ALIMENTARE, Cresce il fenomeno del 'cibo di strada': 156 attività producono prodotti tradizionali, bio e vegani

Date : 4 Luglio 2018

Un tempo considerato un coacervo di cattiva alimentazione, negli ultimi cinque anni lo **"street food"** spopola anche in **Sardegna**, dove ad essere venduti sono **prodotti tradizionali** come *panadas, culurgiones, sebadas, pani frattau, fregula, gnocchetti, ravioli o prodotti bio e vegani*.

Una vera e propria rivoluzione del concetto di *street food*, che non significa più *'cibo spazzatura'*, ma è piuttosto **simbolo dei modi di cucinare e della personalità di un territorio**, senza rinunciare al gusto e alla salute e reperibile in ogni angolo delle città sui 'ristoranti' a quattro ruote o spesso legati a manifestazioni ed eventi.

"Tutto con il massimo rispetto delle materie prime e delle tecniche di lavorazione tradizionali, oltre a una continua attenzione verso le esigenze alimentari dei consumatori - spiega **Stefano Mameli**, segretario regionale di Confartigianato imprese Sardegna – *che sono le caratteristiche principali delle nostre produzioni artigiane, da sempre riconosciute per la loro genuinità e specialità".*

Nel 2018, secondo i dati dell'*Osservatorio per le Pmi di Confartigianato imprese Sardegna*, ben 156 imprenditori hanno sposato l'idea innovativa di lasciare i locali per attività di ristorazione ambulante, segnando una crescita del 56% negli ultimi cinque anni contro un totale di 2.729 e una crescita media del +58,9% nel resto d'Italia: il maggior numero di attività si trova in provincia di **Cagliari** (56), segue **Sassari** (48), **Nuoro** (15) e **Oristano** (14). Inoltre, il 24,4% del totale delle imprese sono gestite da under 35, il 2,6% da stranieri.

"Siamo molto contenti della crescita di questo nuovo settore dell'alimentazione – prosegue **Mameli** – *E' sinonimo di opportunità sia per le imprese tradizionali che innovano e diversificano, sia per le nuove realtà che propongono innovativi stili gastronomici. Lo street food è una realtà viva e creativa fatta di cuochi, fornai, pizzaioli e rosticcieri, di imprenditori giovani e meno giovani ma tutti accomunati dall'orgoglio di conservare tradizioni familiari o di proporre nuovi sapori. Per questo settore è necessaria una maggiore semplificazione delle procedure di adeguamento alle norme sanitarie e del commercio, per consentire al patrimonio storico cultural-gastronomico regionale, rappresentato da una miriade di cibi di strada, sia sempre più forte e competitivo e riesca a contrastare l'avanzata di cibi apolidi capofila di una errata tendenza a globalizzare i sapori".*

Martina Corrias

(admaioramedia.it)