

# Street food, nasce Fatti di Fritto: fritture toscane in chiave gourmet

fatti-di-fritto-05-fritto-misto-93a4f4dc

Street food alla toscana su una **Ape Classic** a tre ruote munita di cucinotto, che viaggerà **tra Prato e Firenze** per proporre le specialità di frittura toscana in chiave gourmet, dal pollo con l'osso nostrano alle chips viola, in omaggio alla Fiorentina, dalle verdure in pastella di farina di riso al sandwich con doppia cotoletta aromatizzata. E' "**Fatti di Fritto**", la nuova idea di cibo da strada realizzata da **Martina Brilli e Gabrio Scaranari**, coppia (anche nella vita) di Firenze, trapiantata a Prato, che ha deciso di cambiare lavoro per dedicarsi alla passione per la buona cucina, grazie all'esperienza maturata accanto a chef professionisti. Il lancio ufficiale della "**friggitoria toscana itinerante**" sarà domenica 14 febbraio, in occasione di San Valentino, dal **Tuttobene** (via San Quirico 233-235, Campi Bisenzio, Fi), dalle ore 11 alle ore 21 all'interno dell'evento "Street food love and flowers".

[Fatti di fritto\\_01](#) Martina (30 anni) ha lasciato un lavoro d'ufficio part time; Gabrio (32 anni), noto anche come "Gabba Man", il suo nome da rapper (è stato ospite più volte di trasmissioni televisive quali "Quelli del Calcio"), un impiego nel settore dell'abbigliamento. Sulla loro Ape Classic rossa e beige, dal sapore retrò e elegante, customizzata da VS - Veicoli Speciali, azienda torinese leader nel settore ("ma alla creazione del design ci abbiamo pensato noi - dicono - dai colori ai loghi fino alla scelta del bancone in sassofrasso"), proporranno **piatti della tradizione, realizzati con ingredienti di qualità e rivisitati con fantasia**. Durante la settimana, il cucinotto mobile si sposterà a circa 30 km all'ora, per la pausa pranzo o l'apericena, con possibilità di prenotare per l'asporto e richiedere la presenza in altre zone, ma sarà anche possibile trovarlo alle **fiere di settore** e agli **street party d'Italia**, oltre che prenotarlo per **eventi privati** (anche per piccoli gruppi). Garantito un **servizio dinamico e flessibile**, come la società attuale: due postazioni fisse, in quattro metri quadri, che Martina e Gabrio divideranno con 3 friggitorici, il piano di lavoro, generatori, un frigo e un lavandino, tutto il necessario in non oltre un metro e mezzo di lunghezza.

La proposta gastronomica sarà **adatta a tutte le tasche**: la filosofia è quella di puntare su prodotti del territorio e di qualità, dai polli locali, rigorosamente ruspanti ed allevati a terra con mangimi naturali, alle verdure selezionate. Le preparazioni saranno tutte realizzate sul mezzo davanti al cliente. Nel menu, si potranno assaggiare specialità di carne come il **pollo con l'osso**, marinato e poi pastellato in un mix di farine ed erbe per renderlo più leggero e croccante, ma anche **verdure in pastella di farina di riso**, per un cartoccio colorato con i profumi degli orti toscani. Ai più golosi "Fatto di fritto", il **sandwich con doppia cotoletta aromatizzata**, foglie di iceberg e pomodori freschi servito con salse a piacere, mentre per i tifosi ci sono le "Chips viola". Ma saranno disponibili anche piatti più gourmet quali il "**Pollo loco**", il petto di pollo, marinato in latte di cocco, con pastella di farine miste: un finger food fresco e dal gusto esotico accompagnato da salsa allo yogurt ed erbe. Si potrà poi terminare con "**Le goloserie**": coccoli e polenta fritta serviti con mousse artigianali, ma anche dolci quali frittelle, bomboloni, cenci e frutta fritta. Sarà possibile accompagnare tutto con un buon calice di vino toscano o una birra.

**L'evento di San Valentino**, al Tuttobene, si aprirà alle ore 7.30 con la colazione all'italiana, a cui seguirà dalle ore 11 alle ore 21 l'evento dedicato allo street food. Il menù di San Valentino di Fatti di Fritto offrirà un mix di polenta fritta, coccoli ubriachi, chips viola e fritto misto di pollo e verdure. Ci sarà anche un chiosco del lampredotto, una birreria con i wurstel e gli chef del Tuttobene che prepareranno dei primi espressi. Durante la giornata, inoltre, sarà possibile acquistare fiori e per i più piccoli ci sarà un laboratorio di pasticceria con una cake designer. Oltre alla singola consumazione si potrà scegliere di acquistare la Tuttobene Card dal valore di € 20 che mette a disposizione 5 consumazioni da usare a proprio piacimento tra i vari punti di ristoro (per informazioni 055 8969529).

[Fatti di fritto\\_03\\_Da sn Gabrio e Martina](#) "Fatti di Fritto - spiegano Martina e Gabrio - nasce dalla nostra volontà di **cercare un lavoro che ci desse maggiori prospettive per il futuro e soprattutto che ci appagasse**, ci è sempre piaciuta l'idea di un furgoncino o un chiosco, ma allo stesso tempo volevamo qualcosa di vistoso e altamente personalizzato. Una sorta di piccola trattoria su ruote, e l'Ape, nonostante le dimensioni si è rivelata la scelta più adatta". E continuano: "A ogni ricetta classica abbiamo aggiunto un piccolo tocco d'inventiva senza però snaturare i sapori. Vorremmo riuscire a **dimostrare che non tutto il cibo di strada è cibo spazzatura**, offrendo al cliente delle materie prime ed un servizio di alta qualità. Il primo obiettivo che ci siamo posti è quello di riuscire a fare un fritto leggero, e per ottenerlo usiamo farine diverse per ogni preparazione, dalla classica 00 a quella di riso. Pur proponendo ricette prevalentemente classiche ci piace differenziare, anche visivamente, il nostro cibo da quello più strettamente legato alla tradizione. Per questo i nostri coccoli, impastati con il vino rosso, sono porpora o le patatine fritte sono viola. Anche la polenta da Fatti di Fritto è colorata,

venendo condita prima della frittura con funghi, cavolo nero o molto altro”.

Anche se il cucinotto sarà sempre in movimento, per trovarlo basterà **seguirlo sui social** e [sul sito](#), costantemente aggiornati. “Fatti di Fritto” aderisce al [network StreetEat](#), il primo aggregatore europeo di “food truck”, con una app per smartphone che permette di localizzare i vari food truck e che vende anche pacchetti di cene per 25 persone a domicilio. Curiosità: ai bambini Fatti di Fritto regala un “papercraft”, un gioco di carta della Ape di Fatti di Fritto da costruire.