

ALIMENTAZIONE**UN VIAGGIO NEI SAPORI
CON IL CIBO DI STRADA**

Il cibo di strada è stato protagonista di un vero e proprio boom negli ultimi anni: secondo uno studio Coldiretti, infatti, il consumo di street food negli ultimi anni è aumentato di circa il 20%. Tantissime sono oggi le possibilità di gustare street food etnico, ma anche regionale.

a pagina 15

Comunicazione pubblicitaria
a cura di PubliAdige

Cibo di strada, viaggio nei sapori

LO STREET FOOD È UNA TENDENZA IN CRESCITA E PROPONE OTTIME SPECIALITÀ, SIA DEL TERRITORIO CHE ETNICHE

La stagione calda porta con sé tutto un altro stile di vita: passeggiate, attività ed eventi mondani all'aperto e voglia di godersi il sole al verde, in città, al lago o al mare.

Questa vita all'aperto sposa alla perfezione una delle tendenze più in voga del momento per quanto riguarda il cibo: lo street food.

Il cibo di strada è stato protagonista di un vero e proprio boom negli ultimi



no, i tortellini, la pasta fresca. Il tutto, 100% take away, da gustare passeggiando, mentre ci si rilassa in un parco, in riva al lago, o da portare a casa. Oltre a queste specialità, ogni tanto, però, è bello assaggiare anche piatti nuovi, che provengono da altre tradizioni culinarie regionali o dall'estero. Per farlo, le occasioni più ghiotte - letteralmente - sono quelle dei festival di primavera, dove si possono trovare diversi chioschi e food truck provenienti dall'Italia e dal mondo, spesso accompagnati da buona musica, arte e spettacoli.

Qui è possibile assaggiare, ad esempio, le specialità fritte del centro e del sud Italia, come le olive ascolane, gli arancini o la frittura di pesce, ma anche gustare diversi sapori dal mondo, come quello della carne argentina, dei falafel, o dei gyoza, i tipici ravioli orientali al vapore.

La maggior parte degli italiani predilige lo street food della tradizione gastronomica regionale e italiana

mi anni: secondo uno studio Coldiretti, infatti, il consumo di street food negli ultimi anni è aumentato di circa il 20%. E se fino a pochi anni fa il cibo di strada era considerato poco salutare, oggi invece la realtà è molto diversa: tutti i chioschi e i food truck puntano a proporre prodotti di alta qualità, che spesso sono delle vere e proprie eccellenze territoriali; inoltre, vasta è la scelta di pietanze di street food per vegani, intolleranti o celiaci.

CHIOSCHI E FOOD TRUCK

Cibo di strada, oggi, non necessariamente fa rima con etnico: secondo lo stesso studio, infatti, il 60% degli italiani predilige quello della tradizione gastronomica regionale e italiana.

Qualche esempio? Anche nella nostra città sono aperti diversi punti vendita di specialità legate al territorio, come la polenta, accompagnata con funghi, formaggio o spezzati-

Delizie da gustare passeggiando

**1****LA SFIZIOSITÀ:
LE PATATINE
FRITTE**

Le patatine fritte sono uno sfizio a cui molti non sanno proprio resistere. E anche nella nostra città non mancano le occasioni per soddisfare questo "peccato di gola": tanti, infatti, sono i chioschi che le propongono da passeggio, accompagnate da gustose salse.

**2****L'INASPETTATO:
IL TORTELLINO
TRADIZIONALE**

Tutti (o quasi tutti) i piatti hanno un grande potenziale se serviti take away. E anche i classici tortellini di Valeggio a Verona hanno riscosso subito un grande successo nella loro versione "da passeggio". Dai classici, conditi con burro e salvia, a quelli con i ripieni più fantasiosi.

**3****L'EVERGREEN:
IL GELATO
ARTIGIANALE**

Ormai un rituale irrinunciabile per la maggior parte degli italiani, il gelato non è forse l'emblema dello street food, ma è sicuramente il cibo da passeggio più consumato in Italia. D'obbligo la scelta di quello artigianale, prodotto con ingredienti freschi e di qualità.