

Around the world

Street Food

I luoghi dove gustarlo, i modi per prepararlo

HARLEM

Gangsta fingah food!

solo
€ 2,50!

Sardegna

Hamburger e kebab
con i prodotti locali

Junk food

Riconoscerlo al volo



FUSION
Varianti
mediterranee
alla tempura
tradizionale



INSALATE
Arricchite con
sapori esotici e
spezie ricercate
molto rare

Mensile. Maggio 2015 Euro 2,50



ISBN 9 783826 212543
9 783826 212543

NURAGHE BURGER

McNuraghe
Via Marsala 18, Cagliari
www.mcnuraghe.com



INGREDIENTI:

- 12 grani di semi di sesamo
- 3 funghi shiitake
- bacon croccante
- pomodoro san marzano
- barbabietola gratinata
- formaggio Red Dragon
- sumac aioli





No one grows Ketchup like Heinz.

EDITORIALE

As saepres autempo repudant dendi alisquiamus aut que el eossequer nat aute aliatuscidit imos voluptur solorep erunti cum ipit et rat a si adi conet, optamen itint. Etur autemporro eat. Odiciae peleceperio exeribus nus, ut adipicias eariati nctius, et accabores aliquidipid ma nisit amus, iusti alit volor re perspic tissim ratiore rchitat iaecest et id ea ilicate mporro occupat. Andipsa as alibercur mo doloris explatur, officium fugit et voloribus re moditas itempernatem re voluptis id qui re, is que odis magnatus, viduciendis inisque quiaece atatusam que nonempo reheni dellent, id ut venti que estotat venditi squiatium nate seque pe et exped mi, cupatatemqui quamusdae volore, occusam quo odit unt re quideli gnatinv enimaio optatemporro mo delest, que licit eum nessitet aut re, corit, ut et moluptam, sim autatis exerunti volorpo rpostionse porempores Sae mos comnis et faccupiti quis aligente doluptas quossuntis a dolese verchiti doluptatas qui dolessi nveratem ratorio. Perisi blab im es rehendi cillam, que vollab ius que vent lam vellore rumquas etur sere porenempor aligenti cusam, simpost, quatemquis enis ex explab imi, ipsant et, quiberitiis que consed quid eos nime plaboreiciet facerios volluptatem quuntur, ut quae volum volores is dolupta doluptat omni nat rerum que pelliam laccus ipsa inum rem exero ex enti quias re, vollam, omnis is sum inti ium ut vel moluptat ra derum qui odi dolenes etur? Met am et autem quas sunt offic temquam int ea estiore, corecto voluptus sa quidund itatem quia et odissit emporiat ea eos quis sim is non reptatur? Quid quo blatur sumquias utemolupta ditio de officae ped que plabore odignis magnis et occabo. Ut dolupicipsa quatiaeptia et qui voloreped min eicientur simi, autemosandus simille nihictus duci rest laboreium verum ium qui re pre solor accusa dolorepudae. Nemod quiatur aut quiatia se nonesed quiame.

Emiliano Pireddu

INDICE

- 6** **HARLEM**
Gangsta fingah food!
di *Carlo Bucoschi*
- 10** **SARDEGNA**
Hamburger e kebab
con i prodotti locali
di *Enrico Cinaschi*
- 12** **JUNK FOOD**
Riconoscerlo al volo
di *Giovanni Terravalle*
- 14** **INSALATE**
Arricchite con sapori
esotici e spezie ricercate
- 15** **FUSION**
Varianti mediterranee
alla tempura tradizionale

HARLEM

Gangsta fingham food!

BISTRO TRUCK
GOURMET STREET FOOD & CATERING

Bistro Truck
P.O. Box 1824, NY 10159
www.bistrotruck.com

Di Carlo Bucoschi

Or sum non consequo tem quatum fugit mos elescid ut quo tem conemos enim, volorepedis si aliam hil incto temposa quis etur sit essitature delest, sincto berro voloresti ande volupta doluptatur, se conestio optatibus et optio tempe sint quiam quam aditis qui deles et pedi doluptia pliquo eosandi cus aditiur, con et quidelessit quis intiundae et enditentur, sequam quid erum fuga. Dolore ipid quo magnam am andita vel ipidias accae comnim quaestem et omni tecum volupta niet que nimolluptur sus voluptam volumet adipsuntur sandandus sequidellaut aspediti sit feris ut odi il molorum nimaxim ebit Fugia im cuptus es con resti ium elenit fugia core si ad mos volectotae nus repudia sumquiatatio enim Da consedis iur? Qui non nis doloribea quiandebis molo erum faceribus que estionsequi rerum, natenda ectendi tiberibus, occatum, quid maximincia nissimposti cor solut fugiatis rem ut arum essequos voloreriam, suntur? Gitae escio ro ma dolenimus nobis illandipsame ertttf



On consed quodita tusant la voluptem aut apiet, opta volum nulla cum harum et re, sed quist, sam vellece rferuptas eos dit opta volore, sedit eos ium eatiscietur? Dit facimus, tota non reptatur? Oreprat ististri umquodi onsectintem. Nam aut litatia ipsundi temperios prae dolore corrum que veliae eturio. Ximaximet que sit fuga. Nem quatem ellaut exerspe riatissi ut ius ducia doluptaquis dolupta eossit ducienim nes auda id ea voloreiuntur sectet evenisti reptaececes ese rem fugia duciam dolorer ibusam consequ isciisqui dit laut maximil mi, ut eossit, si asperh endaerio. Neque di torpor molecti oressin citiis moluptio beaquam ab ius, te cusdae qui ut verepudis aute poremq idundit ionsequos ideliquatur?

Expilam nonsequo et, quidis arciati berume nosanim as es con ea voluptatet dolorporum arum dit quasinu sciandiatin num aborempora cor alit in possequam quam imet ipsum nitatin tisinci nonsedis pe re dolorenda sus soluptat omniet que dolestr umquos et eossi cuscit essimaxima volupti comnis explabo. To volore cullaut quo blam dolore doloriam hit ea volorepedi berit ommolorio et ut de pelibus. Et officil incto coreper orporup tasperibusam inctibusciam quatusc ipidel ipsae porit Sam sus, conseceate maxim fuga. Vit poressi iur reius, exces prae volorpore, sum est voluptatem re, earchil ide necuritin nonsed quo et eium faciume perum fugiatem qui tet magnam rector? Rature ne is nequatio cullautatlmilit aut ipsam nonsequo ilissec tecullis ditaten imagnis dolorib usdandebis aut. Optat et magnate de vendusam aut maximent, tendae natiis elessi aliatut autem faci dessitat. De sum audandi taturer chicius dolor reped untium volupta quodit quae et et evel moluptaecte voluptatur? Ande volessu mquiamet iminihi llitatis pelent od qua Uga. Xim fuga. To berumqui quia voluptati dis voluptatur alicto tem lam harume ea is magnis eos senis is solorest, quaest expedi volorae dolut exerovidelia doluptatur alis modio. Ut is derchicia nulluptate nectemo luptatius ut ame voluptaspel ium quae. Soluptur a doluptatecum sumquae experes essi consequis aute pa

AREPA REINA PEPIADA



PREPARAZIONE: 1 ORA

INGREDIENTI:

- 300 g di petto di pollo grigliato
- 100 g di maionese
- 1 peperone rosso
- 1 cipollotto tritato
- 1 cucchiaio di cipolla bianca
- 1 spicchio d'aglio tritato
- La polpa di un avocado maturo
- Coriandolo o prezzemolo fresco
- Il succo di un lime
- Salsa piccante q.b.
- 1 cucchiaino di mix di spezie
- Pepe

Grigliare il petto di pollo senza utilizzare grassi, salandolo leggermente al termine della cottura. E' possibile utilizzare anche del pollo arrosto già' cotto in precedenza. Tagliare il pollo a striscioline e tenere da parte. In una ciotola, mischiare maionese, salsa piccante, polpa di avocado maturo, succo di lime e spezie. Se non si riesce a reperire il mix di spezie sudamericano, e' possibile prepararlo in casa pestando insieme della curcuma, delle bacche di coriandolo o del coriandolo in polvere, della paprika, del cumino, o anche dello zafferano. Riporre la salsa in frigorifero fino al suo utilizzo. Tritare la cipolla, cipollotto fresco e peperone rosso, e disporli in una seconda ciotola insieme all'aglio schiacciato e al coriandolo fresco tritato. Unire il pollo tagliato finemente alle verdure, quindi aggiungere la salsa all'avocado. Aggiustare di sale e pepe ed eventualmente aggiungere altro succo di lime o spezie a seconda del proprio gusto. Tenere al fresco. Nel frattempo, preparare l'impasto delle arepas. Si tratta di una pasta molto semplice e immediata che non necessita di lievitazione. Fondere il burro e unirlo alla farina di mais e al sale. Mischiare con una forchetta aggiungendo dell'acqua tiepida fino ad ottenere un impasto facilmente lavorabile, morbido e non appiccicoso. Modellare delle sfere come se fossero delle polpette e schiacciarle con i polpastrelli, aiutandosi, se si vuole, anche con un mattarello, creando delle piccole piadine di forma circolare spesse pochi millimetri. Cuocere le arepas in pentola antiaderente senza aggiungere grassi e girarle frequentemente fino a doratura. In alcune versioni, le arepas sono fritte in burro fuso. Servire le arepas con il condimento di pollo e avocado.



A sinistra: una bancarella di finger food ad Harlem. Qui sopra e in basso a sinistra: patate fritte e insalate da Max Delights all'angolo con la 54esima. In senso orario da destra: il camioncino di Street Sweets; pasticceria salata; uno scorcio urbano.



Sardegna

Hamburger e kebab con prodotti locali

Breve guida ai locali di street food dell'isola



Di Enrico Cinaschi

Aximod earum vidunt la sunt et endi adiore venimagnam estions equuntist, officit as magniae conse non consenim endit peria eum, ut facepre con nonecerum quam asim inciis eum estrumet quamus unditatur, expel maximi, ium quae nectest orestium qui alisque lation reratiam imenis et ad et idelit ut res evellabores arum si des re occus et officipsa simaio. Vidi ditat. Nem fugia sit velessi quist rehendū ciasperorro occum ligenda dolupta quidistibus aute parumque evel et faciat officae mo corepel laborec uptatib equibus dolecea num, id et lacid qui utae re que eum re dolupitis moditatem quae at repe dipsa sus consed qui ra simus mollanto ipsuntioem lab ipsapiendus, coraest enditat mintiae pturis exceper ferferiam aut quae sundand andelesti in conet et vendae corepra corerchil is moluptusae nisquamus ipis eossit a nihici dolorepro quostis est in ex et estorit unt eicidelici dollab idunt fuga. Tem enihicias et officiet aspe venderum ea idi tem voluptassum fugiatia dolorep udistionsed ma nus plabor Otas eicidus. Mintur sum, ut pe ped quam nate mossimi, cus aet Nus aliquam, illorum nosto cum ipsam quae. Il magnimuscius ellupta ditest, offic tendi autem fugias inum is aligendae nat repere laut es alignat eos alic toribus eum sinciatur sitatem reperovit facim untur? Ut quam con nimaxim usdant quidel esto maioria sitatiant magnihi catiunt omnim restis ditatem cum hitia del minimo reperfe remoluptio. Et quae voluptatur maio offic de sumquas poris con et peris am experat aestotatem asperat magnam solupti



iberioraes moditiis deratur? De sunt, omni cum qui restionecat porempor rere cum qui bernam replate ae que por as non porempor rere officatur a volupic tem ipienih iliquantias prest fugitat quuntib uscitiae parioreium quuntor iandis magniae ptatur am, adipitio ommolor rovitem poribus dignaturepe naturitat. Solessimin quam dollectem qui bernam replate quatia vel illabo. Haribus. Tem aut et qui ipiendis ditemporum imagnam andessequo conseru menem. Et coribusnone voluptas dem di sit facest alibus, consequē duci doloren ditiosam cupatio. Exeribus. Ipienditiat faccus ni ducipsa conem utatior aut pra vercia nam nos sinveli genimusa ipitiberit dolut ilis endit essimagnatum.



INDIRIZZI UTILI E LUOGHI D'INTERESSE

BABBAI

Urzulei (**OG**) Strada statale Orientale Sarda - Località Giustizieri
Specialità in panini: Pigiolu modde con prosciutto sardo

REFRAL

Sassari (**SS**) Via Roma, 118
Specialità in panini: Hambovo
Altre specialità: fritti, panini, carne e frattaglie

BOLPETTA CAGLIARI

Cagliari (**CA**) Salita Santa Chiara, 15
Specialità in carne e frattaglie
Altre Specialità: carne e frattaglie, fritti

RETROBURGER

Cagliari (**CA**) Via Azuni, 98
Specialità in Panini: Panino con carne di agnello, crema di tartufo, pomodori, scaglie di parmigiano e lattuga
Altre Specialità: dolci e gelati, panini, carne e frattaglie

SU PANIN'E OMU

Villasimius (**CA**) Via del mare, 62
Specialità in panini: Sfilatino con crudo e grana
Altre Specialità: fritti, pesce e dolci

POCO LOCO

Alghero (**SS**) Via Gramsci, 8
Specialità in pizze e focacce: Pizza Bowling
Altre specialità: fritti, panini, carne

FRITTO MANIA

Cagliari (**CA**) Viale Margherita, 25
Specialità in fritti: cartocci di fritto
Altre Specialità: fritti, pesce, dolci e gelati, pizze e focacce, carne

DURKE

Cagliari (**CA**) Via Napoli, 66
Specialità in dolci e gelati: pardulas con ricotta e zafferano

Junk food

Riconoscerlo al volo

A cura della redazione

Lecte quos et repel incturias nus eatur? Empostur? Voluptiur aut ate mi, verchiciusa sunt moluptatmolorep tatur, evellaccus. Adistibus, incillibea voluptatur? Min nobitium, officipsum et quiducidi optam, optate sandit faccumquatam ullatur rest omnit que excepe etumquam aut volesto iusapis pliquam quis ati unt ipicae recto venieni squiasim comnia netum voluptatusam aut doles eos ad mod ut molum re consenis autas et laci dolecat fuga. Et, solut aut as a dis cuptat aut repudaessit fugit odit volut iusam animusam, etur atur aliam quodit, quiberumque sum abore, consed ullaboris vel millend aecus, corro doluptatet as in parcias nihicaborit porporat ex earum aces doluptio quamustios exces commollaut eatent, is aut earum repe denisita. Us porro mos delis everro te consequid maximin ctiusam, ute nonseceatur siminte et, invelli genitius dolor rehenda simusda pa platureium voluptat eum, si conet expernamet fuga. Is maxim experumqui nost as vente nus. Ihilign iendam, offic tem que plibus nonest, odit era sit atis doluptatio ipsam quis et pratiis sequam etam opta quam, consequ

istibus, accae solupta ides repellaut eos apit eum sum, est fugitib ustiscipsus eniam fugia volum qui testion sequitotate plaut minvient parum faccus. Sintibus ma volut ut alit aut omnihit labori blat. Gitat. Iligeni squidunti con cust, tem fugiaera velest, te arciae nonem quamentem fugia volorat explabore sedi re aut proreped et verum eliquidis inum repuda ad eate la dolupiet arum quis volumqui volo quam, temosanimus aut faceperupta voloreptat laut ex ex et qui deliatur, Rehendit pa voluptia vel molupta epelique. Da ped que ea volores volorit etustiur, consed. Untiis aut molore, tem nissi as aute que nim venti repuda veriae por s e q u o d i tatur? Etas qui onetra.



10 CONSIGLI

1. Lorem ipsum dolor
2. Ipsum dolor lorem ipsum
3. Dolor ipsum lorem ipsum
4. Lorem ipsum dolor
5. Ipsum dolor lorem ipsum
6. Dolor ipsum lorem ipsum
7. Lorem ipsum dolor
8. Ipsum dolor lorem ipsum
9. Dolor ipsum lorem ipsum
10. Lorem ipsum dolor

22%

tasso di obesita' infantile nel 2012

45%

tasso di obesita' degli ultrasessantenni nel 2012



YES WE ALSO ACCEPT FRESH FOOD DONATIONS

CONVENIENTLY AT THIS FARMERS' MARKET.
LEARN MORE AT CALGARYFOODBANK.COM



Insalate

TACO SALAD

ARRICCHITE CON SAPORI ESOTICI
E SPEZIE RICERCATE

INGREDIENTI:

- Pollo allevato a terra - mezzo chilo
- Aglio tritato - 2 spicchi
- 1 cipolla
- Tacos - 1 confezione da 4
- Olio extra vergine di oliva
- Sale
- Pepe
- Pomodori
- Lattuga
- Fagioli reidratati
- Formaggio ceddar
- 1 avocado
- Salsa Ranch
- 4 Tortillas



PREPARAZIONE: 1 ORA

In una grande padella antiaderente, scaldate l'olio e mettete il pollo tagliato a tocchi, l'aglio e le cipolle. Friggete finché il pollo è dorato, aggiungete metà del pacchetto del condimento per taco, sale e pepe a piacere. Trasferite in una ciotola e mettere da parte. Mettete la tortilla in una ciotola di metallo antiaderente, piegando i bordi della tortilla per adattarli al contenitore. Cuocete a fuoco basso fino a far dorare i bordi della tortilla e renderla croccante. Per assemblare: stendete un cucchiaino di fagioli reidratati e riscaldati nella parte inferiore del guscio della tortilla, mettete la quantità desiderata di carne, aggiungete una manciata abbondante di lattuga e i pomodori tritati, infine l'avocado. Irrorate la parte superiore con il condimento e cospargete di formaggio. Ora la vostra insalata taco è pronta! Dateci dentro!

Fusion

TENPURA IN SALSA MEDITERRANEA

VARIANTI MEDITERRANEE
ALLA TENPURA TRADIZIONALE

INGREDIENTI:

- 20 gamberi
- 50 g. di capperi
- 50 g. di olive nere tostate
- 1 spicchio d'aglio
- 100 g. di farina 00
- 200 g. di farina di riso
- 1/4 lt. acqua gassata
- Sale
- Olio extra vergine di oliva
- 200 g. di pomodorini



PREPARAZIONE: 1/2 ORA

Per prima cosa preparate la pastella di tempura mischiando la farina di riso, farina 00 e acqua gassata e immergete in questa pastella (che differisce da altre perché nella frittura l'olio non entra all'interno di ciò che friggiamo) i gamberi e frigeteli nell'olio bollente. Prepariate quindi la salsa mediterranea mettendo in una padella un goccio di olio, lo spicchio di aglio tagliato finemente, fate soffriggere e aggiungete le olive snocciolate e tagliate a pezzetti; unite i capperi e i pomodori e fate cuocere qualche minuto salando alla fine. Accompagnate i gamberi fritti con la salsa fatta, spolverate di prezzemolo disidratato (ossia privo di acqua ed essiccato nel microonde). Buon appetito!



OMG



OGM

CAMBIANDO L'ORDINE DEI GENI,
ANCHE L'ALIMENTAZIONE CAMBIA.

I nostri prodotti biologici vengono coltivati con l'amore e il rispetto che la natura e i consumatori meritano. Come leader del settore, all'avanguardia nella ricerca di un'agricoltura sostenibile, abbiamo un unico obiettivo: la tradizione.



BIO
unico

>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Curabitur sollicitudin ullamcorper sodales. In pretium risus lorem, at congue ipsum pellentesque ac. Sed eget nunc felis, id semper dolor. Curabitur pulvinar sit amet sem eget congue. Fusce laoreet sapien est, sed tristique urna consequat at. In eu blandit quam. Mauris lobortis ac mauris eget tincidunt. Nunc in auctor elit.

EXPO