

Street Food 2025: Gambero Rosso celebra l'arte del cibo di strada

scritto da Redazione | 15/07/2024



Oltre 630 insegne e 20 Campioni Regionali nella guida più completa del “food on the road”, l’espressione più autentica della tradizione italiana. In Abruzzo il Premio Speciale a Bracevia - A tutta pecora

Il cibo di strada, ovvero, la nuova frontiera dell’enogastronomia che conquista sempre più appassionati. La **guida Street Food 2025** del Gambero Rosso, giunta alla sua decima edizione, celebra questo fenomeno con una **mappa dettagliata delle eccellenze italiane**, riflettendo l’evoluzione di un trend che si nutre delle radici popolari e si apre a infinite contaminazioni.

Non solo un elenco di locali, ma un tributo alla cultura enogastronomica italiana, che continua a evolversi e a sorprendere. Ogni edizione testimonia infatti l’inarrestabile crescita e il continuo rinnovamento di un settore che sa unire tradizione e innovazione in un’esperienza unica e coinvolgente per tutti gli appassionati del buon cibo.



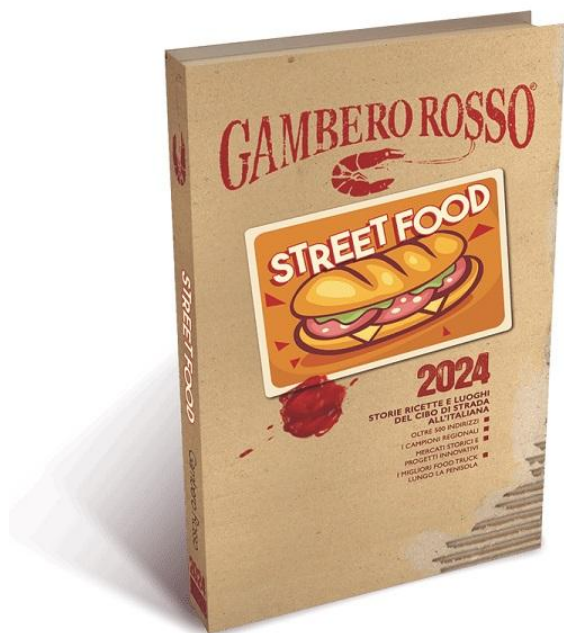
La guida Street Food 2025 del Gambero Rosso

I migliori Street Food d'Italia? Ecco la mappa nazionale del Gambero Rosso

La **Guida Street Food 2025** del Gambero Rosso, con il supporto di Terre Margaritelli, offre un colorato viaggio attraverso le piazze, i vicoli e i mercati d'Italia. Con oltre **630 insegne recensite**, questa edizione si configura come la più completa mappa nazionale del cibo di strada all'italiana.

Ogni regione del Paese è rappresentata infatti dalle sue specialità locali, evidenziando la straordinaria varietà e la qualità delle proposte gastronomiche. Un'attitudine al sincretismo gastronomico che è sempre più evidente in questa edizione della guida Street Food, la decima, un decennio nel quale il Gambero Rosso ha raccontato la parabola contemporanea del cibo di strada in Italia - ha commenta Pina Sozio, curatrice della Guida.

I templi del cibo di strada



Osterie, paninerie, pizzerie, bacari, mercati e friggitorie: questi sono i luoghi dove quotidianamente milioni di persone partecipano al rito del mangiare all'aperto. La **Guida 2025** testimonia il coraggio e l'apertura all'innovazione, soprattutto nelle grandi città, dove la contaminazione culturale arricchisce l'offerta culinaria. Non è raro trovare ravioli giapponesi a Torino, pizza al taglio a Milano o gnocco fritto a Cagliari, esempi del sincretismo gastronomico che caratterizza questa edizione.

I Campioni Regionali

Tra le 633 insegne recensite, spiccano i **20 Campioni Regionali**, simbolo dell'eccellenza e della varietà gastronomica di ogni regione. Alcuni dei nuovi premiati comprendono **Hibou Prodotti Valdostani** a Rhemes Notre Dame (AO), **Kokoroya** a Torino, **Fish'n Street Osteria di Strada** a Genova e molti altri, ognuno con le sue specialità che rappresentano il meglio del cibo di strada italiano.

Premio Speciale Miglior Street Food On The Road

Tra i migliori Street Food d'Italia, il **premio speciale** di quest'anno è stato assegnato a **Bracevia - A tutta pecora**, un food truck abruzzese che da quasi vent'anni porta in giro per l'Italia su una Fiat 500 gialla i veri arrosticini di pecora. Questo riconoscimento celebra l'eccellenza del cibo di strada itinerante, valorizzando le proposte culinarie che raggiungono i consumatori ovunque essi siano.



Il premio speciale di quest'anno è stato assegnato a "Bracevia - A tutta pecora"

Per informazioni: Gambero Rosso (www.gamberorosso.it)