Il ristorante Giorgione 's in strada con lo street food

ki-2ecc1c63

Nate in California, le "cucine su ruote" negli ultimi tempi stanno prendendo piede anche in Italia conquistando tutti: più di cento i festival che presentano cibi da gustare con e tra le mani. Da moda è diventato un fenomeno sociale che promuove il cibo come cultura; e il cibo di strada come format vincente in quanto "riassume in un cartoccio" tradizione e legame con il territorio offrendo prodotti di qualità a prezzi accessibili. Lo street food affonda però le sue radici nei mercati dell'antica Roma, un'epoca in cui pranzare nei mercati era abitudine di tutti e oggi diventa di nuovo un momento di condivisione divertente, allegro, che porta in strada e fa conoscere una cucina particolare, da un mercato di paese, a un concerto o a un festival, passando per eventi creati ad hoc.

Giorgione'sProprio come succede da qualche mese a questa parte al Ristorante Giorgione 's di Varano De' Melegari (Parma) che con il marchio "Dal Parmigiano - gourmet street food", scende in strada coi suoi food truck per presentare le proprie specialità non solo a Parma e Provincia ma anche in giro per l'Italia. Il suo carico di bontà è a disposizione per qualsiasi tipo di evento, ricorrenza e perfino per il giorno del sì. In questo ultimo caso la presentazione sarà più elegante, sempre con materiali compostabili, senza camerieri e mise en place, ma con proposte culinarie di grande qualità per un'esperienza gastronomica unica, innovativa e al passo con i tempi.

giorgioneQualche anticipo? Innanzi tutto le materie prime impiegate per la preparazione dei cibi provengono da Parma e dal parmense e sono di primissima qualità. Si va dai salumi con torta fritta (gnocco fritto) alle polpette preparate con Parmigiano-Reggiano di 24 mesi a cui si uniscono la parte magra del maiale e le uova, che vengono poi panate, fritte e servite o in umido con sugo rosso nei panini o in ciotole. Gustosissimi anche gli stick di polenta fritta, i mini hamburger con farciture speciali come il macinato di cavallo o di vitello tagliato fine con salsina all'aglio dolce, i pan brioches home made o ancora, il cotechino mignon senza grasso con radicchio saltato e polenta con baccalà. Non manca la proposta vegetariana: verzino con ripieno alla parmigiana, funghi infarinati e fritti (Porcini di

Borgotaro), pasta ripiena, tortelli proposti anche con la zucca, risotto con rucola e squacquerone, o con zucchine e timo o con pere e speck.

Dopo questo elenco l’appettito sarà stato solleticato, non rimane che cercare sul sito web www.giorgiones.com o sulla pagina Fb dedicata, il calendario delle prossime "uscite".