

# Trapizzino, frushi e bombette

## Le 5 idee più originali dello street food



25 ottobre 2014

di **Alessandra Dal Monte**

1. Pasta della pizza tagliata a forma di tramezzino e farcita con i piatti tradizionali. Dalla coda alla vaccinara al bollito picchiapò, dalla misticanza di verdure alla trippa. Ecco il **trapizzino**, inventato a **Testaccio** da Stefano Callegari, già pizzaiolo e ristoratore, che dal 2008 si è buttato anche nel mondo dello street food. Oggi il camioncino itinerante c'è ancora, ma Trapizzino è diventato un locale con due sedi a Roma (Testaccio, via Branca 88 e piazzale Ponte Milvio). In questi giorni si può gustare al **Salone del Gusto di Torino**, nell'area dedicata allo **street food**, insieme ad altre gustose idee di cibo da strada provenienti da tutta Italia.

2. Come il **frushi**, **involtino di riso e frutta** inventato a Chicago dal pastry chef Luca Montersino. E arrivato anche nel mondo del cibo da strada, per esempio al **Mescé — Combinazioni di frutta**, locale (con camioncino itinerante) appena aperto a **Torino** (via San Dalmazzo 4) che prepara **tutti i suoi piatti a base di frutta**. Dai centrifugati ai frullati, dagli spiedini caramellati ai sorbetti fino agli arrotolati, crespelle dolci o salate di farina di riso ripiene. E poi c'è il frushi, base di riso e guarnizione di frutta, da gustare come se fosse un «maki» giapponese.



3. Sempre da **Torino** arriva il **Poormanger**, gioco di parole che indica gli ingredienti del cibo povero locale. Cosa c'è di più povero della patata? Da Poormanger viene usata come base, da farcire con un gusto a scelta, a seconda della stagione. Dalla crema di cipolle e taleggio alle verdure grigliate, dalla zucca con pancetta e pecorino alla verza con salsiccia (via Santa Maria Vittoria 32, più camioncino itinerante).