Cibo di strada, le tendenze: panini d’autore, fritti, gelato ed etnico

4828-web-streetfoody-casaalice-e0ca4a62

Non accenna a diminuire il successo della **ristorazione su ruote**. Complice la riscoperta del **cibo di strada**, sono sempre di più gli imprenditori che decidono di portare on the road la propria proposta culinaria (oltre 2.200 secondo Coldiretti, +13% nel 2016) e che trovano spazio nei vari festival, ormai decine in tutta Italia, che animeranno soprattutto la primavera-estate. «Il pubblico è diventato molto esigente e tutto dev’essere curato, dalla cucina, all’allestimento del mezzo, all’immagine e comunicazione»: parola di **Sara Pratesi**, vera esperta del settore e anima del progetto **StreetFoody**, da qualche anno al fianco dei migliori foodtrucker italiani.

Nell’imminente stagione saranno **oltre 150 i mezzi itineranti firmati StreetFoody che scenderanno nelle strade e nelle piazze d’Italia**. Il trend ha preso piede un po’ in tutta Italia, tanto che i clienti di StreetFoody, specialista nell’allestimento di veicoli speciali, rappresentano ormai tutte le regioni, con prevalenza di Toscana, Umbria, Lazio, Emilia Romagna e Lombardia. Ma il Made in Italy va forte anche oltreconfine, tanto che StreetFoody ha **raccolto ordini anche all’estero**, per esempio in Svizzera e Germania.

StreetFoody è ormai un punto di riferimento nel settore, tanto che **Casa Alice**, il programma di punta di Alice Tv, che torna dal 3 aprile al 14 maggio sul canale 221 del digitale terrestre, ha scelto proprio StreetFoody come partner per questa stagione che vede il ritorno della storica conduttrice **Franca Rizzi**. Durante la sigla iniziale e finale di Casa Alice, in onda tutti i giorni alle 20.35 e in replica il giorno successivo alle 13.40, è protagonista l’Ape dal mood retrò firmata StreetFoody, carica di ingredienti del territorio e pronta ad accompagnare Franca Rizzi durante il suo programma fatto di ricette, gusto e buonumore. «Il claim “La tua grande azienda on the road” sottolinea che lo street food rappresenta un’opportunità di business da cogliere perché, se si propone un’idea originale, assieme a un partner esperto come StreetFoody è possibile renderla realtà, con un investimento contenuto e in poco tempo» spiega sempre Sara Pratesi.

L’intuizione di StreetFoody è stata intercettare il crescente interesse per il cibo di strada e offrire la propria competenza nell’allestimento di veicoli speciali per trasformare le idee imprenditoriali degli aspiranti foodtrucker in realtà. Un team di 30 professionisti cura tutte le fasi di realizzazione e messa in strada dei mezzi, nel rispetto delle normative, e permette così agli imprenditori della ristorazione di avviare la propria attività in modo semplice e immediato. I veicoli sono proposti in tre taglie –**S con l’Ape Piaggio, M con il Porter Piaggio e L con il Fiat Ducato**– per venire incontro a ogni esigenza in fatto di dimensioni, attrezzature e mobilità. «La taglia S è la più apprezzata perché, con un investimento contenuto e tempi brevi, si può far partire subito la propria attività. È un mezzo agile, flessibile, attrezzato di tutto punto e personalizzabile al massimo –spiega sempre Sara Pratesi–. Per le strade quest’estate si vedranno quindi tantissime Ape dal sapore vintage, che esprimono tradizione e italianità, due elementi fortemente ricercati dal pubblico che segue gli appuntamenti più importanti dedicati al cibo di strada». Già 150 clienti hanno scelto StreetFoody. E per quanto riguarda le **tendenze culinarie**? «I nostri clienti propongono soprattutto **panini d’autore, focaccerie, fritti, cibo etnico** e poi il cibo da passeggio per eccellenza, il **gelato** – commenta sempre Sara Pratesi –. Ha successo chi punta sulla qualità, per raccontare un territorio e presentare le migliori materie prime: presidi Slowfood, ingredienti a km zero, eccellenze delle varie regioni oppure ricerca sulle cucine esotiche».

StreetFoody ha sede a Terranuova Bracciolini, provincia di Arezzo. **Streetfoody.it** è il sito di riferimento del settore, sempre aggiornato sulla normativa, sui trend emergenti, sulle nuove tecnologie e soluzioni meccaniche, su fiere e festival e su tutte le opportunità offerte dal mondo del cibo di strada.