VareseNews

Street, il gusto è di strada

Pubblicato: Martedì 6 Agosto 2019

Street, nuova **realtà giovane e dal design moderno**, è nato per venire incontro al desiderio di trascorrere gustosi momenti di relax all'insegna di prodotti made in Italy. Sito a **Tradate** (**via Montegrappa 75/a**), Street vi accompagnerà in una scoperta gastronomica durante tutto l'arco della giornata, **dalla colazione alla pausa pranzo, fino all'aperitivo**. La sapiente scelta delle materie prime, trattate con **tecniche all'avanguardia ma rispettose della tradizione**, è senza dubbio il punto di forza di questa giovane realtà.
Ne abbiamo parlato con **Fabio Ienopoli, titolare insieme a papà Luigi**.

Chi siete e come mai avete deciso di dedicarvi alla ristorazione? Come è iniziato tutto?

Da bambino, quando qualcuno mi chiedeva che cosa avrei voluto fare da grande, la mia risposta era: il cuoco. Posso dire di coltivare questa passione fin dalle scuole elementari, quando mi rendevo sempre disponibile per apparecchiare i tavoli della mensa. Dopo aver concluso gli studi all'Istituto Alberghiero, sono subito entrato nel mondo del lavoro per fare, come si suol dire, gavetta. Occuparsi del cibo è cosa di famiglia: mio padre infatti è un grossista alimentare, lavora in tutta Europa ed esporta i nostri prodotti all'estero, facendosi foriero delle nostre eccellenze gastronomiche. Ad un certo punto, però, ci è venuta in mente un'idea: perché non unire le nostre rispettive competenze e passioni per creare qualcosa di nuovo? Così è nato Street.

Che tipo di cucina fate?

La nostra parola d'ordine è: **innovare**. Pur partendo dalle materie prime della tradizione gastronomica italiana, vogliamo proporci come una realtà alternativa: a colazione, ad esempio, proponiamo ottime **brioches che farciamo al momento** con quanto scelto dal cliente; la domenica, invece, abbiamo deciso di proporre un **brunch "italian style"**. A pranzo non può mancare il menù fisso, o in alternativa una bella selezione di **panini tutti un po' fuori dalla norma** (a partire dai nomi…), ma per scoprirli vi invito a venire a provarli. E senza dubbio la soddisfazione del cliente è il nostro obiettivo: **i panini**, come gli hamburger, **sono studiati per essere "belli pieni"**, così quando uno ha finito di mangiarli, si sente davvero appagato.

Qual è il vostro punto di forza?

Il nostro fiore all'occhiello è l'**aperitivo**, servito **tutti i giorni a partire dalle 17:30**. Abbiamo per scelta eliminato il buffet, così il cliente può accomodarsi, rilassarsi e la sua unica "preoccupazione" è solo quella di scegliere che cosa bere, perché al resto pensiamo noi. Abbiamo **due fasce di menù aperitivo**: la prima, a 12 euro, comprende una consumazione e il servizio al tavolo con salumi e gnocco fritto, formaggi, taralli, olive, patatine, un primo caldo o freddo (che varia giorno per giorno), una selezione di frutta e dolci; la seconda invece, a 17 euro, prevede in aggiunta una seconda consumazione e dei simpatici e golosissimi mini-burger. Non c'è ormai bisogno di dirlo: trattiamo e serviamo **solo cibo italiano**, e l'amore per il nostro paese ci guida anche nella proposta dei drink, con **birre del territorio** accanto a creazioni originali (stanno avendo un bel successo i nostri spritz al melograno e al sambuco).

Cosa non può mancare nella vostra cucina?

Mi piace l'idea di potermi esprimere di volta in volta in modo diverso, perciò la sola cosa che non può mancare nella nostra cucina è **la voglia di migliorarsi e di mettersi in gioco**. La scelta di valorizzare il momento aperitivo nasce proprio da questo: le varie portate di cui esso si compone ci permettono di esplorare, di inventare, di innovare – rispettandola – la tradizione della cucina italiana. **Semplicità e originalità: ecco i miei ingredienti preferiti**. Tutto qui.

Tre parole per descrivere il vostro ristorante

Giovane, divertente e italiano

di Ufficio pubblicità