

STREET FOOD NEWS



TRAPANI STREET FOOD FEST

Cibo da strada della Sicilia occidentale

Erice I.P.S.E.O.A Via Mario Barresi, 26

TRAPANI STREET FOOD FEST 2017, CIBO DELLA SICILIA OCCIDENTALE

Il Festival Trapanese più atteso dell'anno

••• **STREET FOOD:** Letteralmente il termine significa "cibo da strada". Lo street food è sempre esistito fin dall'antichità ed è diffuso in tutto il mondo: si calcola che circa la metà degli abitanti del pianeta consumino cibo acquistato dai venditori ambulanti in piedi e velocemente.

LO STREET FOOD DAL MEDIOEVO AD OGGI.

••• Il capoluogo siciliano, già capitale europea dello street food è candidato a divenirne capitale mondiale. Lo street food siciliano ha origini antiche: rivoluzionari nel campo culinario, senza alcuna ombra di dubbio, furono gli **Arabi**. Essi infatti portarono nell'isola le loro antiche colture: le arance e i limoni, la canna da zucchero, il riso (che ebbe da questa terra la sua diffusione successiva nel nord Italia e nel resto d'Europa) e poi vere innovazioni nell'arte dolciaria quali la cassata, i cannoli, la granita, il sorbetto e il gelato. Un aneddoto racconta di come, nei pressi di Siracusa, sempre sotto la dominazione araba venne inventato il primo piatto "mare e monti" della storia ad opera di un cuoco arabo che, per sfamare l'esercito accampato nel siracusano, decise di preparare un piatto composto da pasta con sarde, finocchietto selvatico e pinoli.

Nacque così un piatto unico, completo dal punto di vista nutritivo.

Furono sempre gli Arabi che distillarono i primi i liquori ma per osservanza alle leggi religiose del Corano ne facevano esclusivo uso medicinale.

Anche le **comunità ebraiche** presenti in Sicilia nel periodo romano e nel medioevo contribuirono a lasciare le loro tradizioni culinarie ai siciliani. A loro si deve l'introduzione dell'aglio soffritto con olio d'oliva nella salsa e in tutti quei piatti poveri di condimento come generalmente sono le verdure. Essi insegnarono ai siciliani che non si butta mai niente da un cibo, nemmeno la parte che appare più insignificante.

Poi i **Normanni**, abili cacciatori provenienti dal Nord Europa, arricchirono di nuove tecniche culinarie il già nutrito repertorio siciliano per la preparazione della cacciagione. Non tutti sanno che nella seconda metà del Duecento, quando a Genova nascevano i primi pastifici destinati alla produzione di

pasta, sia le maestranze specializzate sia il grano provenivano dalla Sicilia. Purtroppo, la storiografia non testimonia le vere origini del commercio della pasta tanto che si arrivò a pensare che prima di Marco Polo non esistessero gli spaghetti.

Nella cucina locale ci sono anche tracce francesi come quella dell'uso della cipolla al posto dell'aglio per salse e sughi più raffinati oppure l'uso della pasta frolla anch'essa introdotta in Sicilia dai **Francesi**.

Gli **Aragonesi** ancora, nel XIII secolo, portarono nell'isola l'usanza delle preparazioni fritte e introdussero dalla Cina e dall'India la frittura delle melanzane, prodotto già presente nei piatti siciliani grazie agli Arabi. Con la dominazione spagnola poi arrivò il Pan di Spagna, elemento oggi principale per la preparazione delle torte. Anche le classiche Impanate siciliane, preparazioni a base di pane, spinaci, salsiccia, patate, formaggio, olive nere, in uso soprattutto nella Sicilia orientale, furono elaborate in questo periodo, infatti esistono anche in Spagna e si chiamano "Empanadas".

Dopo la colonizzazione delle Americhe arrivarono anche altri nuovi alimenti quali pomodori, cacao, mais, peperoni, patate, manioca, arachidi, fichi d'India, fagioli, angurie, girasoli.

LA STORIA E LA TRADIZIONE DEI MERCATI: LA VUCCIRIA



••• La Vucciria è un noto mercato storico di Palermo insieme ad altri denominati Ballarò, Il Capo e Borgo Vecchio.

Il nome di questo mercato deriva dalla parola *Bucceria* dal francese "boucherie" che significa macelleria perchè in epoca angioina vi sorgeva un macello, mentre oggi vi abbondano le carnerie e le tipiche bancarelle che espongono su lastre di marmo, chiamate "balate", pesce e frutta.

Anticamente era chiamato "la Bucciria grande" per distinguerlo dai mercati minori. "Vuccirìa" in palermitano significa anche "Confusione". Oggi, la confusione delle voci che si accavallano e delle grida dei venditori, "le abbanniate", è uno degli elementi che, maggiormente, caratterizza questo mercato palermitano, un angolo della città dove il tempo sembra essersi fermato. Muovendosi all'interno del fitto intreccio di vicoli e piazzette del mercato della Vucciria si possono ritrovare tutti gli ingredienti della cucina siciliana. Le coloratissime bancarelle traboccano di cassette di legno che, grazie ai colori della mercanzia, si trasformano in scrigni ricolmi dell'oro dei limoni, dell'argento delle sarde fresche e salate, del bronzo delle olive e del corallo dei pomodori essiccati.

E cosa dire delle mille erbe aromatiche assolutamente indispensabili per la riuscita dei piatti regionali più gustosi?

Spettacolari sono le piramidi di "cuccuzzedde", di broccoli verdi, di mazzi di tenerume. In estate la scena di questo grande teatro di strada vede trionfare come assoluti protagonisti i "miluna d'acqua", le grandi angurie con il ventre affettato e messo a nudo.

Il variegato mondo dei pesci, poggiato su letti di ghiaccio tritato, è rappresentato da gamberi, orate, scorfani, tonni, pescespada, polpi, seppie e grossi calamari. Le sarde salate vengono pulite davanti agli occhi dei clienti per deliziarne il palato.

Nelle pentole bollenti vengono tuffati i polpi, conditi a fine cottura con soltanto una spruzzata di limone ma anche carciofi, cipolle patate e "quarume" (interiora di vitello) pronti da portare a casa.

Caratteristiche sono anche le "stigghiole" cotte alla brace, le panelle e i "cazzilli" (crocchette di patate) fritti in olio bollente, il panino con la milza condito con una spruzzata di limone oppure arricchito con caciocavallo grattugiato.

Uno degli street food siciliani per eccellenza è poi lo sfincione, una focaccia dalla soffice consistenza, condita con ingredienti semplici quali salsa di pomodoro, cipolla, origano, acciughe e formaggio. Il nome dello sfincione, di origine latina, ha il significato di "spugna" per la consistenza della sua pasta lievitata.

La Vucciria non è solo un paradiso del gusto ma anche, negli ultimi anni, una delle sedi della movida palermitana, frequentata dal tardo pomeriggio fino a notte inoltrata per i diversi locali "low cost" che vi si trovano.

STRAGUSTO: Il più atteso festival del gusto

"Stragusto" 2017

Festival del cibo di strada a Trapani.

Stragusto 2017

••• Alto gradimento e un notevole afflusso di pubblico per l'ottava edizione di "Stragusto", il Festival del cibo da strada e dei mercati che si è concluso ieri, dopo cinque intensi giorni in compagnia dei migliori street chef, provenienti da diverse parti d' Italia. Nello splendido scenario di Piazza Mercato del Pesce a Trapani, luogo unico per una manifestazione sempre più apprezzata, i tanti turisti e visitatori hanno potuto percorrere un viaggio culturale e gastronomico fra i vari sapori presenti. Stragusto da sempre si propone di valorizzare il grande patrimonio culinario del cibo da strada, vera e propria identità di un territorio. Un appuntamento fisso, per molti trapanesi e non,

e una grande festa i cui protagonisti sono proprio **"gli artigiani del gusto"**, ovvero i produttori del cibo da strada, che tramandano la tradizione culinaria della propria zona di generazione in generazione. In più Stragusto è una vera e propria opportunità per riqualificare una piazza del centro storico trapanese, quella dell'ex Mercato del pesce, immergendola nella sua dimensione naturale di mercato e facendola rivivere, fra luci, colori, odori e sapori di una volta, più che mai attualissimi. Questo e tanto altro è Stragusto : una grande festa che offre ai visitatori atmosfere uniche da vivere, assaporare e raccontare... e un percorso ideale dove si potranno degustare le nostre tipicità . L'itinerario goloso prevede :

panelle (315 kcal), crocchette di patate (75 kcal), arancine (168 Kcal), sfincioni (276 Kcal), rascatura, focacce bianche con olio ed origano (259 Kcal), bruschette con pesto alla trapanese (166 Kcal), panini cà meusa (697 Kcal), pesce fritto (220 Kcal), polpo bollito (82 Kcal), caponata di melanzane (90 Kcal) e dolci tipici quali cassatelle di ricotta (360Kcal), cannoli (216 Kcal) e sfince (150 Kcal). Per la prima volta, nella manifestazione di quest'anno, la classe 3^a A dell' IPSEO A I. & V. Florio di Erice ha partecipato con la preparazione di bruschette al pesto alla trapanese, che ha riscosso un grande successo di gusto. Un evento che per cinque giorni ha reso Trapani la capitale dello Street food.





FRANCESE: La cuisine de rue, les panelles et les sfincione

La cuisine traditionnelle de rue de la Sicilie occidentale.

La cuisine de rue

••• La cuisine de rue est la mise en vente de plats, aliments et boissons dans la rue ou tout espace public par des marchands ambulants. Dans le même secteur, cette tendance est moins chère que les restaurants voisins. La cuisine de rue peut reposer sur les recettes traditionnelles d'une région, mais la plupart du temps les mets se diffusent au-delà de leur région d'origine.

Un étude réalisé en 2013 affirme que Palermo est dans le top 10 de la cuisine de rue (streetfood) de tout le monde.

En Sicile, il existe une longue tradition de préparations rapides, nourrissantes et peu coûteuses, vendues sur les étals et les kiosques. Par exemple à Palerme, on mange souvent la panelle, beignet à base de farine de pois-chiche, ou du pane con la milza (pain à la rate),

sandwich garni de poumon et de rate de veau, éventuellement agrémentée de fromage. En outre, partout en Sicile, on mange les arancini, la pizza dans toutes ses variantes siciliennes, ainsi que de la pâtisserie, des raviolis, etc.

Les origines de "le panelle"

••• Les Panelle sont un plat originaire de la Sicile, notamment de Palerme. L'ingrédient principal de ce plat est la farine de pois chiches. Il s'agit d'une pâte avec de la farine et de l'eau, assaisonnées avec du sel, du poivre noir et du persil. Elles sont frites et servies chaudes à l'intérieur d'un pain typique sicilien avec quelque goutte de citron au milieu. Les panelle sont un plat de la cuisine de rue, inventé entre le IX - XI siècle



Le "sfincione" sicilien

••• Le sfincione de Palerme est un plat typique de la Sicile, il fait partie de la cuisine de rue. Comme le mot *sfincia*, elle indique quelque chose de doux; en effet, comme le dit le dicton: « è muoddu comu na sfincia » (est doux comme un sfincia) et il suffit de regarder la pâte bien levée et douce pour comprendre qu'il n'y aurait jamais un terme plus approprié pour le définir.

Le sfincione est né de l'imagination du peuple Sicilien pour créer un pain qui est différent des habitudes afin que nous puissions célébrer Noël d'une manière unique.

On pense que la pizza sicilienne a été inventée par des religieuses, dans le monastère de San Vito à Palerme.

C'est une pâte à base de farine, de levure, d'eau et d'huile. Elle est cuite dans le four, ce qui donne une forme rectangulaire et épaisse; ci-dessus on ajoute de la sauce tomate, des oignons coupés à la julienne, du fromage italien "caciocavallo", des anchois et de la chapelure.

Le sfincione est une ancienne recette, symbole de la culture de la « street food » à Palerme.





INGLESE: The street food, the panelles and the sicilian "sfincione"

The traditional street food in western Sicily.

The street food

••• Street food is the sale of food and beverages on the street or any public space by street vendors.

In the same sector, this tendency is cheaper than neighboring restaurants.

Street cooking can be based on the traditional recipes of a region, but most of the time the dishes spread beyond the region of origin.

A study carried out in 2013 says that Palermo is in the top 10 of the street food of everybody. There is a long tradition in Sicily of fast nourishing and inexpensive preparations sold on stalls and kiosks.

For example, in Palermo, panelle, a donut made from chickpea flour, or pane with milza

(sandwich bread), sandwich filled with lung and spleen of veal, possibly with cheese, is often eaten.

Moreover, everywhere in Sicily, you can eat the "arancini", the pizza in all its sicilian variants, as well as rotisserie, ravioli, etc.

The origins of "the panelle"

••• Panelle is a dish originally from Sicily, especially from Palermo. The main ingredient of this dish is chickpea flour. It is a paste with flour and water, seasoned with salt, black pepper and parsley. They are fried and served hot inside a typical Sicilian bread with some taste of lemon in the middle.

Panelle are a dish invented between the 9th - 11th century.

The sicilian "Sfincione"

••• The "Sfincione" is a typical dish of Sicily, particularly in Palermo, it is part of the street kitchen. Like the word sfincia, it indicates something sweet; in fact, as the saying goes: "è muoddu comu na sfincia" (is sweet as a sfincia) and it is enough to look at the dough well raised and soft to understand that there would never be more appropriate term to define it. The sfincione was born from the imagination of the Sicilian people to create a bread that is different from the habits so that we can celebrate Christmas in a unique way. It is believed that Sicilian pizza was invented by nuns in the monastery of San Vito in Palermo. It is a paste made from flour, yeast, water and oil. It is baked in the oven, giving a rectangular and thick shape; Above add tomato sauce, onions cut to the julienne, Italian cheese "caciocavallo", anchovies and bread crumbs.

The sfincione is an ancient recipe, a symbol of the culture of street food in Palermo.





ECONOMIA: Le aziende che si occupano dello Street food in Sicilia

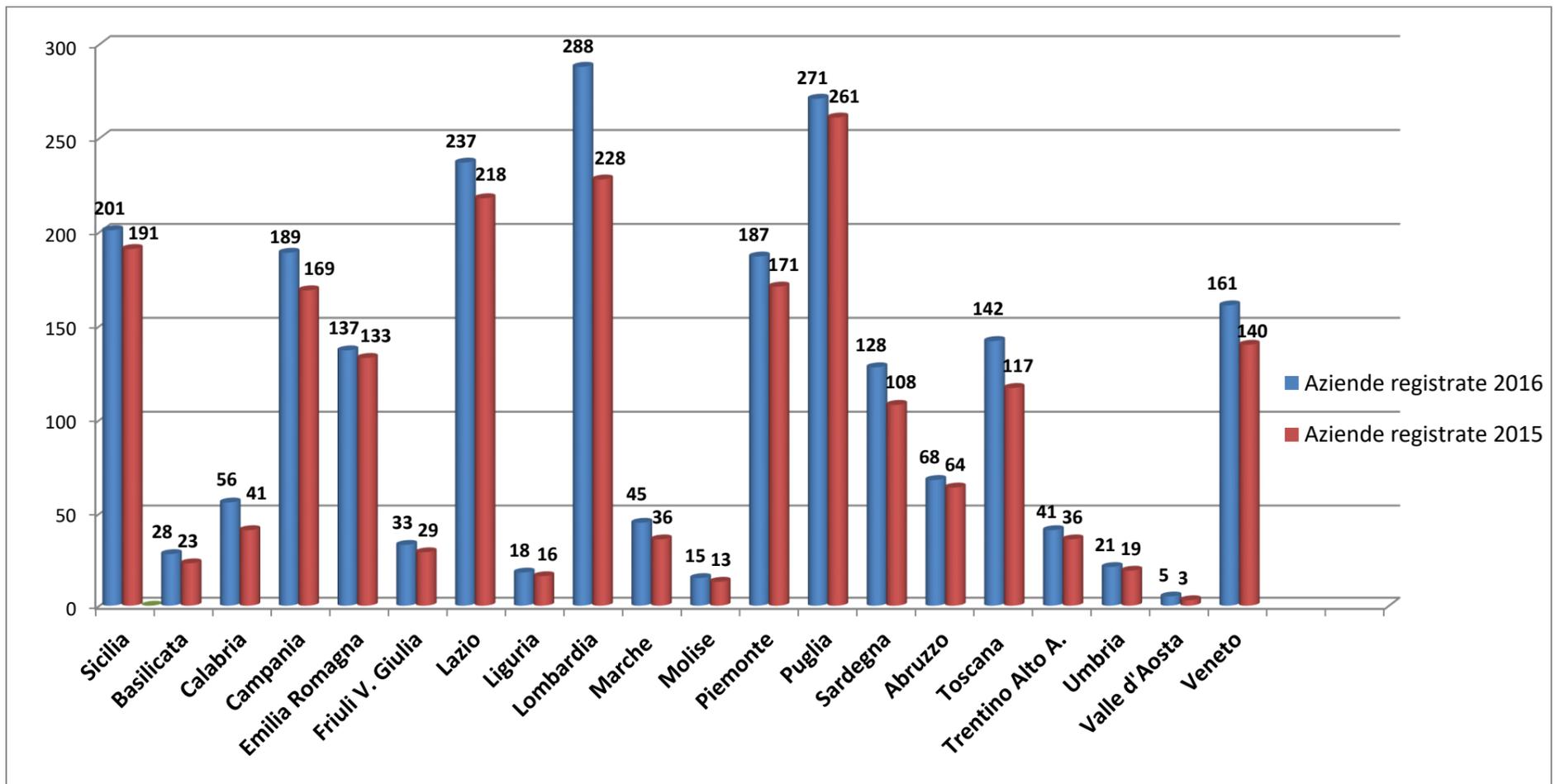
L'incremento e la distribuzione regionale delle aziende di Street Food.

Economia ed Informazione

••• Crescita record del 13% rispetto allo scorso anno della ristorazione ambulante in Italia con ben 2.271 imprese impegnate nel 2016 nella preparazione di cibo per il consumo immediato presso banchi del mercato o con furgoni attrezzati.

E' quanto emerge dallo studio sul "Cibo di strada tra rischi ed opportunità", divulgato in occasione della mobilitazione di migliaia di agricoltori nella Capitale per difendere l'identità alimentare nazionale nei

centri storici. La Lombardia con 288 realtà e un incremento annuo del 26% è la regione italiana dove la ristorazione ambulante è più presente, ma sul podio salgono anche la Puglia (271) e il Lazio (237) mentre una diffusione consistente si ha anche in Sicilia (201), Campania (189), in Piemonte (187), Veneto (161) e Toscana (142) secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Unioncamere relativi al marzo 2016.



Come possiamo ben vedere dal grafico rappresentativo con i dati della **Coldiretti**, tutte le regioni, dal marzo 2015 al marzo 2016, hanno avuto un forte incremento di aziende che operano nel campo dello STREET FOOD. La regione con più aziende ristorative di cibo da strada è la Lombardia mentre quella con un numero minore è la Valle d'Aosta. Elaborando i dati del grafico, si calcola che su tutto il territorio nazionale dal 2015 al 2016, l'incremento delle aziende che si occupano di street food è del **13%**.

