

# RossoCarne Street Food: quando il panino è tutto genovese

scritto da Selene Scinicariello | 24/05/2019



**Dopo due ristoranti e tanti anni di esperienza, Mauro e Paola hanno aperto un terzo locale, questa volta per portare una ventata di “genovesità” anche nel cibo di strada.**

Dopo i ristoranti di Albaro e Via Ravecca, [RossoCarne](#) fa tris proprio in quest'ultima strada del centro storico: nei vicoli, ora, si può gustare un **panino di qualità tutta genovese**.

**RossoCarne Street Food a Genova** nasce dal desiderio di Mauro e Paola, i proprietari anche degli altri due locali, di proporre i loro prodotti di alta qualità in una versione più semplice, adatta a tutte le tasche, anche quelle dei più giovani. Un menù snello, un ambiente essenziale e la voglia di servire un cibo genuino e autentico, proprio come quello di una volta!

Nascono così il **Genova**, il **Casaro**, il **Trippotto** o il **Cimotto**, solo alcuni dei nomi dei panini che si leggono sul nuovo menù di RossoCarne Street Food. Pochi fronzoli e tanta qualità. Parafrasando le parole di Mauro, se si vuole mangiare il panino “sbrodolone” si deve cercare un altro posto, qui si viene alla ricerca del sapore e del territorio. Sì, perché è **Genova la protagonista di questo nuovo**

**locale dei caruggi:** Genova e la [mucca Cabannina](#), l'unica razza bovina autoctona della Liguria.

## **“A tutta Cabannina”: quando l’hamburger si chiama svizzera**

Nei dintorni della Val d’Aveto pascolano mucche piccole e brune, sono le **mucche di razza Cabannina**, animali rari che sono stati capaci di adattarsi a un territorio difficile e aspro. Oggi Mauro e Paola cercano di farla conoscere anche ai “foresti”, proponendola nei loro ristoranti (compreso il **RossoCarne Street Food**) e divulgandone la cultura e la bontà.

Mauro prima di essere ristoratore è un macellaio, un mestiere antico appreso da suo padre e che non ha mai abbandonato. Quando spiega che i prodotti dei suoi locali sono preparati totalmente da loro, non mente affatto. Il ristoratore continua a frequentare il Macello di Tribogna, sceglie con cura gli animali e controlla l’intera filiera per essere certo che nei piatti (e nei panini) proposti ai clienti ci sia sempre un prodotto eccellente. Insieme alla moglie Paola seleziona personalmente ogni altro ingrediente affinché sia proprio il sapore unico della Cabannina a risaltare ad ogni morso.

Per questo della mucca si usa ogni taglio, anche quello più povero e nel menù trovano posto **panini con la trippa**, la **testa in cassetta** e la cima. Anche i formaggi utilizzati sono prodotti tutti di latte di Cabannina.

## **RossoCarne Street Food a Genova: “La svizzera dentro la rosetta”**

Il territorio e la tradizione sono la passione dei proprietari di RossoCarne Street Food, un’idea moderna capace di riportare in auge il passato. Qui non si chiede un hamburger ma una svizzera; la carne non finisce all’interno di un banale panino al sesamo ma farcisce una genuina rosetta preparata ogni giorno dal vicino Panificio Patrone.

Il sapore autentico del passato non si perde mai, neanche quando si assaggia il **Porcotto**, uno dei pochi panini con un salume di suino, il **panciocotto**, accompagnato dal rafano piccante: una vera delizia per il palato!

### **RossoCarne StreetFood**

Via di Ravecca 43r (194,26 km) - Genova

Aperto dal lunedì al sabato dalle 12 alle 15. Venerdì e sabato anche dalle 18.30 alle 22.

Pagina Facebook: [RossoCarne street](#)