AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

LO STREET FOOD FA RISCOPRIRE L'AQUILA, IN 10 MILA PER IL FESTIVAL DEL CIBO DA STRADA

29 Maggio 2016



L'AQUILA – Il giro d'Italia in 100 specialità regionali diverse, nello scenario di gru e cantieri della ricostruzione a piazza Duomo all'Aquila. Un contorno di nessun fastidio per i partecipanti al festival del cibo di strada, lo Street Food Time, se si considerano solo le circa 10 mila presenze dalla serata di venerdì, secondo le stime dell'agenzia organizzatrice dell'evento, la Blunel di Barbara Lunelli.

Il successo di questa prima tappa aquilana è evidente: "Un riscontro pazzesco in termini di affluenza, che ha coinvolto target diversi di persone a seconda della fascia oraria, dalla famigliola con bimbi ai giovani che hanno animato la piazza fino a notte fonda – conferma la Lunelli ad *Abruzzoweb* – Gli espositori sono soddisfatti della risposta della gente e del fatto di aver finito le scorte prima del previsto tanto da dover richiedere approvvigionamenti dalle loro regioni di provenienza. Punto forte infatti di questo festival del cibo di strada è il chilometro zero. Tutti gli espositori utilizzano solo prodotti del loro territorio".

Basta fare un giro veloce lungo il perimetro della piazza per sentire profumi che ricordano piatti della tradizione: il fritto delle olive ascolane o l'inconfondibile odore di arrosticino delle nostre terre, solo a citarne un paio.

Alcune specialità arrivano anche da oltremare: come i churros spagnoli di Manolo's, marchio che dal 1920 porta in giro per il mondo i piatti tipici della Spagna uniti ai tagli particolari della carne argentina cotta alla griglia.

"Il marchio Manolo è una sorta di istituzione, si può trovare un po' tutto il Sudamerica – racconta Elisabetta Morsiani – ma l'origine è spagnola perché i fondatori da lì hanno esportato inizialmente il churros, che è questo dolce tipico fatto con una pastella fritta spolverata di farina e a forma di girella".

"In Spagna ormai non c'è più nessuno che porti avanti il nome Manolo, noi infatti siamo l'unica realtà europea a farlo in giro per l'Italia ed è bello essere riconosciuti da quelle persone che magari durante i loro viaggi hanno provato le specialità dei ristoranti Manolo e ci riconoscono e associano i prodotti e le ricette apprezzando il nostro lavoro – continua – e L'Aquila ci ha

accolto nuovamente, dopo essere stati qui l'anno scorso per l'Adunata degli Alpini in piazza San Bernardino, con grande entusiasmo e con tantissime persone che ci hanno cercato e riconosciuto".

Tavoli quasi pieni a centro piazza, sole e caldo estivo: commenti positivi della gente curiosa di assaggiare e scoprire nuovi sapori o ritrovare prelibatezze già conosciute durante viaggi e vacanze.

"È bello vedere L'Aquila così piena di vita. Si sente la voglia di riprendersi gli spazi e di stare insieme" afferma un ragazzo 'interrotto' mentre gustava un cartoccio di arrosticini fumanti, "io e i miei amici siamo arrivati da Rieti e siamo contenti di questa iniziativa assolutamente da ripetere. La prossima volta però verremo di sera a divertirci".

Un cartello giallo e nero campeggia su una piccola roulotte a tre ruote. La scritta 'Polpette' richiama alla mente il sugo della nonna la domenica.

"Qui ce ne sono più di cento versioni differenti ma nessuna al pomodoro, per questioni di organizzazione – spiega lo chef professionista Filippo Zizola – ma l'idea parte proprio dal voler valorizzare e diffondere questo piatto versatile e che ricorda proprio i profumi casalinghi. La polpetta ha un'aria decisamente familiare".

Zizola è socio di Marco Di Pasquale che, in una roulotte simile, poco più avanti distribuisce pane e panelle, cibo di strada palermitano fatto con farina di ceci e fritto, e proposto anche nella versione a bastoncini, tipo patatine, avvolti in un cartoccio.

"Oltre alle panelle, noi vendiamo anche le arancine – sottolinea Di Pasquale – e ci tengo a spiegare la differenza con gli arancini, che sono tipici del catanese, a partire dalla forma: le arancine sono tondeggianti mentre i cugini di Catania hanno una forma conica che in teoria dovrebbe servire proprio ad afferrarli. E quindi andrebbero mangiati al contrario".

Non solo ristoratori però: i due soci infatti sono anche gli ideatori e i disegnatori del 'mezzo' che propongono e vendono a chi volesse intraprendere l'attività di street fooder.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli