Unti & Bisunti: da Palermo a Milano lo street food che piace agli italiani

Lo street food non è solo una semplice moda, ma un vero e proprio modo di unire antichi sapori della nostra tradizione culinaria con l'innovazione proveniente da paesi stranieri. E Il trend è in crescita: la cucina "on the road" è diventata un vero e proprio format se si pensa a chef stellati come Chef Rubio, James Oliver e Koldo Royo, che hanno consacrato l'arte del cibo da strada tramite le loro trasmissioni televisive. Secondo gli ultimi dati della Coldiretti, un italiano su due acquista alimenti mentre si trova in giro per la città (52%). Le occasioni di gustare il cibo di strada si moltiplicano sempre di più grazie alla presenza di "Food Truck" o "Api", appositamente modificati per il commercio itinerante. Il business dello street food è in continua crescita soprattutto nelle località balneari, turistiche e nelle grandi città. Sempre la Coldiretti ha analizzato che tra gli amanti dello street food più del 69% preferisce il cibo locale (arrosticini, arancini, piadine, fritture di pesce…), il 17% opta per specialità internazionali (hamburger e hot dog), mentre il 14% predilige cibi etnici come falafel e kebab. Hundredrooms, il comparatore online di alloggi turistici, suggerisce alcuni piatti tipici considerati i capisaldi dello street food, presentando anche alcuni dei locali o dei chioschi dov'è possibile assaggiarli, senza dimenticare le nuove tendenze bio, vegan, gluten-free.

Pani ca' Meusa (Palermo). Uno dei must della cucina siciliana insieme al pane e panelle. Il famoso pani ca' meusa, ovvero il pane con la milza, vede due variabili: il classico, chiamato "schittu", con una spruzzata di limone che serve per sgrassare la milza, e l'altro "maritatu" che in aggiunta prevede caciocavallo o ricotta. Luogo di culto dello street food italiano è **Nino U' Ballerino**, piccolo chiosco che nasce nel 1802 e che propone anche arancini, cazzilli e insalate di polpo.

I Covaccini (Firenze). La tipica schiacciata toscana è uno dei piatti più ricercati dagli amanti dello street food. Uno dei migliori luoghi per gustarlo a Firenze è **Amici di Ponte Vecchio,** posto proprio a lato del famoso ponte fiorentino, la cui specialità è il covaccino con stracchino e salsiccia, tutti ingredienti a Km 0.

La porchetta (Luco de Marsi, L'Aquila). La porchetta è un piatto tipicamente romano, ma in un piccolo chiosco dell'Aquila è possibile mangiare la migliore in assoluto, premiata Campione d'Italia per ben due anni consecutivi. Il **Venditti Porchetta**, piccolo luogo a conduzione familiare, oltre alla famosa porchetta propone varie specialità tra cui **l**'Abruzzese, un panino alla piastra con salsiccia,

peperoni, cipolla e salsa di Tartufo.

Focaccia di Recco (Genova). Quando si parla di cibo da strada specialmente in Liguria si pensa subito alla Focaccia di Recco. Con la sua pasta sottilissima che sprigiona un sapore paradisiaco grazie al suo formaggio fresco, è infatti generalmente piena di stracchino. Ma se la gioca con la focaccia con le cipolle.

Piadina Salentina (Lecce). Se si pensa alla piadina, viene in mente sicuramente la piadina romagnola. Ma anche a Lecce ci sono luoghi dove si può degustare una piadina artigianale preparata con differenti tipi di farina fra cui anche quella gluten-free. Nei ripieni si uniscono i sapori della cucina pugliese come la barbabietola e le cime di rapa, con l'innovazione di sapori diversi quali avocado, azuki zenzero.

La frittatina di pasta (Napoli). "Du frittur" la famosa frase citata più volte nella serie di successo Gomorra incarna perfettamente la cucina napoletana. Non solo la patria della pizza, ma anche delle friggitorie dove è possibile assaporare le famose zeppole, i panzarotti, la frittura di pesce e la pizza fritta. Speciale anche la **frittatina di pasta,** uno dei fiori all'occhiello dello street food napoletano, a base di bucatini, piselli, prosciutto cotto, provola e besciamella.

I folpetti (Padova). Delizia della cucina veneta, questi moscardini non eviscerati lessati nell'acqua bollente e serviti in salsa verde, sono una delle specialità padovane. Luogo di culto è il food truck chiamato **La Folperia**, dove oltre allo squisito piatto si possono degustare altri sapori della tradizione a base di pesce fresco proveniente dai mercati della vicina Venezia.

Arrosticini (Pescara). Uno dei piatti più conosciuti della tradizione abruzzese sono gli spiedini di carne di pecora chiamati anche rustelle, che in alcune zone dell'Italia vengono realizzati con la variante della carne di capra. Nelle zone del pescarese è possibile trovare moltissime **eco-bike**, ovvero carretti dove si cucinano prodotti a Km 0 con carni provenienti dai rilievi abruzzesi.

Frutti di Bosco (Milano). Il capoluogo lombardo sembra non essere il luogo ideale per trovare fragole, mirtilli, more e lamponi, e invece non è così. La tendenza bio che invade Milano con Api e furgoncini di varie dimensioni è una delle realtà più in voga. Nella città è possibile comprare frullati, macedonie, frutta fresca e bevande rinfrescanti. Esempio è **Straberry,** un'Ape che gira per la città vendendo frutti prodotti a km 0 e coltivati nel pieno rispetto dell'ambiente.

Granita messinese (Messina). Calorica ma rinfrescante, è la colazione ideale soprattutto nel periodo estivo. I gusti sono svariati, si va dalla fragola al limone, dai gelsi alla mandorla, dai fichi alla cioccolata. La più celebre e rinomata, però, è la "menza ca' panna", servita in un bicchiere per metà con granita al caffè e per metà con panna. Quella di **"u Tedescu**" è tra le granite migliori della Sicilia: è possibile trovare api e furgoni in giro per la città.