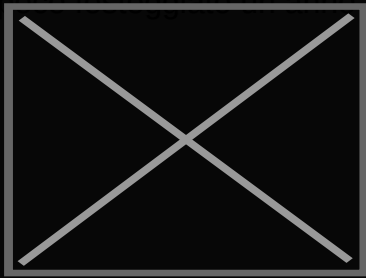


Lo street food diventa protagonista con Rational

bottega-21-f5f01fa1

Lo street food, oltre ad essere il nuovo trend, sarà anche il business del futuro. Con questo presupposto Andrea Graziano ha creato FUD Bottega Sicula Catania (Via Santa Filomena, 35), un locale che rinnova il mondo del cibo e invita a mangiare e bere seguendo solo gli istinti. L'attività ha da poco festeggiato un anno dalla sua nascita e Rational è stata al suo fianco fin dall'esordio.



In un ambiente contemporaneo, uno spazioso banco di gastronomia, salumi e formaggi, prepara panini espressi e taglieri prelibati. Nel forno a legna si rincorrono pizze napoletane a lenta lievitazione, leggere e golose, mentre la cucina sforna hamburger e hot dog, patate e insalate.

Più che nel tipico street food siciliano, FUD ha infatti deciso di specializzarsi nella preparazione dei connotati più internazionali, come appunto hot dog e hamburger, preparati con carni diverse, ma tutte rigorosamente siciliane: dal manzo al bufalo, dall'asino al cavallo, fino al maiale nero dei Nebrodi. Proprio agli hamburger del resto l'attività deve principalmente la sua fortuna. «Una delle nostre specialità principali, molto apprezzata per il particolare tipo di produzione - spiega il titolare Andrea Graziano - sono poi le Bec Potetos: particolari patate a pasta gialla con buccia che, prima vengono cotte al vapore, aromatizzate, poi fritte e successivamente riscaldate per essere servite con formaggio ragusano, guanciale croccante di suino nero ed erbe aromatiche».

I piatti si possono gustare seduti alle grandi tavolate che riempiono di vita il locale da mattina a sera, creando un'atmosfera familiare e spensierata che si ritrova anche nel menu dove sono elencate le

