

## La rinascita dello street food (quello vero)

Scritto da Administrator

---

Saranno di nuovo protagonisti, dopo anni in secondo piano: i mondegghili a Milano, pane burro e acciuga, le polpette, il scartosso del pesce fritto a Venezia, piadina squaquerone e rucola a Rimini e dintorni, lo gnocco o piadina frita tra Parma e Modena, il 5 e 5 a Livorno, arancini e arancine tra Catania e Palermo, pane e panelle, farinata a Genova, panzerotti, lampredotto a Firenze, gli sfincioni, il morzello in Calabria, gli arrosticini in Abruzzo, focaccia ripiena di verdura o di carni.

Sembra che questi “ bocconi “ stiano rivivendo un revival in tutto lo stivale, purtroppo qua e là “rivisitati “ con gravi danni, oppure trasferiti dalla strada, luogo di nascita e di adolescenza, negli Ape car o nei motor home da Formula 1 (chiamati con slang americano food-trucks) , spesso visibili in formazione porchetta con panino e birra davanti agli stadi. (...)

L'articolo:

<http://food24.ilsole24ore.com/2014/05/la-rinascita-dello-street-food-quello-vero/>

Gli ultimi sviluppi:

<http://www.teatronaturale.it/tracce/gastronomia/21049-streetfood-lancia-gli-artigiano-del-gusto.htm>

<http://www.teatronaturale.it/tracce/gastronomia/21819-gli-italiani-e-lo-street-food-un-fenomeno-oltre-la-moda.htm>

Il sito:

<http://www.streetfood.it/>

Passato... presente:

[http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=5525:street-food&catid=112:nutrizione&Itemid=104](http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=5525:street-food&catid=112:nutrizione&Itemid=104)