

# ITALIAN STREET FOOD

DA NORD A SUD

fermarsi, assaporare:  
questo il nostro stile



A night street scene featuring a food cart on the right. The cart is illuminated and displays various food items, including hot dogs and Italian sausage. A man in a dark jacket stands on the left, looking towards the cart. A woman in a light-colored jacket and a man in a dark jacket and hat stand in the center, looking at the cart. The background is dark with some blurred lights and buildings.

# BENVENUTI

Il cibo e la bevanda “di strada” – o, meglio, “venduti sulla via” – sono una pratica molto antica, che risponde a esigenze primarie dell’uomo: fermarsi, ristorarsi, riposarsi, riprendere fiato ed energie. In breve, *ricrearsi*.

Allora la strada, il cammino, davvero diventa metafora della vita; e la vita, si sa, non procede senza soste.

Appunto: fermarsi, ogni tanto, è necessario.

All’osteria si entra per mangiare un boccone e bere un bicchiere. Magari senza sedersi: prendendo un calice al volo, dalla finestra che l’oste apre sulla strada. E per qualche minuto si resta lì a sorseggiare un buon prosecco, centellinandolo come merita.



Ecco il nostro *street food*, che di anglosassone conserva il nome, in omaggio al popolo che l'ha reinventato in epoca postmoderna.

Ma bere camminando, così come mangiare camminando, è sgarbato nei riguardi del nostro corpo e della sostanza che gli si offre.

È un gesto di disattenzione che ci separa dall'atto del cibarsi.

La nostra versione di *street food* è invece semplice e motivata: è fatta per poter assaporare il gusto di questi cibi.

La sosta forse non sarà *trendy*, ma di certo è *cool*.



Carate Brianza  
**12 maggio 2017**

la cena è servita dagli allievi  
della V A dell'Alberghiero

sotto la guida dei docenti

CHEF/ **CLEMENTE STEFANELLI**  
MÂTRE SOMMELIER/ **DAVIDE BRUN**