pecorino Sardo DOP
Pani 'ca meusa maritatu	Sicilia	Ragusano DOP, Limone di Siracusa IGP
Pane carasau guttiau	Sardegna	Pecorino Sardo DOP
Torrone	Varie regioni	Nocciole Piemonte IGP, Pistacchio Verde di Bronte IGP
Cannolo	Sicilia	Pistacchio Verde di Bronte DOP

IN COLLABORAZIONE CON



© ACTION AGENCY SRL EVENTI E COMUNICAZIONE

CORSO MAGENTA, 96 - 20123 MILANO - TEL. +39 02 4818123 FAX. +39 02 4818129 E-MAIL. M.RONCHI@ACTION-AGENCY.COM