Street Food 2017 del Gambero Rosso, vero cibo di strada

copstreetfood2017ul-c59a550f

Testimone dei tempi, lo Street Food è un modo di mangiare fuori casa più social e in continua evoluzione, e sempre più attento a qualità e sostenibilità. Sono questi i tratti distintivi del multiforme mondo del cibo di strada messi in luce dalla guida **Street Food 2017** del **Gambero Rosso** (in edicola e in libreria, pp 224, 6,50 euro). Il cibo di strada in fondo è perfetto per coloro che amano protrarre il proprio divertimento **sino alle prime luci dell'alba**.

Le nuove aperture dedicate al consumo facile e veloce nei mercati, la grande partecipazione agli eventi appositamente organizzati, gli chef che decidono di passare dai fornelli delle loro cucine al bancone di un furgoncino o di un negozio, confermano il grande successo dello street food made in Italy.
Per raccontarvelo abbiamo compiuto un nuovo ed entusiasmante viaggio lungo tutto lo Stivale per scoprire le trasformazioni di una cucina che affonda le radici nella tradizione ma che sa guardare al futuro, coniugando felicemente ricette della memoria e grinta manageriale.

COPStreetfood2017UL450 indirizzi selezionati, rappresentativi di un perfetto equilibrio tra precisione del dettaglio e atmosfera pop, e dell’attitudine a guardare al cibo come qualcosa di vitale, in costante trasformazione. Come sempre, la scelta tiene conto di qualità delle materie prime utilizzate, valorizzazione del territorio, originalità della formula.

Venti nuove ricette di ogni regione, dedicate tutte al fritto, perché niente rappresenta meglio il cibo di strada di un cartoccio di polpette, pesce, supplì, crocchette, pizze fritte. Anche quest’anno la guida Street Food del Gambero Rosso elegge i nuovi campioni regionali, insieme a due premi speciali: Street Food da chef, per la rielaborazione inedita di un piatto tipico dello street food nell'alta cucina, e Street Food on the road, dedicato alla migliore proposta di cibo di strada itinerante.

L’edizione 2017 della guida Street Food del Gambero Rosso, è stata realizzata in collaborazione con Generali Italia. Grazie alla sintonia tra i due brand, entrambi impegnati - ognuno nel proprio ambito - a promuovere e valorizzare le eccellenze territoriali italiane, Gambero Rosso darà il suo contributo a #Viviamopositivo - l’iniziativa organizzata da Generali e The Gira. Il tour che ha lo scopo di esaltare le bellezze del nostro paese, quest’anno sarà arricchito da un nuovo elemento: il cibo nella sua versione street food.

Cuore del tour, saranno gli Aperitivi in Rosso: in ogni tappa gli Agenti di GeneraliItalia organizzano, con il supporto di Genagricola – holding agroalimentare di Generali – aperitivi studiati per coinvolgere oltre i clienti, anche la città con le persone e le attività commerciali e imprenditoriali locali.

Grazie al contributo progettuale ed organizzativo di Competitive Mind che coordina l’intero tour, a rendere l’evento ancora più speciale sarà la trasformazione di 10 tappe in altrettanti set con protagonista Max Mariola, uno dei talent più amati e seguiti di Gambero Rosso Channel. Mariola incontrerà in ogni tappa un’eccellenza dello street food italiano selezionato dalla Guida 2017 e lo farà conoscere al pubblico presente agli eventi e a tutti i numerosi fan che da settembre potranno seguire le gustose performance della nuova serie “Special Max: viaggio nello street food italiano”, sintonizzandosi su Gambero Rosso Channel, canale 412 di Sky.