

Street Food

I campioni regionali



VALLE D'AOSTA

Panizzi Cheese & Wine

Courmayeur (AO)

PIEMONTE

Gofreria Piemontesa

Torino (TO)

LIGURIA

Priano

Voltri, Genova (GE)

LOMBARDIA

Sciatt à porter

Milano (MI)

VENETO

La Torre

Verona (VR)

TRENTINO ALTO ADIGE

Bozner Brot

Bolzano/Bozen (BZ)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Street Food Trieste

Trieste (TS)

EMILIA ROMAGNA

Kalamaro Piadinaro

Riccione (RN)

TOSCANA

Il Lampredotto Lorenzo Nigro Firenze (FI)

MARCHE

Le Pallette di Giorgio Ascoli Piceno (AP)

UMBRIA

La bottega di Perugia Perugia (PG)

LAZIO

Dess'Art Roma (RM)

ABRUZZO

Antica Porchetta di Campli Campli (TE)

MOLISE

Panificio Antichi Saporì di Patriarca Agnone (IS)

CAMPANIA

Fratelli Mascolo Gragnano (NA)

PUGLIA

Mezza pagnotta Ruvo di Puglia (BA)

BASILICATA

Pane & Pace Matera (MT)

CALABRIA

Siamo Fritti Cosenza (CS)

SICILIA

Fud Palermo (PA)

SARDEGNA

Retroburger Cagliari (CA)



Premi speciali

Il Panino dell'anno

Lo Speciale
di Generi Alimentari Da Panino

Per aver condensato in un panino un omaggio all'Italia e ai suoi prodotti. Due fette abbrustolite di pane di Matera che racchiudono prosciutto cotto in forno a legna, marmellata di amarene brusche di Modena e mandorle spaccatelle. Nord e sud, in un equilibrio di dolce e salato che ci riporta in un morso alle nostre radici gastronomiche.

Generi Alimentari Da Panino
Via Freda, 21
www.dapanino.it
Modena

Street Food da chef

Al cuoco che ha rivisitato nel modo migliore e originale un piatto tipico dello street food

L'Arancino con ragù di triglia e finocchietto selvatico di Pino Cuttaia

Una delle preparazioni più antiche del cibo da strada siciliano è interpretata con mano d'autore e appassionata memoria isolana. L'arancino di riso viene impreziosito dalle delicate triglie di scoglio di Licata e accompagnato dal profumo che meglio rappresenta l'anima selvaggia della Sicilia, quello del finocchietto selvatico.

La Madia
Corso Filippo Re Capriata, 22
www.ristorantelamadia.it
Licata (AG)