

Un viaggio nello street food marchigiano a Porto San Giorgio



di *Chiara Morini*

Un vero viaggio nello street food marchigiano, italiano e non solo: lo street food festival di piazza Bambinopoli a Porto San Giorgio è davvero gustoso. Fino a domenica 20 giugno sedici truck stanno deliziando e incuriosendo i palati di moltissime persone. Dalla carne argentina ai panini col pesce, dalla cucina di strada calabrese (piccante e non) agli hamburger dei latinos grill. E ancora la cucina greca, con un assaggio dei sapori più tipici: dal souvlaki al gyros, dalla

pita, la tipica pizza-pane greca con gyros, fino ai dolmades, involtini di foglia di vite ripieni con riso ed erbe aromatiche, accompagnato con pita e salsa tzatziki. Buono il gyros, la carne di maiale marinata alla greca e poi cotta allo spiedo, condita anche questa con tzatziki, salsa allo yogurt greco.

Spazio alla “ciccia” marchigiana

Spazio alla carne marchigiana e alla scottona: mai mangiato gli hamburger con mortadella? Mai provato un panino-hamburger con dentro le patatine fritte? Qui si può. E per gli amanti della cucina emiliana, immancabile lo gnocco fritto, impasto salato senza lievito, tagliato a mò di crackers, e poi fritto. Classici, secondo la ricetta originale e tradizionale, sono quelli che si accompagnano come pane ai salumi. Ma qui la fantasia del truck è andata oltre, creando gli “Gnoc-dog”, hot dog dentro lo “gnocco” come lo chiamano in Emilia; il “gorgognocco”, con il gorgonzola al posto dei salumi; e ancora il “ciocco gnocco”, lo gnocco fritto con sopra della crema al cioccolato.

Un tripudio di leccornie

Da leccarsi i baffi, così come da farlo per i classici cannoli alla siciliana, arrivati direttamente dalla sicilia: chi li ha assaggiati, dice che sono buoni anche gli arancini. Cucina napoletana, poi, crepes, e tanta birra. Per gli amanti ottima quella ceca, e c'è anche lo stand dei vini della cantina Ortenzi.

Il tutto mangiabile in sede, stile sagra, con i tavoli; oppure “on the road”, in cammino; oppure ancora, perché no, anche da portar via e gustare comodamente a casa propria. Se vicini però, perché nonostante il caldo, questi cibi da strada sono

ottimi e gustosi se caldi. Che sia un panino, uno gnocco fritto (anche se dolce), o una grigliata. Soprattutto quest'ultima, patate fritte e immancabili olive all'ascolana comprese.