

Alla Mostra del fiore di Pescara street food di Campagna Amica a chilometro zero

Ristoro con le eccellenze nostrane dallo spiedino di patate all'hot dog di pollo

Street food rigorosamente a chilometro zero tra bulbi e piantine in occasione della Mostra del fiore, che domani chiuderà i battenti al porto turistico Marina di Pescara. In occasione della serata conclusiva, nello spazio riservato alla ristorazione attiguo all'area espositiva, per tutta la giornata e fino a sera, si potrà gustare un "menu di strada" con prodotti rigorosamente a filiera corta. I produttori di Campagna Amica proporranno infatti le eccellenze nostrane in chiave "street", a cominciare dall'hot dog di pollo a chilometro zero fatto con carne abruzzese in soffice pane di solina. Ma non solo: tra le altre proposte "fast" ma attinte dalla tradizione ci saranno la pizza fritta ripiena di salsiccia o peperoni, gli arrosticini abruzzesi di carne ovina e gli hamburger di vitello e maiale, oltre naturalmente alla birra agricola. Come contorno, il simpatico "spiedino di patate" realizzato con tuberi del Fucino tagliati, infilati e fritti per i palati alla ricerca di novità ma che non si preoccupano delle calorie. Per finire, ciambelline e gelato con latte e frutta locale. "Il cibo di strada è una forma alternativa di ristorazione low cost che, in tempo di crisi, è molto apprezzata perché concilia l'esigenza del risparmio con la scoperta del territorio e dei suoi prodotti tipici da poter gustare in piedi, magari passeggiando - spiega Coldiretti - una forma di ristorazione che viene sempre più apprezzata che piace soprattutto ai giovani per i costi contenuti e che si sta diffondendo anche tra i produttori di Campagna Amica che riescono così a proporre le eccellenze locali in chiave "street", ossia in piedi e velocemente". Una nuova moda che, secondo una indagine di Coldiretti, ha contagiato finora milioni di italiani, anche abruzzesi, soprattutto in occasione di ferie, sagre, feste di paese, fiere e, ovviamente, in particolare nella stagione estiva. "Nelle città d'arte, al mare, in campagna o in montagna il cibo di strada preferito da quasi la metà dei vacanzieri (45 per cento) - spiega Coldiretti - è quello locale, che va dalla piadina agli arrosticini fino agli arancini, mentre il 24 per cento predilige quello internazionale come gli hot dog e solo il 4 per cento sceglie i cibi etnici come il kebab, in netto calo rispetto al passato".