

Il cibo popolare “fa” strada e diventa spettacolo culinario: lo Street Food sbarca a Rapallo

di **Redazione**

24 Novembre 2014 - 14:08



Rapallo. Un fenomeno diffuso in tutto il mondo, che unisce la cultura del “cibo popolare” ad una più ampia visione di sviluppo commerciale, offrendo l’opportunità agli operatori del settore di migliorare e implementare le proprie attività.

E’ lo “Street Food” (letteralmente “cibo da strada”), tipologia di preparazione di prodotti specifici che andrà a coinvolgere, con i suoi sapori ed i suoi aromi, anche le vie e le piazze di Rapallo. La giunta comunale ha infatti approvato le linee guida per la pratica di questo modo davvero particolare di “mangiare in strada”.

Caratteristica peculiare individuata dal Comune di Rapallo, il fatto che lo “Street Food” debba rappresentare una sorta di forma d’arte: uno “spettacolo culinario” che, in maniera informale, consenta di far apprezzare alle persone svariate tipologie di prelibatezze gastronomiche. In primis, quindi, lo “Street Food” deve comportare il cucinare in strada sul momento: sono quindi escluse modalità che prevedano consegna di cibi già preparati.

Altro importante aspetto dello svolgimento dello “Street Food” è la proposta di cibi legati alle tradizioni gastronomiche italiane, a prodotti d’autore o, nel caso specifico, alle delizie legate alle tipicità liguri, come i gustosi “frisceu” (frittelline di pesce, verdure o carne). Non solo. Rientrano nello “Street Food” anche piccole frittiture di monoprodotti, crepes a km zero, spremute, frullati e centrifugati. Inoltre, per valorizzare le risorse del territorio le modalità del “Cibo da strada” per quanto riguarda Rapallo sono previste solo ed

esclusivamente per i titolari di attività commerciali nello spazio di fronte alla propria attività, con esclusione di autorizzazioni a banchetti o camioncini a posizionarsi in punti diversi della città.

La manipolazione degli alimenti deve avvenire all'interno del locale, mentre all'esterno è consentito solo conservare i prodotti già preparati nel frigo sotto il banco e procedere con l'ultima fase della cottura al momento. Il banco deve essere removibile su ruote e "neutro", per evitare cibi già pronti.

Per mettere in pratica lo "Street Food", le attività devono inoltrare al Comune richiesta di occupazione suolo pubblico (richiesta che va inviata anche all'Ufficio Commercio) e ottenere il parere positivo dalla Asl. Gli orari nei quali sarà possibile effettuare lo "Street Food" sono i seguenti: dalle ore 12 alle 20 (orario invernale) e dalle 12 alle 22 (orario estivo), salvo deroghe da parte della giunta comunale in caso di manifestazioni ed eventi cittadini. Altre disposizioni riguardano in particolare le dimensioni del banco ed ulteriori aspetti tecnici.

Le attività che lo desiderano, possono già fare richiesta per mettere in pratica lo "Street Food" già in occasione delle festività natalizie.