CAGLIARI, Il cibo da strada arriva in città: il pesce fresco con "Su frittu"

Date : 17 Marzo 2017

Arriva a **Cagliari** la prima **ape car** itinerante che serve cibo, rigorosamente sardo: *pesce, calamari, verdurine e gamberi fritti*, accompagnati da un buon prosecco si possono trovare a **"Su frittu"**.

Un'idea innovativa di un ragazzo di 20 anni e di suo padre 61enne, **Francesco ed Eraldo Orrù**, che hanno trovato ispirazione tra le vie di *Milano*:*"Abbiamo notato dei cartelloni pubblicitari trasportati con delle bici* - racconta Francesco - *Con mio padre abbiamo pensato che sarebbe stata un'idea geniale portare in Sardegna dello street food con un mezzo fuori dal comune".*

I due imprenditori di **Simala**, sempre stati nel campo della **ristorazione**, svolgono il loro lavoro con particolare diligenza:*"Ultilizziamo esclusivamente olio di semi di girasole e lo cambiamo con una certa frequenza. Inoltre, lavoriamo con altissimi standard di controllo per scegliere ogni giorno il miglior pescato e i clienti notano subito la differenza, rimanendo piacevolmente soddisfatti dalla leggerezza del fritto."*

Lo **'street food'** è ormai diffusissimo in tutto il mondo, perciò il progetto di *Francesco*, studente di economia alla *Cattolica di Milano*, è ambizioso: *"Il mio sogno è quello di espandere l'azienda in tutta la Sardegna e nella penisola attraverso la formula di franchising, per offrire la possibilità di mettersi in proprio a più persone. Per il momento abbiamo in catena di produzione altre sei api."*

Infatti, con una semplice *licenza di tipo 'B' rilasciata dal Comune di residenza* è possibile iniziare l'attività di **commercio in forma itinerante** in tutto il territorio nazionale. Le dimensioni del mezzo non ingannino, infatti sono progettati con una grande attenzione all'ergonomia, alla praticità e funzionalità per facilitare il lavoro dei commercianti ambulanti.

Martina Corrias

(admaioramedia.it)