



Tendenze su ruota

Street food, un settore dinamico che si sta sviluppando alla grande anche per quanto riguarda le tipologie di veicoli di somministrazione. Da quello più agile al grande truck

Street food, il cibo di strada, oggi è diventato un mercato di vera tendenza celebrato in Italia da decine di festival dedicati. Manifestazioni che negli ultimi anni si sono arricchite di **veicoli** idonei alla somministrazione. Ce n'è veramente per tutte le tipologie di offerta. "In questo settore avere una proposta culinaria di qualità è indispensabile, ma non basta - spiega Franco Resti, la mente di **StreetFoody**, un **progetto innovativo** che accompagna i food trucker italiani nel trasformare la loro idea imprenditoriale in realtà -. Per prendere il volo serve un'attenta pianificazione, dal business plan agli adempimenti burocratici, dall'allestimento del veicolo alle scelte di marketing". Perché per farsi notare nel mondo in fermento del cibo di strada italiano

ci vuole un concept di assoluta solidità. Da segnalare le proposte per "veicolare" la tradizione **con pizza bianca e mortadella**, quelle dedicate alle **postazioni veg e bio**, al **gelato artigianale gourmet**, ma anche all'**etnico** basato su ingredienti di qualità. I **food truck di ispirazione**



Usa rappresentano poi un'interpretazione di street food di notevole impatto. ●



dicembre 2015 - n. 90