Street food, viva la contaminazione: la nuova tendenza del "Km buono"

street-food-277fb572

Il concetto di **street food** si evolve e supera il "Km zero" per abbracciare la strada della **contaminazione** e del "**Km buono**", alla ricerca di **prodotti di qualità oltre i propri confini regionali** .

Questo perlomeno è quanto emerge dalla **Guida "Street Food 2021" del Gambero Rosso**, presentata a Roma. Non manca però, nell'era del Covid-19 e del rafforzamento del delivery, anche una **proposta del pedigree stellato o d'autore** con ricette e piatti di chef nazionali nel campo del cibo di strada.



La guida della Città del Gusto in particolare, con "**Street Food da Chef**",

premia "**1983. Cronaca di un'estate**", piatto del menu degustazione del ristorante **Il Grano di Pepe** di Ravarino (Modena), creato qualche anno fa in ricordo del giudice **Rocco Chinnici**, vittima di mafia, palermitano come lo chef. Nel piatto, su un cono in carta di riso è impressa, con nero di seppia, la prima pagina di un quotidiano che uscì il giorno successivo all'assassinio.

A livello nazionale le proposte del menu di street food per l'estate 2020 sono le più variegate. Precursori del "Km buono" la pizzeria di Catanzaro **Kalavrì**, ma le diverse soluzioni di cibo di strada possono andare ad esempio dai panini come quello "**Gambero Argentino**", panino con gamberi saltati in padella, ventricina abruzzese, rucola e pomodoro proposto da **Da Matti Streetfood** al **Cuzzetiello Nonna Rosa** di O Cuzzetiello, pane cafone svuotato e riempito fino all'orlo con polpetta al ragù e melanzane a funghetto.

La guida enogastronomica propone **600 segnalazioni e 20 campioni regionali**. Il premio Street Food on the road è andato a **CiVà - Cibo Vagabondo** in Campania.