



Street food, cibo alla moda In evidenza

C'era una volta la paninoteca ambulante. La si trovava a qualsiasi ora (soprattutto di notte) negli angoli di moltissime città italiane. Non ci portavi la ragazza al primo appuntamento, perché non rientrava tra i ristoranti blasonati della guida Michelin. Però il camioncino dei panini era una certezza se avevi appetito all'una di notte ed eri fuori casa. Tranquilli, c'è ancora. Solo che adesso si è trasformato in una moda, resa *cool* dall'anglicismo. Si chiama *street food*, cibo di strada, e abbraccia una vasta offerta di alimenti cucinati dentro veicoli a tre e quattro ruote o sotto la tenda di un baracchino. «Solo cinque anni fa le parole *food truck* o *street food* erano praticamente sconosciute nel nostro Paese - spiega **Franco Resti**, ideatore di StreetFoody (<http://www.streetfoody.it/>) -. Oggi, invece, ci sono nella nostra penisola decine di festival dedicati (<http://www.streetfood.it/calendario-eventi-streetfood-2015/>) con una media di una ventina di *truck* per manifestazione».

Una tendenza confermata anche all'Expo 2015 dove, tra l'altro, le postazioni "mobili" offrivano pietanze biologiche, vegetariane e senza glutine. Segno che il cibo di strada, da sempre sinonimo di piatti economici e caratteristici di un determinato territorio, oggi è pronto a sposare i gusti di un consumatore avveduto, che vuole conoscere origine e ingredienti ed è spesso alla ricerca di prodotti specifici. Non c'è limite al tipo di proposta gastronomica: dal gelato artigianale alla ricetta regionale, da quella etnica alla friggitoria di pesce o carne.

«Avere una proposta culinaria di qualità è indispensabile, ma non basta - prosegue Resti -. Serve un'attenta pianificazione: dal *business plan* all'allestimento del veicolo, dalle scelte di marketing agli adempimenti burocratici». Rientra fra questi, ad esempio, il possesso della **qualifica professionale per la somministrazione di alimenti e bevande**, in alternativa al diploma o alla laurea in materie attinenti. Un requisito necessario per chiunque intenda avviare un'attività nella ristorazione, mobile o fissa che sia, sul quale esistono diverse risposte del ministero dello Sviluppo economico (<http://www.sviluppoeconomico.gov.it/index.php/it/impresa/concorrenza-e-commercio/risposte-ai-quesiti/somministrazione-di-alimenti-e-bevande>).

L'investimento di capitale necessario, invece, varia soprattutto in base alle dimensioni del *truck*: dall'Ape a certe postazioni imponenti che si potevano osservare a Expo 2015 vicino al padiglione Usa che, non a caso, ha battezzato il proprio angolo gastronomico Food Truck Nation (<https://www.usapavilion2015.net/it/exhibits/food-truck-nation>).