

L'EVENTO

Valeria Araldi

(C) Ced Digital e Servizi | ID: 00000000 | Nr: 195.110.193.96 c

Gnam! Un viaggio sulle rotte del gusto

Il Festival Europeo del cibo di strada al laghetto dell'Eur

L tradizione, raccontata e gustata, regione per regione (ma con sguardi all'estero) è la protagonista di *Gnam! Festival Europeo del cibo di strada*. Dopo il successo del tour estivo, *Gnam!* torna ad animare l'Eur, con i suoi tanti sapori street, dalle arancine siciliane all'asado argentino, dalle bombette pugliesi della Valle d'Itria fino all'amatriciana. Si comincia da lontano, con churritos e arepas venezuelane, burrito e tortilla messicani, gyros pita e moussaka, pure vegana, dalla Grecia. E ancora paella spagnola e kurtoskalacs dolci e salati ungheresi. Il percorso prosegue poi in Italia, tra gnocco fitto emiliano, arrosticini abruzzesi, babà napoletani e la montanara, pizza fritta usata dai pastori dell'Appennino come merenda. Poi, frittura di mare pugliese, il tartufo di Pizzo, pane ca' meusa e cannoli dalla Sicilia, come pane e panelle. Senza dimenticare gli arancini dell'Antica Focacceria San Francesco, con la sua storia, anche di frequentazioni. Era amata e frequentata da Leonardo Sciascia e Luigi Pirandello, poi da Falcone e Borsellino. Pure in questa edizione, ampio spazio viene dedicata ad Amatrice, con la presenza di Daniele Bonanni del ristorante Ma-Trù. Idea del festival infatti è far conoscere le varie ricette, ma anche le radici del gusto, per promuovere la cultura dello street food, tra prodotti tipici e suggestioni di sapori, pure antichi. Un fine settimana all'insegna delle eccellenze territoriali e dei sapori tipici per far viaggiare il palato.

riproduzione riservata ©



**Gnam!
 Festival
 europeo
 del cibo
 da strada,
 via Oceania,
 laghetto
 dell'Eur,
 fino a dome-
 nica, ore 11-24
 ingr. gratuito
 www.gnam
 fest.com**



Panini e fritti, quando il cibo si fa in strada

Si è conclusa la quattro giorni all'Eur che ha sollecitato il palato con ricette "street"

IL FESTIVAL

Bombette della Valle d'Itria, arancine siciliane, gnocco fritto emiliano, arrosticini abruzzesi, ma anche asado argentino, burrito messicano, pita greca, fino ad arrivare al miglior panino europeo. Gusto sotto i riflettori e golosi in fila per la nuova edizione di Gnam! festival europeo del cibo di strada, che, conclusasi l'altra sera al [laghetto dell'Eur](#), per quattro giorni ha sollecitato il palato con ricette nazionali e internazionali di street food.

Obiettivo, fare cultura – e festa – di sapori ed eccellenze. «Abbiamo avuto un ottimo riscontro – dice **Francesco Mastrovito**, organizzatore del festival insieme a **Franco Zito** – sono venute molte famiglie e, soprattutto la sera, molti ragazzi. Non sono mancati stranieri». A conquistare i più, la possibilità di gustare ricette della tradizione, altrimenti a rischio di essere dimenticate. «Portiamo avanti la nostra offerta pure dal punto di vista culturale – dice **Francesco Biasi**, all'iniziativa con le bombette – raccontiamo la storia del piatto. A idearlo è stata la moglie di un macellaio, che la preparava con carne di cavallo. Poi il marito ha capito che con il capocollo sarebbe stata più buona, ed ecco la bombetta della tradizione». Tra le proposte, il "miglior panino d'Europa". «A Berlino – racconta **Angelo Polezzi** – abbiamo sfidato candidati provenienti da tutta Europa e abbiamo vinto. Usiamo la carne di un'antica razza di maiali che alleviamo bradi e senza mangimi». Molti anche i golosi in coda per un piatto di amatriciana di **Daniele Bonanni** del ristorante Ma-Trù, che partecipa per ricostruire la sua attività, o per le eccellenze di Campotosto. Ed è già partito il conto alla rovescia. Questo fine settimana, si "replica", da giovedì a domenica, per la prima volta a Frascati, con meno espositori ma non minor gusto.

Valeria Arnaldi

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Tra gli stands bombette della Valle d'Itria, arancine siciliane, gnocco fritto emiliano, arrosticini abruzzesi, ma anche asado argentino, burrito messicano, pita greca e il miglior panino europeo



CORRIEREDELLOSPORT.IT

Gnam Festival, il meglio dello street food all'Eur

martedì 3 ottobre 2017 12:39

Da giovedì a domenica, quattro giorni di percorsi enogastronomici tra il meglio del panorama nazionale e internazionale. In poche parole sta tornando Gnam! Festival Europeo del Cibo di Strada. Dal 5 all'8 ottobre il laghetto dell'Eur (lato di Viale Oceania) ospiterà le eccellenze dello street food con una selezione severissima degli espositori.

Tra gli stand anche quest'anno spicca la presenza di Ma-Trù, il rinomato ristorante di Amatrice che sta rialzando la testa anche grazie alla collaborazione con Gnam. Poi spazio alla "Mortadella di Campotosto", a The Meat Market, la vera eccellenza dell'hamburger, The Fisherman Burger (obster roll, fish & chips, burger di tonno, ricci, tartare, fajitas, e molti altri piatti gourmet d'ispirazione americana, messicana e salentina), il romano Domus Carciò, specializzato nel carciofo alla giudia. Non mancheranno i fedelissimi l'Antica Focacceria San Francesco, che con la sua storia è diventata il simbolo della Sicilia libera di Falcone e Borsellino, le introvabili bombette dall'associazione "Quelli della Bombetta", più volte premiata a livello internazionale e tantissima scelta per celiaci, vegani, vegetariani, nel pieno rispetto di tutti i gusti e le necessità.

Lungo il laghetto dell'Eur ci saranno anche tante specialità internazionali: asado argentino, burritos e tortillas messicane, churrasco brasiliano, churritos venezuelano, paellas e tapas spagnole, per kurt?skalács ungherese, e per la Grecia gyros pita, moussaka, feta saganaki, yogurt miele e noci. In rappresentanza dell'Italia, oltre agli stand già citati, ci saranno banchi con le specialità tipiche di alcune regioni. Ad aspettare i visitatori quindi ci saranno gli arrostiticini abruzzesi, le olive ascolane dalla Marche fino ai cannoli siciliani.