Pescepane, a Firenze il primo street seafood itinerante

apecar-pescepane-chiusa-d032cf2a

Un progetto che parte da Firenze, ma che è già pronto per tracciare nuove rotte. Pescepane è l'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni toscani con la passione per il food truck: una cucina mobile eat-inerante Pescepane in Santo Spirito Flche coniuga la migliore tradizione del cibo di mare made in Italy allo “street sea food” internazionale. Il tutto unito alla convivialità e alla semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario: il pane.

Fritto e cruditè di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine e, soprattutto, il "pesce-pane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbette in due fette di pane toscano dorato.

L'ingrediente segreto di questo street seafood? Una doratura fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti. E poi c'è una simpaticissima Apecar Classic vintage, che concilia un design attento e ricercato con esigenze sempre nuove e spazi spesce paneempre più ridotti. Un mezzo accattivante e flessibile che promette di essere solo il primo di una pacifica flotta che invaderà, si spera molto presto, l'Italia intera.

Come detto, al timone del progetto Pescepane ci sono tre fiorentini: Gianni Pierattoni, attento a tracciare nuove rotte, Tommaso Giovannini, il ristoratore che organizza tutta la brigata e Nicola Pasqua, l’artefice di questi nuovi sapori di mare.

«L'idea è nata dopo una riflessione che ci ha subito unito - affermano Gianni, Tommaso e Nicola - una riflessione che nasceva del desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo. Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo

semplice e gustoso».

Nel calendario degli appuntamenti di Pescepane ci sono La Marineria a La Spezia dal 27 al 30 agosto, il Castle Street Food di Piacenza a settembre e il festival dello street food a Pescara dal 2 al 4 ottobre. Una lista però in continuo aggiornamento su www.pescepane.it