Fuori Expo: lo street food salutare

d3661dc41eaddada959baa43225e0c9e-83473f4f

All’Italian Makers Village, organizzato da Il Salone della Sicurezza Alimentare e dalla Società Umanitaria, in occasione di Expo 2015, un coinvolgente incontro sulle elaborazioni più sane del tradizionale cibo di strada italiano: “Reinterpretare la cucina di strada. Gusto e salute nello street food”. E’ l’ultima tendenza a New York, dove i manager di Wall Street scendono in strada affamati in cerca delle ultime gustose ricette da gustare in strada, come il panino con l’aragosta. Chi parlando di cibo da strada pensa ancora al panino con la salsiccia e i peperoni è rimasto indietro. Bando ai pregiudizi: il cibo di strada, oltre a consentirci di riscoprire molte ricette delle tradizioni regionali italiane, può rappresentare una scelta alimentare sana e bilanciata, attenta alle calorie in eccesso e alla quantità di antiossidanti. Con il contributo di nutrizionisti, chef e rappresentanti dello street food all’italiana scopriremo come scegliere e preparare un piatto che appaghi la vista, soddisfi il gusto, e faccia bene alla salute.

La nuova frontiera dello street food è un’alimentazione attenta alla quantità di ORAC (antiossidanti) contenuti nel pasto: nutrizionisti e dietologi sono pronti ad indicarci come preparare un pasto da strada, che sia bilanciato e completo, mentre i grandi chef stellati si occupano di renderlo speciale il gusto e la vista.

Il Programma:

Modera Valeria Volponi, giornalista esperta di food

Gusto e Salute nello Street Food, il super esperto Marco Missaglia, medico specialista in Scienza dell’alimentazione e in Endocrinologia sperimentale e docente di Alimentazione presso la Scuola nazionale di medicina di prevenzione e degli stili di vita. Con l’occasione verrà presentato il libro “Gusto & Salute. L’ABC per una sana alimentazione” scritto dal dottor Marco Missaglia e il cui ricavato andrà in parte a sostenere il “progetto defibrillatore” portato avanti in questi mesi dal Soccorso degli alpini di Mandello.

Reinterpretare la Cucina di Strada l’effervescente Chef Giuseppe Zen, Mangiari di Strada – Milano

Tra le vie di Milano, il chiosco-ristorante “Mangiari di Strada” di Giuseppe Zen è un innovativo servizio al bancone (tipo chiosco, con centinaia di piatti della cucina italiana “da strada”), che può soddisfare questa antica e verace usanza culinaria. Le bombette di carne di Alberobello, il lampredotto fiorentino, il panino con la milza palermitano (pani ca meusa), una pizza davvero extraterrestre, gli arrosticini abruzzesi, gli gnummareddi d'interiora d’agnello dalla fervente Puglia, il “wurstel e crauti” tirolese, cervello al forno, animelle alla brace e purè, cappelle di porcini all’olio, aglio e prezzemolo (alla maniera montanara), sarde in saòr, fritture da capovolgimento cerebrale, mille tipi di formaggi italiani (Giuseppe può viaggiare per 6 ore in macchina al fine di conquistarsi un formaggio di fossa sconosciuto in mezzo alle montagne), lingua salmistrata e salsa verde, cannoli siciliani… Tutto il cibo di strada possibile, fatto con prodotti eccezionali, rigorosamente biologici od ottenuti da produttori che non cedono mai al vizio della corruzione alimentare. Altissima la qualità degli ingredienti: qualità estrema, cultura gastronomica della cucina italiana tradizionale e grande scelta di degustazione! Un'occasione unica per i gourmet stranieri e italiani. Giuseppe Zen è vulcanico nel viaggiare tra i produttori d’eccellenza e cercare gli ingredienti più gustosi: è un curioso goloso che fa cultura in maniera energicamente rock. In modo divino Moira Navoni lo affianca con ritmo incalzante e professionale. Anche se è aperto solo a pranzo, dal lunedì al sabato, è sine dubio il paradiso dello streetfood (o “cibo di strada”, per chi è più nazionale). Street Food di Qualità: tracciabilità e sostenibilità dei prodotti il professor Ernesto Beretta, Università Degli Studi di Milano Dipartimento VESPA - Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare. Street Food Opportunity l’imprenditrice Paola Gonella, organizzatrice di Street Food On The Road. Nelle aree dedicate al Piano Terra è possibile trovare piccoli e grandi realtà artigianali, che con i loro prodotti accompagneranno i curiosi ed i golosi alla scoperta del nostro territorio, delle sue tradizioni e dei suoi sapori tra spazi espositivi, temporary shop e buon street food. Info su www.salonecibosicuro.it .