

GUIDA STREET FOOD DEL GAMBERO ROSSO: L'ABRUZZO ALLA RIBALTA TRA LE ECCELLENZE

17 Luglio 2024



ROMA – Espressione autentica delle nostre tradizioni, lo street food è un fenomeno sempre più trasversale, capace di unire generazioni e fasce sociali nel segno del gusto e del cibo di qualità. E la Guida Street Food 2025 del Gambero Rosso, giunta alla sua 10° edizione, ne è la celebrazione più vivida: un coloratissimo viaggio attraverso piazze, vicoli e mercati per raccontare l'evoluzione di un trend che, su solide radici popolari, proietta ramificazioni e innesti pressoché infiniti della varietà delle eccellenze gastronomiche locali di ogni regione italiana.

Quest'edizione della Guida testimonia anche il coraggio e l'apertura all'innovazione verso nuove esperienze culinarie, in un melting pot di sapori e ricette, soprattutto nelle grandi città dove le contaminazioni sono sempre più frequenti. Non c'è da stupirsi quindi di trovare ravioli giapponesi a Torino, pizza al taglio a Milano o gnocco fritto a Cagliari tra le specialità dei 20 Campioni Regionali di questa pubblicazione.

“Un'attitudine al sincretismo gastronomico che è sempre più evidente in questa edizione della guida Street Food, la decima, un decennio nel quale il Gambero Rosso ha raccontato la parabola contemporanea del cibo di strada in Italia” commenta Pina Sozio, curatrice della Guida. La Guida, i Campioni Regionali e il Premio Speciale Sono 633 gli indirizzi più interessanti selezionati dal Gambero, tra attività stanziali e itineranti, cui è riservata un'attenzione particolare nell'appendice finale dedicata ai migliori food truck che portano le loro specialità ovunque; e con il grande ritorno del Premio Speciale Street Food on The Road, presente agli esordi della Guida, che celebra, appunto, le eccellenze del cibo di strada itinerante. La corona spetta all'abruzzese Bracevia – A tutta pecora che da quasi vent'anni porta in giro per l'Italia su una Fiat 500 gialla i veri arrostitini, con carni di pecora di alta qualità. Rispetto all'edizione precedente, accanto alle insegne storiche, fanno il loro ingresso 129 nuove attività imprenditoriali. Di queste, 16 già conquistano il titolo di Campione Regionale (su 20 in tutto).

L'Abruzzo si distingue per il doppio titolo: è abruzzese, infatti, l'eccellenza che si aggiudica il Premio Speciale Street Food on

The Road, che fa il suo grande ritorno quest'anno dopo gli esordi, e che celebra il miglior cibo di strada itinerante. La corona va a Bracevia – A tutta pecora che da quasi vent'anni porta in giro per l'Italia su una Fiat 500 gialla i veri arrostiticini, con carni di pecora di alta qualità. A questo si aggiunge il Campione Regionale Trancio Pizza in teglia a Castel di Sangro, in provincia de L'Aquila, che conquista il titolo al suo debutto quest'anno nella Guida. La pizza in teglia di Stefano De Cesare scrocchia, è leggera e consistente al morso, lavorata ad arte e farcita con i migliori ingredienti locali. Lo stesso impasto fragrante si ha anche con la Pizzottella, forgiata a mo' di panino e proposta in varie farciture. Sono 21 gli altri migliori indirizzi nella regione dove gustare un ottimo cibo da strada: Pescara la città che offre una varietà di specialità per tutti i gusti e i palati, dagli arrostiticini alla pasta, dalla pizza al fritto di pesce.

Alcuni indirizzi da non perdere sono: Alla Brace, dove si va soprattutto per gli arrostiticini; Alla Chitarra Antica, dove la tradizione abruzzese regna sovrana; Donna Tina, con le sue amate pizze; La Stozza Gourmet per assaggiare panini imbottiti farciti in tutti i modi e Trieste Pizza, dove si producono pizzette tonde al padellino. 4 le new entry di quest'anno: Arrostiticini da Livio, a Fossacesia in provincia di Chieti, Pizzeria Ercolino a Pescara, Ai Quattro Sentieri a Roccamorice in provincia di Pesaro e Pompetti Street Food a Roseto degli Abruzzi. Cinque i Food Truck itineranti locali: Frittella & Co. Venditti Porchetta Bracevia – A tutta Pecora Pizzeria Napoletana Lello Food Truck Nicola Genobile.