



La palestra MILANESE

di Camilla Rocca

I NUOVI FORMAT DELLO STREET FOOD SCELGONO MILANO PER TESTARE LE PROPRIE AMBIZIONI DI REPLICABILITÀ. E IL TREND PREMIA I PRODOTTI DI FASCIA PREMIUM, IN GRADO DI ASSICURARE UN'EXPERIENCE CONDIVISA NELLE STORIES DI INSTAGRAM. ECCO ALCUNE TRA LE NOVITÀ PIÙ SIGNIFICATIVE

A Milano oggi è possibile assaggiare le specialità di ogni territorio d'Italia. Passeggiando nel centro, si può iniziare idealmente un viaggio dall'Alto Adige alla Sicilia, provando sostanzialmente tutte le forme dello street food regionale della penisola, riducendo un percorso di oltre 1.500 km a pochi civici di distanza. Il fiorire di aperture risponde alla necessità, per chi intende consolidare un format, di utilizzare Milano come palcoscenico per presentare la sua idea al mondo: è un primo step per intercettare potenziali investitori e/o partner in chiave nazionale e internazionale. "Milano è la sede per svolgere i test sui format che crescono in Italia e all'estero, qui si sperimentano le ultime tendenze di mercato", osserva **Giacomo Racugno**, ceo di **Augusto Contract**, general contractor specializzato nella realizzazione 'chiavi in mano' di locali di ristorazione commerciale. Il punto è ora capire quali saranno i prossimi ingressi sulla scena, i format monoprodotti che verranno.

UN VINTAGE LIGHT

"Le tendenze più recenti – continua Racugno – ci rivelano una netta propensione per uno street food premium, fatto di ricerca nelle ricette e di selezione di ingredienti e materie prime di qualità". Il trend dell'ultimo anno infatti, dopo il boom dello street food asiatico, dei pokè e del salutismo esasperato, guarda al Bel Paese e torna a giocare in casa: si riscopre il cibo tradizionale italiano e con esso tornano di moda quelle ricette che, dalla generazione baby boom ai centennials, sono ben presenti nei ricordi e nell'immaginario collettivo di chi ha passato un'intera domenica tra parenti, chiacchiere e la buona cucina locale. "Tra i nostri case history più recenti compaiono **Romoletto Streetfood** con due punti vendita, in Porta Ticinese e Porta Romana. Si tratta di un'evoluzione del classico street food romano realizzato con grande attenzione alla digeribilità e a un'ampia selezione di materie prime" racconta Racugno. Questo brand esprime una tendenza piuttosto evidente a Milano legata alla riscoperta della cucina capitolina, che ha avuto come apice proprio ad ottobre l'apertura in zona Cordusio di Open Colonna, ristorante che propone i piatti del noto chef stellato Antonello Colonna. I "mangiari di strada" della cucina regionale italiana sono certamente alleggeriti rispetto al passato e selezionati in base alla loro replicabilità e alla loro capacità di generare margini di profitto. Il nuovo "vintage" ha uno stile più cittadino, punta a ricreare una "food experience" il più possibile immersiva ed è soprattutto un prodotto da condividere via social. Una pizza, un panino o un dolce oggi deve essere instagrammabile, fotogenico, condiviso, socializzato. Perché talvolta a fare la fortuna di un locale è il passaparola mediatico. "I format di streetfood che stiamo realizzando sono principalmente locali di piccole dimensioni, con grande esposizione visiva del prodotto e valorizzazione della catena produttiva: il protagonista è la proposta food, che viene acquistata e consumata on the go, in un contesto informale, con un servizio veloce" spiega Racugno.

IL PANINO INSTAGRAMMABILE

Un'evoluzione dal cibo da strada, così radicato nel territorio da secoli, ai moderni

street food regionali: il nuovo cibo "vintage" ha uno stile più cittadino, si è attenti a ricreare una "food experience" il più possibile immersiva e che il prodotto sia instagrammabile, adatto a essere fotografato, condiviso, socializzato. Perché talvolta a fare la fortuna di un locale è il passaparola mediatico. Ecco quindi il fiorire di tante insegne tipicamente regionali, pronte a diventare (se economicamente sostenibili) dei case history per tutta Italia. Le bombette pugliesi di **Mannarino** sono allora destinate



Dall'alto, la pizza al taglio di O' Romo Mo e sigole+salumi di Dolce Emilia

In apertura, Trapizzino è in fase di espansione a Milano



Da sinistra, Gnoko on the Road tra crescentine e salumi emiliani e le specialità siciliane di Cannata

a raddoppiare, dopo la standing ovation del pubblico milanese di fronte all'apertura del primo locale in Piazza De Angeli. Il successo non è soltanto la conseguenza della bontà del prodotto, ma anche della modalità con cui i clienti effettuano l'ordinazione, scegliendo direttamente dal banco della macelleria, a peso. **Gnoko on the road** in via Tiepolo è un monolocale su strada, emiliano nel cuore: solo gnocco fritto (rigorosamente da nominare con l'articolo "il", come da buona tradizione) accompagnato con salumi e formaggi del parmense, che nasce proprio come un piccolo truck ambulante. E sempre restando sul tracciato emiliano, ha aperto da poco l'insegna **Dolce Emilia** in via Savona al 59, con la formula di laboratorio con cucina, specializzato sullo gnocco fritto e altre specialità piacentine, anche da asporto. Ma la via Emilia inizia a Milano e termina a Rimini, non a Bologna... e allora compaiono anche piatti romagnoli nella carta di **Via Emilia-Bottega gastronomica** in via della Moscova, piadine comprese. Oltre ai piatti, organizzano anche corsi di cucina con un focus sulla pasta sfoglia tirata alla maniera emiliano-romagnola. Spostandoci verso il Duomo, troviamo un'insegna già affermata, ma non per questo

meno apprezzata: si tratta di **Manuelina**, che offre la tipica focaccia di Recco, specialità ligure da assaggiare in pieno centro, all'interno di Annex Rinascite in via Santa Radegonda. Direttamente dall'Umbria, portando la tipica torta al testo farcita, **Testone** ha aperto l'undicesimo locale a Milano sui Navigli, il primo fuori dalla regione, e presto si prepara a sbarcare nella capitale; sempre di Umbria si parla da **Pretesto - bistrot&bottega**, ritrovo per gli amanti dell'aperitivo verace con ciauscolo o affettato di cinghiale. Puro veneto per **Tramè**, con ben tre locali a Milano (Brera, Vittor Pisani e Assago), che rivendicano la paternità del tramezzino, veneziano per tradizione, a lungo dibattuto con i piemontesi. "Original venetian sandwich" raccontano ai turisti di passaggio per spiegare i morbidi triangoli di pane imbottiti e da divorare su botti di legno in accompagnamento a uno spritz. **Porco Brado** prende il panino di cinta senese, merenda tipica dei butteri maremmani, facendolo diventare un must da passeggio per tutti gli affamati hipster della zona Isola, oltre a un Porco Brado a due ruote, food truck che partecipa alle principali rassegne dedicate allo street food.

LOCALE E NON

Un'altra novità approdata sotto il Duomo dalla vicina Pavia è **Miccone**, che ha scaldato i muscoli proprio nella città originaria del suo monoprodotto: si tratta di una semplice e lunga fetta di pane ripiegata e farcita secondo la tradizione, denominata appunto miccone, tanto minimal quanto apprezzata. Ed ecco allora un altro trend di cui tener conto, quello della riscoperta della tradizione lombarda. In Città Studi ha aperto **Michetta's**, una vasta selezione di farciture che riscoprono il pane tipico meneghino, quasi dimenticato dalle panetterie locali per la lunga lavorazione e il peso irrisorio, "come fosse una nuvola", che lo hanno reso poco commerciale negli anni. Spostandoci ben oltre il confine lombardo, c'è la tendenza bavarese del bratwurst, un classico dello street food mondiale, che incontra una tradizione tipica altoatesina, quella della carne suina affumicata con legno di faggio: il risultato è il panino d'autore di **Oddo - Italian Finest Hot Dog** in zona San Gottardo, format che sta riscuotendo un grande successo. E a proposito di 'mangiari di strada', c'è chi ha trasformato questa definizione in un brand: si tratta, naturalmente, di **Mangiari di strada**, che offre molteplici soluzioni di street food: dalle bombette di Alberobello ai gnumareddi, dal fritto di cervella al pane ca meusa (il panino con la milza di origine palermitana), Giuseppe Zen è il primo paladino della riscoperta degli antichi sapori di tutta Italia a Milano e per la sua cultura popolare ha scelto la periferia milanese di Lorenteggio. **Cannata**, storico panificio e tavola calda di Catania arriva con il suo carretto siciliano di arancini, mozzarelle in carrozza e l'introvabile (fuori dall'area dello stretto) focaccia alla messinese in Corso Indipendenza. E racconta ai meneghini della tuma persa, l'unico formaggio della tradizione casaria siciliana usato per la focaccia tradizionale di Messina, la cui produzione si è quasi estinta. E come dimenticare la pizza- street food, a portafoglio, rigorosamente frita di **Zia Esterina** in Duomo del napoletano, pizzaiolo da generazioni, Gino Sorbillo (con la ricetta originale risalente al 1935) o il successo di **Trapizzino**, la tipica pizza romana farcita triangolare, pratica da

mordere e che presto da Via Marghera duplicherà a Milano. E proprio con il format di Trapizzino si torna negli States e il pizzaiolo che ha inventato questa tasca farcita, Stefano Callegari, insegna a colpi di suppli a **New York** il concetto di street food tutto italiano.



Dall'alto, il panino con la carne del suino di razza Cinta senese preparato da Porco Brado e la focaccia di formaggio di Manuelina