

## Street Food, presentate le isole del gusto itinerante

**Pubblicato:** Martedì 25 Luglio 2017



I sapori e i gusti dello street food si trovano nelle vie del centro. Sono stati presentati oggi in via Beltrami dall'Assessore alle Politiche per il Lavoro, Attività produttive e Commercio, Cristina Tajani, alcuni esempi di mezzi a basso impatto ambientale che consentiranno a milanesi e turisti di scoprire le più autentiche e gustose ricette dello street food italiano e internazionale.

“Grazie a questa iniziativa abbiamo portato una nuova concezione del cibo di strada al centro del commercio itinerante, perché il cibo è sempre cultura e valorizzazione del territorio”. Così l'assessore alle Politiche per il Lavoro, Attività produttive e Commercio Cristina Tajani, che prosegue: “Oggi lo street food rappresenta una modalità di consumo ampiamente diffusa nelle capitali europee e mondiali. Come Amministrazione – conclude l'assessore – abbiamo non solo favorito la scoperta dei gusti e dei sapori della nostra e di altre tradizioni gastronomiche, ma soprattutto sostenuto la nascita di nuove opportunità commerciali e occupazionali per i giovani coniugate all'utilizzo di mezzi sempre più ecologici e innovativi”.

I 50 operatori (11 hanno partecipato alla fase di sperimentazione iniziale e 39 sono nuovi) propongono, oltre a prodotti DOP, IGP, STG e PAT, anche sapori cosmopoliti. Tra i riconfermati troviamo, ad esempio, “Mozzarella e Dintorni” che propone bruschette e quanto è tipico nel territorio salentino. “Pop Dog” reinterpreta il classico hot dog statunitense nelle varianti messicana, giapponese ecc. “Sapori in movimento” suggerisce gnocco e tigelle accompagnate dai più conosciuti e apprezzati salumi emiliani.

Tra le novità presenti questa mattina in via Beltrami “PicoBrew”, un pub itinerante ideale per chi ama le

birre artigianali realizzate con materie prime del territorio milanese. “Pestofino” che ripropone sapori e profumi del Tigullio, dalla pasta fresca alle salse per condire, da quella al basilico a quella alle noci. Infine i gelati della “Gelateria Gorini”, che porterà in centro città i più tipici gusti preparati con ingredienti DOP e IGP come i pistacchi di Bronte, i limoni di Sorrento, lo zafferano de L’Aquila o le amarene brusche di Modena, oltre a “Street Juice” che propone centrifughe, frullati ed estratti derivati da frutta e verdura biologici e a chilometro zero.

I mezzi utilizzati (tricycli o quadricicli) hanno tutti un’estetica compatibile con il contesto urbano e una dimensione massima in esercizio di 3,60 mt di lunghezza per 1,70 di larghezza, oltre a essere eco-friendly a trazione a pedali o assistita e a motore elettrico.

I singoli mezzi possono sostare per un tempo massimo di due ore e rispettare una distanza minima di 250 metri dalla presenza di un operatore simile. Nei giorni concomitanti lo svolgimento di mercati settimanali scoperti o fiere, l’attività di street food può essere svolta solo a una distanza minima di 500 metri dagli stessi. Per garantire la civile convivenza con la cittadinanza gli operatori che necessitano di utilizzare olio bollente o griglie sono dotati di apposite cappe per l’abbattimento degli odori. I cinquanta operatori sono soggetti al pagamento di un canone Cosap.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it