Gnam! A Roma torna lo street food di qualità

Torna a Roma GNAM!, il festival del cibo di strada d'eccellenza. Dall'11 al 14 maggio, il cibo di strada di qualità e i prodotti tipici regionali e internazionali saranno ospiti in viale Oceania presso il laghetto dell'Eur. Il festival si propone di valorizzare la conoscenza delle tradizioni alimentari come elementi culturali ed etnici, puntando sulla bio-diversità e la genuinità dei prodotti agro-alimentari tipici.
Ovviamente, riporta Askanews, ci saranno i grandi simboli del cibo da strada: cannoli, arancine, panelle, sfincione, pane e panelle, pane ca meusa, tartufo della Sila, taralli di ogni tipo, bombette di capocollo della Valle d'Itria alla brace, peperoni cruschi a indicazione geografica tipica, mozzarelle e hamburger di bufala, cuoppi fritti e pizza fritta. Immancabili gli arrosticini abruzzesi e le olive ascolane per le Marche. E ancora lampredotto, gnocco fritto e piadine.
Nell'isola internazionale, infatti, saranno presenti una churrascaria brasiliana, specialità messicane come tacos e burritos, dalla Spagna paella e tapas e infine specialità greche, la moussaka e il gyros pita, ottimo il giapponese tradizionale con un ramen proverbiale e altre specialità fuori dal comune.
Le persone che mangiano in strada nel mondo superano il miliardo. Nel 2016 in Italia la ristorazione ambulante è cresciuta del 12% rispetto allo scorso anno. Sono 2.271 le imprese impegnate nella preparazione di cibo per il consumo sulla strada presso banchi del mercato o furgoni attrezzati (erano 2.017 lo scorso anno). Nel Lazio le imprese dello street food sono aumentate di 19 unità nel 2016. Secondo le stime nel settore della gastronomia di strada in Italia sono coinvolte oltre 60.000 attività, che si sono attestate su un tasso di crescita annuo del 15% circa. Alla base di questo successo, che in Italia vede coinvolti 570.000 utenti, vi è in primis l'economicità del mangiare in strada e la praticità che piace molto ai giovani.