Il frico diventa street food con un'Ape car

il-frico-formaggio-fritto-2cbaa21d

Dimenticate il frico... vecchia maniera, quello servito su un piatto, fumante e filante, da consumare seduti a tavola e muniti di posate. O meglio: continuate pure a gustare la specialità nostrana con le modalità usuali, ma sappiate che non saranno più le sole.

È in arrivo dell'altro. Americanata, dirà qualcuno (l'ammissione, esplicita, arriva dallo stesso protagonista di questa storia), ma si sa, le leggi del mercato sono stringenti e impongono, oggigiorno soprattutto, inventiva e spirito d'iniziativa. Che certamente non mancano, né l'una né il secondo, al titolare dell'Osteria Alla Terrazza, noto locale cividalese che del frico ha fatto il proprio cavallo di battaglia: ecco, allora, che Arnaldo Zorzetto - l'imprenditore in questione - ha deciso di farsi pioniere dello street food made in Friuli.

Cibo di strada, appunto: la formula è già da tempo in vigore in varie città della penisola, oltre che all'estero, e il successo della proposta è una costante. In regione, però, nessuno ci aveva ancora pensato. L'ha fatto lui, Zorzetto, papà di un'incredibile sfilza di gusti di frico (basti citare, per rendere l'idea, la creazione varata in onore del Giro d'Italia, in occasione del suo festoso passaggio per la città ducale: tinta rosa): *"Distribuiremo il frico-street con un'Ape car, partendo dalle principali manifestazioni regionali per poi allargarci progressivamente. Ho già individuato due aziende per gestire il sistema, che sarà all'insegna dello slogan tradizione & innovazione"*.

Dalla-strada-alle-stelleIl piatto per eccellenza del Friuli, cioè, con inedito meccanismo di consumazione: stile hamburger, chiuso in un panino cui verranno abbinate (*"Americanata, ok! - ribadisce il proprietario della Terrazza -, ma i giovani è questo che vogliono"*) le universali patatine fritte.

E mica di variante unica si parla: lo troverete, il frico-street, con patate, cipolla, speck, salsiccia, salamino piccante, o ancora alle erbe, al formadi frant, al radicchio rosso, al peperoncino, al gorgonzola. *"Debutteremo ufficialmente a Friuli doc - annuncia Zorzetto -, ma è tutto pronto da tempo. Questa iniziativa corona un progetto avviato tre anni fa, quando iniziai a contattare le ditte*

italiane leader nella progettazione e nella realizzazione dei veicoli destinati alla somministrazione dello Street Food, che promuove i piatti e le ricette tipiche delle varie zone dello Stivale. La scelta, nel nostro caso, era obbligata".

Anche perché, si diceva, la Terrazza "vive" di frico, da sempre: *"Il mio laboratorio artigianale - racconta sempre il titolare - ne produce 50 varianti"*. Quella più diffusa, con le patate, è la signora dell'ormai conosciuta sfida Man vs Frico (vince chi consuma in meno tempo un chilo e mezzo di pietanza), lanciata dall'Osteria lo scorso anno e subito espansasi, posto che di tappe in Friuli Venezia Giulia ne ha già collezionate 14. E adesso si profila pure... l'espatrio: in una recente visita in loco, il presidente del Fogolar Furlan di Dublino, Davide Gessi, è venuto a conoscenza della gara e ha deciso di proporla proprio a Dublino, coinvolgendo friulani, italiani là residenti e autoctoni. I lavori per il varo dell'evento sono in corso.

Fonte: ilMessaggeroVeneto.it