

BALLA, MORDI E FUGGI



Il MammaMia di
Palazzolo (Bs)

Street food, basta la parola. Volto a chi consuma cibo, soprattutto di notte, lontano dagli orari più tradizionali, e a chi non segue esclusivamente diete alcoliche.

I nottambuli hanno pane (e non solo) per i loro denti. Le rivendite di street food spesso e volentieri sono posizionate vicino alle discoteche.

Lo smercio inizia quando la serata ormai sta per finire. La gente della notte, ma a volte anche quella della sera inoltrata, spreca energie e per colmare lacune relative alla mancata ristorazione all'interno di alcuni club, ecco spuntare qua e là come funghi dei baracchini e dei negozi davvero di dimensioni ridotte che diventano una tappa fondamentale per chi gironzola da club in club nell'orario in cui ristoranti, bar e pizzerie sono chiusi. Va bene, restano i kebab, in Italia e spesso nel resto del mondo, a dettare regola. Ma si può anche andare oltre un panino di carne halal.

Punto fermo, anzi cardine: lo street food non è un fast food, non è per forza finger food e non è da confondere con la moda di fare colazione in tarda nottata o di primissima mattina.

Lo street food è spesso spartano e raramente trend, magari supporta la cucina del territorio. E quello notturno poi è diverso da quello diurno (di giorno serve a tirare all'ora di pranzo o di cena, invece di notte rifocilla).

Da Londra a Dubai

Digbeth Dining Club è lo spartiacque nel settore. La rivoluzione è arrivata con lo street food che, dopo aver preso d'assalto Londra, arriva alla periferia di Birmingham.

Ne ha parlato anche l'esperto Bill Granger sul quotidiano inglese Independent: "Lo street food va oltre le stelle di un locale Michelin". Così, quelli di Dining Club Digbeth all'esterno della loro discoteca in estate e all'interno da autunno in poi, hanno deciso di puntare su questo stile di vita e di ristoro.

Con 5-6 sterline a piatto (meno di 10

euro circa), i buongustai intervallano le loro scatenate danze a piatti più prelibati e anticonformistici.

Tuttavia, non ci si può fermare certo a Birmingham.

INOMI delle capitali dello street food notturno sono tanti e spesso coincidono con quelli della nightlife. Si approda al cibo locale di Singapore, Tokyo e Canton e si

Costo medio di
uno spuntino street
meno di 10 euro
(ma seduti in un
posto trend
può arrivare a
superare i 20 euro)



arriva a Dubai dove trovi nelle stradine dei fumosi shawarma; si transita da Tel Aviv e all'uscita dai club sul porto ti fai un panino coi falafel; a New York mordi una bagel o un pretzel all'angolo della Quinta strada; a Miami spazio al cibo caraibico e a sandwich stravaganti; nei bassifondi di Guadalajara vicino ai sound system divori burritos e tacos; a Ibiza fermi le serrande che si abbassano davanti alle tapas; a Berlino dopo una serata techno ti fai di curry wüstel; in Belgio, da Gent e Bruxelles, è un fiore di patate fritte; nella non lontana Amsterdam e nel resto d'Olanda trionfano le frikkadellen (soprattutto della catena Febo, che merita un discorso a parte); a Londra e nel resto del Regno Unito scivola l'unto dei fish & chips. Poi c'è l'Italia, che non è certo un fanalino di coda, anzi: Napoli ha imposto a tutti la pizza; a Palermo le pannelle sono lo snack nell'oscurità, a Roma i prodotti da forno vanno per la maggiore (il primo kosher Deli della Capitale, il Barrili 66, frequentato dal rapper Lord Zaimon, è fallito qualche anno fa) e Milano e tutto il nord Italia pullulano di "baracchini" (furgoni attrezzati) che puntano su panini con salamella, peperoni e cipolle e l'alternativa chiamata porchetta.

LE CAPITALI DELLO STREET FOOD NOTTURNO

- DUBAI: KEBAB
- TEL AVIV: FALAFEL
- AMSTERDAM: FRIKKADELLEN
- LONDRA: FISH&CHIPS
- NAPOLI: PIZZA
- PALERMO: PANELLE
- MILANO E NORD ITALIA: PANINO CON SALSICCIA O SALAMELA
- ROMA: PRODOTTI DA FORNO
- IBIZA: TAPAS
- MIAMI: CIBO CARAIBICO
- BERLINO: CURRY WURSTEL
- NEW YORK: BEAGEL E PREZEL
- SINGAPORE: CIBO LOCALE
- TOKIO: CIBO LOCALE
- CANTON: CIBO LOCALE
- GUADALAJARA: BURRITOS E TACOS
- BELGIO: PATATE FRITTE
- SAN PIETROBURGO: PESCIOLINI ESSICCATI

Street Food? Il parere degli addetti ai lavori

Cosa pensano i direttori artistici e i restanti professionisti della notte del fenomeno street food? Ecco sette domande cruciali che trovano risposte davvero sorprendenti.

- 1) Cosa pensi dello street food notturno?
- 2) Il cibo cucinato nei vostri locali si può asportare?
- 3) Quali margini di guadagno ci sono con lo street food?
- 4) Le cucine chiudono tardi? Se l'avventore è affamato a notte fonda, dove si può ristorare?
- 5) Si può offrire un servizio di qualità anche con lo street food?
- 6) Quanto dovrebbe costare mediamente uno spuntino street?
- 7) Lo street food incrementa la presenza degli avventori all'interno di una discoteca?

Giordano Vecchi, direttore artistico e gestore del Bolgia di Dalmine
1/4/5 "Il Bolgia è una discoteca elettronica e resta tale, niente fronzoli e buffet di lusso. Tuttavia, abbiamo voluto



I nomi delle capitali dello street food notturno sono tanti e spesso coincidono con quelli della nightlife



Il chiosco del Bolgia

costruire un nostro chiosco nel nostro posteggio in cui facciamo un servizio continuativo alla nostra clientela con panini, caffè e bibite tutta la notte. I classici paninai vanno e vengono e l'autogrill, pur non lontano, a piedi dista comunque qualche centinaio di metri".
2) "Sì, ma di solito i clienti lo mangiano da noi".
3) "Nessuno, è un servizio per la clientela".
6) "Questi sono i nostri prezzi: panini con salamella (salsiccia) e hot-dog 4 euro; 3 euro le pizzette e 5 euro panino più bibita".
7) "Nessuno viene al Bolgia per mangiare un panino. Ma avere a disposizione un nostro chiosco che serve caffè e hot-dog è senz'altro utile per far rilassare le

persone mentre aspettano di entrare e soprattutto dopo che hanno ballato. Da mezzanotte alle 6 del mattino è ovvio che venga fame".

Roberto Picelli dell'Officina della Birra di Bresso
1) "Un sistema di lavoro duro per gli operatori ma indispensabile per la gente".
2) "Sì, si può asportare".
3) "Buono".
4) "Una volta in alcuni ristoranti. Oggi per problemi di orario e di gestione del personale solo nei baracchini".
5) "Certamente se chi gestisce uno street food ha passione per la cucina".

- 6) "Dipende dagli orari, ma sicuramente molto di più alla sera".
- 7) "Non aumenta la presenza degli avventori all'interno dei locali, ma aiuta questi quando ne escono".

Paolo Battaglia del MamaMia di Palazzo
1) "Lo amo, così come amo la cucina di qualità di ogni tipo. La nostra filosofia è quella di proporre ogni domenica sera una cena a buffet di qualità assolutamente gratuita. Si paga solo da bere. Abbiamo una cucina interna dove prepariamo tutto, niente catering: primi, secondi, verdure crude e cotte. E anche street food, come frittatine, mini panini e mini hamburger, di regioni italiane lontane dalla Lombardia, come gli arrosticini abruzzesi; oppure la nostra polenta con fonduta".
2) "No".
3) "Nessuno, visto che offriamo tutto noi e si paga solo da bere".
4) "Si va avanti fino alle 22 circa ogni domenica, ma più tardi vicino a noi ci sono locali. Il successo di MamaMia è l'ubicazione: un'area commerciale in cui trovi tutto. Puoi ballare, bere, mangiare una pizza seduto o in piedi".
5) "Senza altro, siamo fissati con la qualità e pure con l'innovazione".
6) "Non lo so".
7) "La nostra non è una discoteca, è

COS'È FEBO

DA FAST FOOD A STREET FOOD, FEBO È UNA CATENA OLANDESE DI FRIGGITORE CON VENDITA AUTOMATIZZATA. FONDATA NEL 1941 AD AMSTERDAM, PUNTA NELLA VENDITA DI PATATINE FRITTE, HAMBURGER, CROCCHETTE E LE TIPICHE FRIKANDELLEN IN MODO AUTOMATIZZATO.

DA FEBO INSERISCI L'IMPORTO IN MONETE NELLA GETTONIERA CORRISPONDENTE A UNA CASELLA DOTATA DI SPORTELLINO TRASPARENTE, APRI, PRELEVI E TE NE VAI.

IN PIENA ESPANSIONE GRAZIE A UN AGGRESSIVO FRANCHISING, FEBO È AMATO DA TUTTI COLORO CHE DI NOTTE SI MUOVONO NELLE CITTÀ OLANDESI.



Il Febo di Amsterdam

un discobar in cui venire prima o dopo cena. In discoteca, ovvero un classico locale notturno, forse lo street food serve solo come intermezzo di pausa con un chiosco fuori dal locale”.

Stefania Riboldi del Foresta Woodbar di Milano

1) “Direi che viene riassunta nell’ultima risposta”.

2) “Sì, il cibo si può e si deve asportare, soprattutto in una società come la nostra dove tutti siamo in continuo movimento”.

3) “Sicuramente alti, innanzitutto perché si tratta in questo modo di un cliente che consuma senza richiedere un servizio inteso come tutte quelle azioni che ruotano intorno ad un cliente che occupa un tavolo, inoltre dà la possibilità all’erogatore di muoversi velocemente su più clienti”.

4) “Nel nostro caso le cucine rimangono aperte sino a mezzanotte.

Per far sì che chiunque possa usufruire e gradire di un servizio così inusuale a Milano, partiamo da una cucina in linea con lo street food per arrivare ad una vera e propria cena”.

5) “Certo, si può e si deve: velocità e praticità non devono diventare sinonimo di scarsa qualità o inefficienza. Il cliente che predilige lo street food non è un cliente di serie b”.

6) “Tra i 5 e i 10 euro”.

7) “Credo che in parte aumenti il numero di avventori. Ci troviamo in un momento storico e sociale in cui ognuno di noi è portato alla ricerca e alla frequentazione dei cosiddetti locali polifunzionali. Non vi è più la distinzione fra le



**Velocità e praticità
non devono
diventare sinonimo
di scarsa qualità o
inefficienza.
Il cliente dello street
food non è di
serie B**

diverse categorie: il cliente è alla ricerca di un luogo che possa provvedere a tutte le sue esigenze con il minor consumo di tempo ed energia”.

Bim Bum Brunch, cibo per tutti

Durante l’elita Sundaypark svoltosi domenica 11 novembre si è parlato non solo di musica elettronica, ma anche di food grazie a Café Rouge, un bistrot/bar aperto 12 ore no stop con menù che spaziano dal brunch all’aperitivo, dalla pausa tè al drink della sera.



Nel contempo, ha trovato spazio il mitico Bim Bum Brunch per famiglie, con animazione e giochi per i più piccoli e un succulento banchetto per i grandi.

“Lo street food è il futuro della ristorazione, anche ad alto livello”, spiegano quelli di Bim Bum Brunch. “Sempre più chef propongono piatti di ispirazione street. Ed è quello che i clienti di tutti i tipi cercano sempre più”.

A Milano le cucine chiudono presto e l’offerta notturna è davvero limitata. “Ma questo accade perché dopo una

certa ora la città, salvo un paio di zone, è completamente deserta”. Siete dei maghi delle proposte, voi. “Per Golosaria 2012 abbiamo creato trippa burger e casseoula kebab; poi il minestrone 2.0 buono e interattivo”.

Usate anche materie prime top al posto di quelle tradizionali. “Al posto della trita surgelata nell’hamburger, usiamo la carne di Fassone piemontese battuta al coltello”.

Traktor, quattro salti in disco e in padella

Presso la temporary location Traktor

Restaurant, ubicata a fianco del Dylan Hotel, al 376 della frequentatissima Keizersgracht di Amsterdam, Native Instruments Traktor ha dato vita a Traktor Cookery School, una vera e propria scuola di cucina per dj. I maggiori esponenti del mondo del clubbing, arruolati direttamente dalle consolle dell’ADE, sono stati messi a dura prova nelle cucine del Traktor Restaurant. Molti commensali hanno testato come una vera giuria i piatti dei dj partecipanti. Dopo nomi altisonanti come Francois K e David Morales, anche paladini della scena underground elettronica come Blond:ish e Loco Dice hanno mostrato di avere la stoffa tra i fornelli, proprio mentre a pochi metri, nella stessa struttura, è stato presentato il Traktor Kontrol Z2. Traktor Cookery School sono tre sessioni di cucina quotidiana che coinvolgono uno chef ospite preannunciato il giorno stesso della sessione tramite una bacheca posta al di fuori della scuola. L’evento è gratuito per i partecipanti ADE, ma è limitato nella disponibilità di posti.

Il primo che arriva, si accomoda e viene servito. Il parere del dj D-Deck. “Vedere un top dj con il grembiule, dietro ai fornelli di una cucina, è alquanto strano ma allo stesso tempo divertente” spiega Mauro Di Deco, noto ai più come D-Deck. “L’iniziativa Traktor Cookery è molto interessante. Purtroppo non ho avuto il piacere di provarne i piatti, ma devo ammettere che i commenti generali erano positivi. Ho assaggiato però il vino etichettato Traktor ed era molto buono”. Dj e chef sono due figure che nei rispettivi ambienti devono “avere fantasia e creatività per soddisfare i palati più raffinati e quindi sapere sempre cosa proporre al momento giusto”. In media le cucine dei ristoranti chiudono presto. Si può andare oltre al semplice panino. “La clientela è ben divisa anche per la scelta del cibo: chi ascolta musica da club forse è più orientato verso lo street food mentre gli altri generi sono più da bar o caffetteria”. ♦