

GAMBERO ROSSO®



2024

STORIE RICETTE E LUOGHI
DEL CIBO DI STRADA
ALL'ITALIANA

- OLTRE 500 INDIRIZZI ■
- I CAMPIONI REGIONALI ■
- MERCATI STORICI E
PROGETTI INNOVATIVI ■
- I MIGLIORI FOOD TRUCK ■
LUNGO LA PENISOLA

GAMBERO ROSSO®



2024

direttore editoriale

Laura Mantovano

curatore

Pina Sozio

con la collaborazione di

Paola Mantovano
Marina Savoia

schede

Marina Alaimo
Francesco Angius
Michele Armano
Clara Barra
Maurizio Bertera
Antonio Boco
Luca Bonacini
Cecilia Biengino
Dario Bragaglia
Giuseppe Budetta
Marco Cambiaghi
Giuseppe Carrus
Francesca Ciancio
Valentina Ciprian
Stefano Cosma
Andrea De Palma
Antonella De Santis
Jolanda Ferrara
Agnese Fioretti
Piermichele Gamba
Rosalba Graglia
Veronica Marzini
Daniele Massa
Margherita Mattei
Carla Milio
Monica Paonessa
Francesco Pensavecchio
Vivian Petrini
Arabella Pezza
Leonardo Romanelli
Chiara Sicola
Matteo Tambini
Daniela Traverso
Lucrezia Varella
Valentina Venturato
Annalisa Zordan

progetto grafico

TB DESIGN

impaginazione

Simona Picchiarelli

Gambero Rosso S.p.A.
via Ottavio Gasparri, 13/17
00152 Roma
tel. 06 551 121
fax 0655 112 260
www.gamberorosso.it

concessionaria pubblicità

Class Pubblicità S.p.A.
via Marco Burigozzo, 5 – Milano
tel. 02 58219522 |
e-mail: kanchieri@class.it

ufficio pubblicità Editore

via Ottavio Gasparri 17- Roma
tel. 06 55112341
e-mail: commerciale@gamberorosso.it

distribuzione in libreria

Messengerie Libri S.p.A.
via Verdi, 8
20090 Assago (MI)
tel. 02 457 741
fax 0245 701 032

**distribuzione in edicola
per l'Italia**

SO.DI.P Angelo Patuzzi Spa
via Bettoia, 18
20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. 02 660301
Fax 0266030320

Codice ISBN 978-88-6641-274-8

Copyright©2023
Gambero Rosso S.p.A.
I diritti di traduzione, di
riproduzione,
di memorizzazione digitale
e di adattamento totale o parziale
con qualsiasi altro mezzo
sono riservati per tutti i Paesi.

**Stampato per conto di
Gambero Rosso S.p.A.**

nel mese di giugno 2023
da STR Press
p.zza Cola di Rienzo, 85
00192 Roma



STREET FOOD: IL CIBO GIOVANE DAL GRANDE PASSATO	4
I CAMPIONI REGIONALI	6
STREET FOOD DA CHEF	9

LA GUIDA 11

VALLE D'AOSTA	12
PIEMONTE	16
LIGURIA	28
LOMBARDIA	38
VENETO	50
TRENTINO ALTO ADIGE	60
FRIULI VENEZIA GIULIA	67
EMILIA ROMAGNA	74
TOSCANA	90
MARCHE	106
UMBRIA	112
LAZIO	120
ABRUZZO	138
MOLISE	147
CAMPANIA	151
PUGLIA	167
BASILICATA	177
CALABRIA	181
SICILIA	188
SARDEGNA	209
I MIGLIORI FOOD TRUCK	215

INDICE 230

REGIONALE ALFABETICO

STREET FOOD: IL CIBO GIOVANE DAL GRANDE PASSATO

Il cibo di strada nella sua forma tradizionale era il cibo del popolo, cucina economica e nutriente che sfamava le masse, soprattutto nelle parti del nostro paese che, climaticamente, si adattavano meglio al consumo di pasti all'aperto. In alcune zone del mondo è ancora così: pensiamo alle strade asiatiche, dense di banchi con pentoloni e specialità di ogni genere, fonte principale di nutrimento per la maggioranza della popolazione. Da noi oggi le cose sono cambiate: il consumo di street food è visto soprattutto come un mangiare tipico (apprezzatissimo dai turisti internazionali) e "giovane", anche se poi l'esplosione del delivery ha allargato alcune tipologie di fruizione all'ambiente familiare tout court. In quanto cibo giovane, per i giovani, perché veloce, economico, privo di formalità, lo street food attrae anche un'imprenditoria di età piuttosto bassa: persone che si reinventano con la libertà di un food truck arrivando da tutt'altro mestiere, cuochi con formazione classica stanchi di fronteggiare costi e pressioni della ristorazione alta, le ultime generazioni di attività storiche, spesso centenarie, che decidono di imprimere alle proprie aziende una svolta nell'offerta e nella comunicazione. È il caso, ad esempio, della Salumeria Bianco di Putignano, campione regionale per la Puglia in questa edizione, o dell'Antica Salumeria Malinconico di Napoli, attività datata 1890, che con il claim retrò "Giovedì mezza giornata" ha conquistato migliaia di follower sui social.

La comunicazione, appunto: nelle sue mille declinazioni gioca e giocherà un ruolo sempre più centrale per lo street food. Così come diventa sempre più imponente il radicamento dello street food nel tessuto commerciale delle città: molto interessante, ad esempio, nell'ultimo decennio (la prima edizione di questa guida è datata 2013) l'evoluzione "gastronomica" di alcuni storici mercati italiani, da Testaccio a San Lorenzo, dal Mercato di Mezzo a quello delle Vettovaglie, raccontati, regione per regione, nelle pagine che seguono. Insieme a nuovi progetti gastronomici, sul modello internazionale, con spazi comuni per mangiare e diversi corner di somministrazione: era stato il Mercato Centrale di Umberto Montano, dieci anni fa, a intuire le potenzialità di questo format, oggi declinato da varie aziende in tutta la Penisola, dalla Catania di Piazza Scammacca al Sidewalk Kitchen di Milano. Ma la rivoluzione passa anche dai piccoli e sconosciuti mercati rionali, quelli spesso fatti di pochi chioschetti con attività familiari: è qui che si rende sempre più evidente un fenomeno di diffusione del cibo di strada, con le proposte più disparate. Le empanadas al mercato di piazza Scotti a Roma, gli hamburger in quello della Montagnola, sempre nella Capitale, i ravioli cinesi di Zhang al Mercato Giornaliero di Trento: per quanto suoni esotico, sono insegne che non fanno che raccogliere l'eredità di attività antichissime, come quelle degli stigghiolari nella Ballarò palermitana e dei trippai di Firenze. Tenendo insieme in modo mirabile passato e futuro.

Pina Sozio



I CAMPIONI REGIONALI

VALLE D'AOSTA

COURMAYEUR [AO]

DAN PER FOCACCIA

PAG 13

PIEMONTE

TORINO

MEI SHI MEI KE

PAG 23

LIGURIA

GENOVA

ROOSTER

PAG 34

LOMBARDIA

MILANO

KATSUSANDERIA

PAG 46

VENETO

VICENZA

IL BACARO DELLA PIZZA

PAG 59

TRENTINO ALTO ADIGE

LAVARONE [TN]

CHALET CIMONE

PAG 63

FRIULI VENEZIA GIULIA

TRIESTE

AMANO

PAG 69

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA

INDEGNO - LA CRESCENTINA 2.0

PAG 77

TOSCANA

PONTASSIEVE [FI]

A PANCIA PIENA

PAG 104

MARCHE

SAN BENEDETTO DEL TRONTO [AP]

GASTRÒ

PAG 110

UMBRIA

SPOLETO [PG]

SERAFINO'S PORCHETTA

PAG 117

LAZIO

ROMA

GRASSO FISH BURGER

PAG 127

ABRUZZO

CASTEL DEL MONTE [AQ]

RISTORO MUCCIANTE

PAG 140

I CAMPIONI REGIONALI

MOLISE

ISERNIA

I ALLONARDI SAPORI AUTENTICI

PAG 149

CAMPANIA

POMIGLIANO D'ARCO [NA]

IS POP

PAG 162

PUGLIA

PUTIGNANO [BA]

SALUMERIA BIANCO

PAG 174

BASILICATA

AVIGLIANO [PZ]

RETRÒ...GUSTO

PAG 228

CALABRIA

SCILLA [RC]

CIVICO 5

PAG 187

SICILIA

RAGUSA

DELICATESSEN IN DROGHERIA

PAG 206

SARDEGNA

CAGLIARI

TAQUITO

PAG 212



STREET FOOD DA CHEF

Al cuoco che ha rivisitato in modo originale
un piatto tipico dello street food

GIANFRANCO PASCUCCI PANINO DA SPIAGGIA

Chef del mare, Gianfranco Pascucci da sempre apre i suoi menu con un golosissimo paninetto, prima cotto al vapore e poi fritto, farcito di un burger di palamita (o alalunga o alletterato, secondo pescato), maionese di macchia e salsa ponzu, ottenuta con un ristretto degli scarti del pesce. Un boccone imperdibile.

PASCUCCI AL PORTICCIOLO

VIALE TRAIANO, 85

FIUMICINO (RM)

WWW.PASCUCICIALPORTICCIOLO.IT