Dal 5 all'8 ottobre torna a Roma GNAM!, il festival europeo del cibo di strada

Grande attesa a Roma per **Gnam**! **Festival Europeo del Cibo di Strada**, in programma nuovamente dal 5 all’8 ottobre, dopo il grande successo raccolto in giro per l’Italia nel suo tour estivo.
L'evento si terrà in in via Oceania presso il laghetto dell’Eur con il seguente programma:
- Giovedì 5 dalle ore 18.00 alle ore 24.00
- Venerdì 6 dalle ore 11.00 alle ore 24.00
- Sabato 7 dalle ore 11.00 alle ore 24.00
- Domenica 8 dalle ore 11.00 alle ore 24.00

Cosa si mangia a Gnam

Potete partire dal Sud America dove Argentina e Uruguay cucinano il piatto dei gauchos della Pampa, abituati con le loro mandrie a chiudere la giornata con un buon asado: carne cucinata con metodo di cottura lentissimo e accurato, opera dell’asador che detiene il segreto della brace. Stessa esperienza, tramandata dagli avi, occorre per preparare le bombette della Valle d’Itria: involtini di capocollo con dentro un formaggio canestrato, un piatto che i macellai usavano cuocere a chiusura della bottega nei loro fornelli alimentati a legno d’ulivo, una delizia - anche in versione gluten free - opera dell’associazione internazionale “Quelli della Bombetta” riconosciuta in tutto il mondo.
Per vegani, vegetariani, intolleranti al glutine è d’obbligo passare invece agli stand del Messico e del Venezuela dove si trovano piatti tipici confezionati anche per loro: tortilla, burrito, totopos, alitas da mandare giù con Tequila Bum Bum dal Messico, churritos e favolose arepas condite da un sorriso bellissimo allo stand del Venezuela.
Due tipi di paella verranno cucinate davanti al pubblico allo stand della Spagna, innaffiate da sangria. Kurtoskalacs dolci e salati vi aspettano in Ungheria, mentre la Grecia vi delizia con i gyros pita, la moussaka (anche vegana), la feta saganaki, e lo yogurt con miele e noci.
Il viaggio in Italia, prevede gnocco fitto emiliano, arrosticini di produzione propria dall’Abruzzo, pasticceria deliziosa dalla Campania (babà, sfogliatelle, pastiera) ma anche l’inconsueta montanara, quella pizza fritta usata dai pastori dell’Appennino per fare merenda.
La Puglia è rappresentata con le delizie della terra su cui bere il Primitivo e dai profumi della frittura di

mare. Tutto si fa più piccante e saporito in Calabria, dove si trova la ‘duca di Spillino, e deliziosi piatti con salciccia e tartufo di Pizzo. E se tornate dalla vacanza sulla riviera Adriatica, potete assaggiare lo Gnocco Fritto di Gnam! per un confronto sulla ricetta di questa merenda storica domenicale da gustare con gli affettati emiliani. Dalla Sicilia i famosi pane e panelle, pane ca’ meusa, e i cannoli preparati con la ricotta fresca, gli arancini di vario tipo dell’Antica Focacceria San Francesco, un nome noto in tutto il mondo, una vera e propria icona del gusto, ai cui tavoli sedevano costantemente gli scrittori Leonardo Sciascia e Luigi Pirandello, mentre in tempi recenti è stata frequentata anche dai giudici Falcone e Borsellino, diventando, per questo, un simbolo della lotta alla mafia.
Come nella scorsa edizione, ampio spazio verrà dato agli ospiti laziali in particolare ad Amatrice: Daniele Bonanni del ristorante Ma-Trù che con orgoglio presenta la sua specialità per ricostruire l’attività in loco.

Cibo di strada, non solo un trend

Il cibo di strada è anche educazione al rispetto di tutte le culture, che si esprimono a tavola nel modo più immediato. Molto più di una moda: le persone che mangiano in strada nel mondo superano il miliardo. In alcuni Paesi, soprattutto nelle grandi città orientali, le persone sono abituate a mangiare sempre in strada.
In Italia, e a Roma in particolare, il cibo di strada rappresenta una rivisitazione di piatti umili all’insegna della qualità. Non a caso gli ambulanti del cibo oggi sono, sempre più spesso, persone attentissime alle materie prime e alla lavorazione .
Allo Gnam! si potrà constatarlo vedendo preparare i cibi ad ogni stand, e in alcuni casi vedendo anche lavorare le materie prime. Roma conterà su un’offerta, dove il livello della selezione è molto elevato sul prodotto tipico e le protagoniste sono le grandi eccellenze territoriali, come i romani hanno potuto testimoniare nella scorsa edizione che ha avuto commenti molto positivi.
L’’economia legata allo street food, il cibo di strada, è in crescita del 10% quest’anno, un trend positivo che prosegue da 5 anni e dà da lavorare a 60.000 attività secondo i dati diffusi da Cia Agricoltori Italiani.
Sono più di 2000 le imprese impegnate nella preparazione di cibo per il consumo take away. Tra le regioni, la Lombardia rimane quella in cui la ristorazione itinerante è maggiormente presente, con circa 300 realtà, poi si piazzano Puglia, Lazio, Sicilia, Campania, Piemonte, Veneto e Toscana.