

Street food made in Romagna: ecco i più apprezzati

Attualità - 07 settembre 2021 - 14:20



Quello dello street food è una tradizione tipicamente italiana che, in poche parole, rappresenta tutto quello che di bello c'è nel nostro paese: il cibo in città magnifiche, ricche di storia e di sapori da scoprire. In particolare, spicca fra le tante tappe italiane lo street food in Romagna una terra ricca di preparazioni che spaziano dai semplici primi piatti - da tavola - come il tortello e la pasta ripiena, senza disdegnare i salumi e ogni altra preparazione di carne. Naturalmente, è fra le strade delle cittadine romagnole che vengono cucinate e servite giornalmente le più famose specialità tipiche e caratterizzanti di questo luogo. D'altronde basta poco, delle ottime materie prime, un forno o una [friggitrice elettrica](#) e l'amore di chi prepara queste prelibatezze. Eccone, di seguito, una lista delle più apprezzate.

Piadina romagnola

La **piadina** non può naturalmente fare a meno di essere al primo posto fra i cibi da strada più famosi. Classico intramontabile delle terre romagnole, consiste in una focaccia sottile e spianata di farina, strutto e olio d'oliva, cotta lentamente su una teglia di terracotta e pronta per essere farcita di ogni genere di salumi e formaggi. La farcitura della piadina romagnola da street food è, solitamente, la classica per eccellenza con squacquerone, rucola e prosciutto crudo. Naturalmente, sono molte di più le possibilità di farcitura e l'unico limite dato al condimento è quello della fantasia di chi la prepara. La piadina è diventata nel corso del tempo un vero simbolo della Romagna per via della sua bontà, facilità di preparazione e sazietà. Per questo motivo è particolarmente facile trovarla per le strade delle città.

Gnocco fritto

Al secondo posto spicca lo **gnocco fritto**, altra espressione della tradizione Romagnola. In poche parole, siamo davanti a nient'altro che un piccolo cuscino di pasta fritta alla perfezione che può essere mangiato da solo oppure accompagnato ad ogni tipo di salume o formaggio. A volte, questo assume anche il nome di crescentina - soprattutto nelle zone di Bologna - per via della tendenza a mangiarle con il formaggio. Alla base della preparazione ci sono farina, acqua, il sale e l'immane strutto. Naturalmente, così come per la piadina, nello gnocco fritto street food in Romagna è possibile trovarne varianti diverse: c'è ad esempio chi, nell'impasto, inserisce della birra per renderlo più morbido oppure sostituisce lo strutto con l'olio. In ogni caso, a fare la differenza è la frittura che deve essere portata a compimento a regola d'arte, evitando che lo gnocco si guasti.

Cartoccio di pesce fritto

Il **cartoccio di pesce fritto** è una specialità Romagnola che non molti conoscono ma che per via della sua bontà e peculiarità è una dalla più apprezzate e vendute dagli street food Romagnoli. Il cartoccio viene servito appunto all'interno di un simil cuoppo di carta e si compone di pesciolini, anelli di calamaro o totano e a seconda del venditore può essere integrato anche da verdure o altre specialità. Ogni ingrediente componente il cartoccio viene prima passato nella farina e fritto all'interno di olio e strutto: per questa preparazione, è fondamentale oltre alla qualità del pesce anche il tipo di strumento utilizzato per la cottura. Molti produttori di street food in Romagna utilizzano una friggitrice elettrica all'interno dei loro laboratori mobili per vari motivi, soprattutto garantire la freschezza della cottura e la bontà del cibo.