

Streetfood

ISPIRAZIONE PER
PROFESSIONISTI

8.3-23.5.2024



Indice

- 04 Fish'n'Chips**
Ispirazione per classici svizzeri
- 05 Ritratto**
Gakomo
- 06 Burger & Hotdog**
I re dello Streetfood
- 08 Salse**
Le stelle segrete
- 10 Ritratto**
Delicious Network
- 12 Pasta lievitata vegana**
Funziona!
- 13 Ridotto**
Meno a volte è meglio
- 14 Tendenze internazionali**
Da esclusive a combinate
- 15 Streetfood svizzero**
Autenticità, molteplicità, innovazione

pagina 05



pagina 08



pagina 10



pagina 06



Fuori per strada



Non possiamo più immaginare la nostra quotidianità senza lo street-food. Anche come ispirazione per un gusto autentico da tutto il mondo. Sia per uno spuntino da portare via, ma anche come pranzo veloce al ristorante o come portata intermedia di un menu gourmet.

Spesso lo streetfood viene un po' deriso. Tuttavia, sono proprio le semplici locande nelle grandi città asiatiche, i chioschi sulle spiagge americane o le grigliate nelle montagne svizzere a proporre piatti più autentici preparati da persone del posto, in base a ricette di famiglia e con gli utensili tra i più semplici. In questa edizione della rivista Cook, quindi, scendiamo in strada e lasciamoci ispirare. Gironzolate insieme a noi davanti allo stand di burger, assaggiate una porzione di Fish'n'Chips accompagnata da una birra Craft e, per finire, gustate un cornetto vegano alle nocciole. Durante questa passeggiata culinaria vi mostriamo come con alcune semplici mosse si possa fare la differenza, in modo che la prossima volta i vostri ospiti si fermeranno nuovamente da voi, non importa se al camioncino itinerante o al ristorante.



FILETTO DI LUCIOPERCA

in pastella di birra, ca. 20-30 g selvatico, FAO 04/05
5 kg

068862 kg 17.90



SWISS BOCCONCINI DI SALMONE

acquacoltura, Svizzera
2,5 kg

069331 kg 29.15

FILETTO DI PESCE PERSICO

in pastella di birra, ca. 20-30 g selvatico, FAO 04/05
5 kg

068861 kg 18.50

Gastronomia britannica

FISH'N'CHIPS CON VARIAZIONE

Nessuno può dimostrare nulla ai britannici per quel che riguarda il loro piatto nazionale ufficioso Fish'n'Chips! Si tratta dello streetfood per eccellenza dell'isola britannica. Tuttavia, in base alla regione, questo classico si presenta in diverse forme. Infatti, le chips – più spesse e morbide delle classiche pommes frites francesi – al sud e a ovest, ma anche in parti della Scozia, vengono condite con sale e aceto. In altre regioni si preferisce il sale e la salsa Brown, una salsa speziata britannica. Anche i contorni possono variare, benché non per forza a livello regionale. Possono essere serviti piselli passati o interi, cipolle in conserva, Baked Beans (fagioli stufati) e molto altro ancora. Infine, ma non da meno, sussistono differenze anche per quanto riguarda il pesce e la pastella.

ISPIRAZIONE PER CLASSICI SVIZZERI

In generale, per il Fish'n'Chips si adattano tutti i tipi di pesce con carne bianca. Molto diffuso è l'Haddock, l'eglefino. Ma anche merluzzo, razza, merlano nero, platessa, lucioperca e persico offrono un diversivo. Per impanare il pesce, è particolarmente amata la pastella a base di birra, farina e uovo. Si ottiene un'interessante variazione sostituendo la birra con il mosto di mele. È anche possibile utilizzare acqua fredda con o senza anidride carbonica. Se con la birra, la pasta diventa più leggera, con il latte, invece, la pasta si presenta più pesante e soffice. Interessante anche per la nostra ispirazione in Svizzera. Infine, anche da noi esiste un simile classico - i cosiddetti bocconcini di pesce. Una delle tante possibili combinazioni ve la mostriamo nella nostra ricetta di bocconcini di pesce'n'Chips.

BOCCONCINI PESCE Ingredienti per 10 porzioni

Espuma di pastella per tempura

270 g di acqua frizzante
90 g di farina
90 g di amido di tapioca

Pesce

1,3 kg di merluzzo
300 g di cornflakes

Chips

1 kg di patate, qualità farinosa
550 g di Fleur de Sel

Maionese di piselli

200 g di piselli
60 g di tuorlo
30 g di senape
230 g di olio
1 pz di limetta

Ricetta

Ritratto Gakomo



L'intervista è disponibile qui!



Fra le altre cose, Gakomo importa in Svizzera spezie, farine e frutta secca direttamente da produttori del Camerun. Nel foodtruck della piccola azienda, i prodotti non solo possono essere acquistati, ma anche degustati appena preparati.

GAKOMO SIGNIFICA «TI AMO»

Da bambina in Camerun, Josi Kaeser mangiava spesso frutta fresca, verdure varie, manioca e patate dolci, aromatizzate con proprie spezie. Oggi vende alcuni di questi prodotti in Svizzera. Cinque anni fa ha fondato l'azienda Gakomo a Friburgo insieme al marito Laurent. «Gakomo significa 'Ti amo'. Infatti, i nostri prodotti sono una vera e propria dichiarazione d'amore verso sé stessi e il proprio corpo, contribuendo a un'alimentazione sana e corretta», spiega l'ex infermiera. Pepe Penja, frutta secca come ananas, banane e mango, farine senza glutine a base di manioca e patate dolci: Josi Kaeser importa direttamente dalla sua regione d'origine proprio quei prodotti che Gakomo vende nei negozi e online. In questo modo, sostiene i piccoli produttori locali e condivide insieme ai clienti di Gakomo i suoi ricordi d'infanzia.

AROMATICO, MA NON PICCANTE

Sia i gastronomi che i consumatori possono gustare i loro prodotti, per esempio, direttamente al foodtruck di Gakomo. «In che modo possiamo far conoscere al meglio i nostri prodotti e ispirare la gente? Cucinando noi stessi con questi prodotti!», afferma Josi Kaeser. Per esempio, Gakomo è presente regolarmente al Paléo Festival a Nyon, come anche a piccoli eventi e feste aziendali. Viene offerta un'ampia varietà di piatti. Il pezzo forte da sempre è il «Pain chargé», un piatto tipico dello streetfood africano con bun a base di manioca e farina di frumento con curcuma, che può essere farcito con verdure, pollame o pesce. «Ha anche bisogno di molte spezie per essere molto saporito. Ma non piccante!» sottolinea Josi Kaeser. E per chi volesse cucinare il «Pain chargé», può anche acquistare i prodotti Gakomo direttamente nel foodtruck.



**FOCUSWATER
ANTIOX**
Zitrone & Limette
12 x 50 cl
609720 50 cl 1.69

**Maionese di curry
& peperoncino**
QR code

**QUALITY
SALSICCIA VIENNESE**
10 x 100 g
073375 100 g 1.20

Salsa Tzatziki
QR code

**BULL'S-EYE
ORIGINAL BBQ SAUCE**
142358 300 ml 5.31

SACCHETTI PER HOT DOG
FSC
19 x 9 cm
Prodotto sostenibile
974870 100 pezzi 19.09

Relish di cetrioli e cipolla
QR code

**SWISS TRADITION EDITION
CONO DI CARTA**
FSC
20 x 20 cm
Prodotto sostenibile
975091 100 pezzi 21.87

I re dello streetfood

Sono considerati i rappresentanti più famosi dello streetfood: burger e hotdog. In questo modo, questi due classici mostrano allo stesso tempo che lo streetfood non deve essere necessariamente fastfood.

PERSONALIZZARE E DISTINGUERSI

Spesso il burger semplice e gustoso è proprio la scelta giusta. Tuttavia, chi desidera distinguersi con lo streetfood, lo può fare con alcune semplici mosse. A tale proposito, il burger è il miglior esempio. Perché non sostituire il formaggio Cheddar con Blue Cheese, Brie o formaggio Raclette? Il classico Bun per una volta può anche fare posto alla schiacciata o al Bao Bun cotto al vapore. E spesso sono semplicemente gli ulteriori ingredienti a fare la differenza – scalogni caramellati, lattuga iceberg in «stile Kimchi» oppure un'insalata Coleslaw vegana preparata da sé. La stessa cosa vale anche per l'hotdog, il panino tagliato lateralmente ben ripieno è anche un pezzo forte a livello visivo.

PER RICORDI IMMUTATI

Il ruolo principale nell'hotdog e nel burger è rappresentato dalla salsiccia, rispettivamente dal cosiddetto disco di carne. Nel primo caso, la classica salsiccia viennese può essere sostituita da una salsiccia alla griglia, da un filetto di pesce impanato o una variante vegana. Anche il disco di carne può essere vegano oppure si sceglie una carne particolare. Per esempio, la carne Dry-Aged presenta un maggior gusto proprio. Se la carne per uno Smashed Burger viene pressata sulla piastra della griglia, ottiene degli aromi tostati ancora più intensi. Per il Pulled Burger la carne viene stufata lentamente o cotta a bassa temperatura e poi sfilacciata. La preparazione è un po' più impegnativa, ma la successiva composizione è quasi così veloce come per il classico burger. Di certo il ricordo resta immutato nel tempo.

Le salse: le stelle segrete

A prescindere dalla bontà del contenuto, se la salsa non è adatta, ogni burger oppure hotdog si rivelerà un fiasco. Tuttavia, non bisogna avere paura delle novità. Al contrario.

VELOCE, MA ALLO STESSO TEMPO BUONO

Ciò che vale per Bun, formaggio e carne, vale anche per le salse – sono loro a decidere il successo o l'insuccesso di un burger, hotdog e compagnia bella... e, naturalmente, a fare la differenza. Poiché ci si contraddistingue con qualità e individualità, ciò non vuol dire che deve essere dispendioso. Infatti, nell'ambito di Convenience-Food vi sono già da tempo dei classici. Una salsa BBQ intensa e affumicata o un Burger-Relish dolce e piccante donano un'esperienza intensa e aromatica, con una salsa al curry il tutto diventa esotico, mentre la salsa Tzatziki greca dona pura freschezza.

FATTO IN CASA PER IMPRESSIONARE IN MODO PARTICOLARE

Naturalmente tutte le salse Convenience possono essere raffinate ulteriormente. Oppure si offre un'esperienza esclusiva con salse fatte in casa. Spesso il dispendio viene sottovalutato. Per la nostra salsa Tzatziki fatta in casa, per esempio, ci vuole molta pazienza: lo yogurt deve riposare per tre ore e il cetriolo messo sotto sale per 30 minuti. Tutto il resto si prepara in poco tempo. E il risultato cremoso con una piccante nota all'aglio si abbina perfettamente con un burger. Si prepara ancora più velocemente la nostra maionese al curry e chili. Mentre la relish di cetriolo-cipolla e la salsa BBQ sono un po' più dispendiose.



Scalogni caramellati

**ORIGINE
BURGER DI BOVINO DA
PASCOLO**

6 x 125 g
051663 125 g 2.75

Maionese all'aglio nero



Ketchup di ribes



**FORTISA
BLACK BUN AL
SESAMO**

tagliato
30 x 83 g
006291 83 g 0.80

Salsa BBQ



**NATURA BIO
BURGER DI MANZO**

40 x 120 g
051628 120 g 2.85

Ritratto Delicious Network

Disponibile
dalla
SETT. 12

CARTONY
CARTONE PER PIZZA
WAVE

FSC
32 x 32 x 4 cm
Prodotto sostenibile

994833 50 pezzi 51.00

Non è importante solo il contenuto, ma anche la confezione. Infatti, per poter consumare comodamente lo streetfood anche in giro, ci vuole il giusto imballaggio. L'azienda svizzera Delicious Network offre proprio questo.

IMBALLAGGIO SOSTENIBILE PER LO STREETFOOD

Tutto è iniziato con un cono per Fish'n'Chips 14 anni fa. Oggi, Delicious Network di Langenthal BE offre nel suo assortimento 22 prodotti di carta sotto la marca «gediegen»: sacchetti per hamburger, coni per patatine fritte, sacchetti per salsicce/panini o semplicemente carta da imballaggio. Questi sono disponibili in diverse edizioni, dal design giornale alla carta kraft marrone, fino al tradizionale look della sforbiciatura svizzera. «Sono anche possibili marchi individuali», spiega Roger Huber, co-proprietario e co-direttore di Delicious Network. Ciò che accomuna tutti i prodotti, tuttavia, è la loro sostenibilità e qualità. Gli imballaggi sono certificati FSC e vantano il marchio svizzero Swiss Label per la produzione svizzera. «Inoltre, utilizziamo consapevolmente della carta pergamena sostitutiva da 60 grammi, affinché i nostri imballaggi siano all'altezza delle aspettative».

Il tipo e lo spessore della carta sono fondamentali per evitare che si strappi. Inoltre, la carta deve essere a prova di grasso e resistente al calore. «Naturalmente è possibile utilizzare carta più sottile, ma in questo caso sono spesso necessari diversi strati uno sopra l'altro», spiega Julia Habermehl. Insieme a Roger Huber, ha fondato Delicious Network circa un anno fa. Hanno integrato all'interno dell'azienda la marca «gediegen», già esistente da tempo e da allora lavorano a ulteriori innovazioni di imballaggio e presentazione grazie al supporto di una collaboratrice. «Regolarmente ci vengono richiesti anche nuovi concetti», afferma compiaciuto Roger Huber. A volte si tratta di mediazioni da parte di contatti, a volte di piccole tirature ma, a volte, anche di una nuova linea di prodotti. Per esempio, «CARTONY» – una scatola di cartone ondulato che mantiene le pizze croccanti, calde e fresche più a lungo. L'ultima novità della casa Delicious Network. Naturalmente anche «Made in Switzerland» e certificato FSC.

Che cosa caratterizza un buon imballaggio streetfood?

Julia Habermehl: Non avere le mani unte dopo aver mangiato o metà dell'imballaggio attaccato al cibo. E che il cibo rimanga buono e caldo.

Roger Huber: Un imballaggio deve anche restare impresso nella mente.

Quindi il design dell'imballaggio è determinante?

Roger Huber: Non solo in termini di riconoscibilità. Il nostro design a sforbiciatura, per esempio, è molto apprezzato anche perché trasmette il concetto di Swissness. E la Easy-Edition con carta marrone è un perfetto simbolo di sostenibilità.

È davvero importante per gli ospiti che la carta utilizzata per il loro streetfood sia certificata FSC e prodotta in Svizzera?

Roger Huber: Ciò dipende interamente dal segmento di clientela e forse anche dall'offerta. In generale, però, abbiamo constatato che questo può essere un argomento di vendita.

Qual è l'elemento centrale dei vostri prodotti?

Julia Habermehl: Qualità, funzionalità, design e sostenibilità. Investiamo rispettivamente molta energia nel processo di sviluppo.

Roger Huber: I dettagli sono determinanti. Prendiamo per esempio il cartone per pizza «CARTONY». Per noi era importante che il cartone fosse stabile, nonché facile da piegare grazie a una buona piegatura. Oppure che non ci fossero bordi taglienti con cui i collaboratori si potessero tagliare continuamente.

Julia Habermehl: E naturalmente non abbiamo dimenticato la cosa più importante, il contenuto. Grazie al cartone ondulato, il vapore può fuoriuscire e la pizza resta croccante, calda e fresca più a lungo.

L'intervista integrale
è disponibile qui!



«I dettagli sono determinanti»

DELICIOUS NETWORK



Pasta lievitata vegana

La pasta lievitata è la più diffusa in assoluto. Non importa se si vuole preparare pizza, treccia, panini o cornetto alle nocciole – tutto è possibile. Anche se vegana.

QUESTI PRODOTTI CARATTERIZZANO LA PASTA LIEVITATA

Gli ingredienti di base della pasta lievitata sono farina, acqua e lievito. Fino a questo punto tutto è ancora vegano. In base all'utilizzo vengono aggiunti ulteriori prodotti che donano alla pasta lievitata una particolare caratteristica. Per la pasta dolce, come il cornetto alle nocciole, si aggiunge lo zucchero. Chi aggiunge il latte invece dell'acqua ottiene una pasta più leggera. Il burro rende la pasta più elastica. Mentre con lo yogurt la pasta diventa succosa – rispetto all'album! Con il tuorlo il suo colore diventa particolarmente bello, ma solo all'esterno. E già la pasta lievitata non è più vegana. Per fortuna esistono alternative a burro, latte e compagnia bella.

FUNZIONA!

Ma la pasta lievitata funziona anche con la margarina al posto del burro? Con il latte di avena invece del latte di mucca? Con yogurt vegano invece di quello classico? Assolutamente! Abbiamo provato tanto, impastato e cotto al forno, sviluppando una ricetta per una pasta lievitata vegana che non ha nulla da invidiare all'originale. Il risultato è una pasta lievitata soffice, dolce che può essere utilizzata in modo universale. E, allo stesso tempo, è un'alternativa vegana e senza lattosio, senza dover rinunciare a nulla. Resta solo la domanda con che cosa si desidera farcire la pasta lievitata. Secondo noi un ripieno alle noci o papavero si adatta in modo perfetto. Oppure una marmellata di albicocche fatta da sé? Buon divertimento nel provare!

PASTA LIEVITATA VEGANA

Ingredienti per 10 porzioni

700 g	di farina
100 g	di zucchero di canna
150 g	di margarina
100 g	di yogurt di soia
250 g	di latte di avena
42 g	di lievito

Ricetta



Meno è meglio che troppo

Nella gastronomia elevata è molto diffuso ridursi all'essenziale. Con poche componenti si crea una nuova immagine di gusto senza esagerare. Uno strumento che funziona anche nello Streetfood non importa dove viene servito.

RIDURRE NON È MENO BUONO

Se sul piatto vi sono meno componenti, minore sarà la distrazione e maggiore sarà la distinzione. Ciò non vale solo per la gastronomia elevata, ma quasi di più per lo street-food. L'equipaggiamento per cucinare è spesso limitato, il piatto deve essere preparato e disposto velocemente e consumato camminando. Oppure durante un aperitivo in piedi, una cena evento e in molte altre occasioni. In ogni caso vale concentrarsi sull'essenziale. In questo caso deve essere perfetto, speciale, eccitante, diverso - in breve: assolutamente buono. Ciò può essere il curry thailandese, preparato in modo autentico, una paella preparata fresca, Samosas ripieni in modo particolare, oppure, appunto, i bocconcini di pesce in una particolare pastella, un burger con salse preparate fresche e un hotdog che convince anche a livello visivo.

STREETFOOD VEGANO COME PUNTO DI FORZA

Oltre alla qualità, sempre più spesso è il tipo di alimentazione a essere importante. Anche in questo caso è possibile ridurre. Naturalmente ognuno sceglie il tipo di alimentazione che vuole prendere in considerazione. Perlomeno, nel frattempo un'offerta vegetariana non può mancare. Per questo si può ricorrere ai generi alimentari Plant-based come prodotti sostitutivi oppure si crea una variante vegetariana del tutto nuova. Inoltre, il passo da fare per un'offerta vegana non è più così grande - in questo modo ci si rivolge anche a un ulteriore gruppo target. Quanto sia semplice lo dimostra la nostra salsa Cajun vegana - preparata velocemente, dal sapore speziato e piccante per un burger o come salsa dip.

ZWICKY FAGIOLI BORLOTTI

5 kg

243510

kg 5.10



ORIGINE LENTILLES BLONDES DE ST-FLOUR

Francia

212320

1 kg 10.32

Tendenze streetfood internazionali

Spesso sono proprio i chioschi streetfood in tutto il mondo a lanciare le prime nuove tendenze, poiché si può essere più flessibili quando si sperimenta su piccola scala. Ed è proprio da loro che ci lasciamo ispirare con piacere.

DA VEGANO FINO A ECCEZIONALE

Una delle grandi tendenze dello streetfood internazionale è la rinuncia di prodotti animali. Le alternative vegane ispirano tutto il mondo a provare, offrendo nuove creazioni che sorprendono. Inoltre, si mostra una tendenza di sostenibilità anche nel movimento di zero sprechi. Le ciotole riutilizzabili sono l'asso nella manica in questo caso. Sempre più chioschi offrono in prima persona rispettive soluzioni. E, naturalmente, la possibilità che gli ospiti possono semplicemente riempire i propri contenitori. Un'altra tendenza è lo streetfood gourmet, a livello internazionale, che di per sé si presta a essere un po' più esclusivo. Per esempio, un burger di manzo Wagyu, patate fritte con tartufo o arancini ripieni al brasato.



Notes

CUCINE INTERNAZIONALI COMBinate

Per molto tempo l'offerta streetfood di un chiosco si limitava a una specialità di un paese specifico: pizza, curry o Döner Kebab. Nel frattempo, in tutto il mondo, sempre spesso viene sperimentato e mescolato. Ciò viene chiamato fusion-streetfood. Già da molto tempo si è diffusa la cucina Tex-Mex con Burritos, Fajitas, Enchiladas e molto altro ancora. Un misto di cucina americana, spesso degli stati del sud e cucina messicana. Le combinazioni possono anche mettere insieme culture del tutto diverse. Tacos ripieni con funghi Shiitake alla coreana e Kimchi per esempio. Oppure un burger con componenti della cucina thailandese. E perché non utilizzare del formaggio svizzero per il ripieno degli involtini primavera? È ammesso tutto ciò che piace!

Streetfood svizzero

Non tutte le tendenze internazionali di streetfood sono arrivate in Svizzera. Tuttavia, i vantaggi dello streetfood vengono sempre più apprezzati nel nostro paese.

STREETFOOD-FESTIVAL COME ISPIRAZIONE

In Europa esistono alcuni classici dello streetfood: tipo Fish'n'Chips, arancini o Natas. In Asia, Africa e Sud America lo streetfood fa già parte da generazioni della rispettiva cultura. Negli ultimi anni questa tendenza è arrivata sempre più anche in Svizzera, soprattutto grazie agli streetfood-festival. Infatti, per esempio in primavera ed estate ha luogo il «Original Streetfood Festival Tour» che fa tappa in oltre 18 luoghi in tutta la Svizzera, offrendo piatti da oltre 30 paesi su una piccola superficie, la cui tendenza è in aumento. Una fonte di ispirazione anche per la gastronomia tradizionale che merita certamente un occhio di riguardo.

AUTENTICITÀ, MOLTEPLICITÀ, INNOVAZIONE

In Svizzera, oltre a questi festival, viene anche sempre più offerto lo streetfood: davanti a uffici, nei passaggi d'acquisto e parchi. Gli svariati piatti, spesso convenienti e provenienti da tutto il mondo, trovano grande approvazione e sono sinonimo di praticità, autenticità, molteplicità e innovazione. Tendenze internazionali come lo streetfood fusion si trovano ancora troppo poco. Tuttavia, si tratta di cibo autentico, preparato con passione e con tanta creatività. Inoltre, anche dalla cucina svizzera. Delicate crostate stagionali preparate da sé sono esattamente adatte quanto una particolare varietà di salsiccia. Ma anche una Raclette si adatta perfettamente all'asporto.

SWISS TRADITION EDITION
SACCHETTO TAKE AWAY

FSC
17 x 24 cm
Prodotto sostenibile

975093 100 pezzi 34.35



Arancini

BOTTI BIRRA

24 x 50 cl
617550 50 cl 0.56



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

8.3–23.5.2024

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità. I prezzi indicati sono del commercio all'ingrosso a libero servizio. Trovate gli attuali prezzi del commercio all'ingrosso di fornitura sul nostro Webshop. Tutte le offerte sono IVA escl. in CHF.

stampato in
svizzera