



*Ai Giardini Margherita*

# Griglie, folla, volute di fumo nel cielo il Festival del food ne ha visti 100 mila



di **Sabrina Camonchia**  
● a pagina 9

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



186861



# I Giardini Margherita come Woodstock “In centomila per la festa del cibo di strada”

Fino a stasera si può gustare il meglio della cucina internazionale nei furgoni attrezzati. A patto di mettersi in coda Alfredo Orofino, l'organizzatore: “Non ce lo aspettavamo. L'anno prossimo chiederemo l'80% del parco, per 300 cucine”

di **Sabrina Camonchia**

Un solo consiglio: basta seguire le nuvole di fumo per trovare l'arrosticino o il polletto alla griglia da spolare sui tavoloni di legno. Oppure, se è scesa la sera, farsi guidare dal naso solleticati da una miscela di odori: paelle valenciane e bombette pugliesi, carni grigliate, patatine fritte, polpi alla piastra. Anche il più refrattario cederà, non potendo restare indifferente. A patto di mettersi in coda e aspettare il proprio turno.

A metà strada fra una Woodstock culinaria, una festa dell'Unità senza politica e una sagra campestre in pieno centro, l'International Street Food ha centrato l'obiettivo ai Giardini Margherita: solitamente consegnati alle attività sportive all'aria aperta, da giovedì scorso a stasera a mezzanotte consacrati alle calorie. Se i dati delle prime due giornate sono confermati, la manifestazione dedicata allo street food da tutto il mondo ha fatto il pienone. Lo dice Alfredo Orofi-

no, organizzatore e presidente dell'Associazione italiana ristoratori di strada: «Abbiamo avuto un grande successo fin da giovedì: nei primi due giorni abbiamo avuto più di 30 mila persone, presumiamo di arrivare a 100mila chiuso il weekend». Il colpo d'occhio fa impressione. Si entra dall'ingresso a Porta Santo Stefano: la trentina di operatori con truck, banchetti e roulotte è disposta lungo il viale che porta in piazzale Jacchia, dove sono stati sistemati i bagni chimici.

Per la prima volta sotto le Due Torri, la quarta edizione dell'International Street Food, che tocca diverse città, ha richiamato qui un mare di gente, famiglie con bimbi e soprattutto ragazzi, visti i prezzi contenuti. Baciati dal sole, seduti sulle panche, sui marciapiedi o a mo' di pic-nic sul prato dei Giardini Margherita. C'è poco da fare gli schizzinosi, è il paradiso del cibo di strada. Frittura di pesce, porchetta di Ariccia o primi piatti della cucina romana. E ancora: ricette indiane, pasticciotti pugliesi, il dolce kurtos ungherese e lo gnocco frit-

to: sì c'è un piccolo spazio anche per la cucina di casa che però, per una volta, soccombe di fronte a questo melting pot gastronomico. I piatti argentini vanno alla grande, mentre sono le patatine fritte a rondelle e infilzate in uno spiedino il cibo più richiesto. I più curiosi assaggiano anche i brezel, il tipico pane tedesco ad anello, con crema di pistacchio e cioccolato bianco. Oltre al birrifico di Praga, sono ventidue i diversi tipi di birre artigianali che spilla il Fiat Ducato giallo trasformato in Birrabus. E l'oste fatica a gestire la ressa.

Per il 2024 occorrerà rivedere gli spazi. Tutto è troppo stretto per accogliere così tanta gente. «L'anno prossimo - chiude Orofino - chiederò uno spazio più ampio per creare meno disagi possibili, anche per chi parcheggia». L'idea è quella di occupare l'80% dei Giardini Margherita con 300 cucine internazionali. Intanto, il prossimo appuntamento col cibo di strada è dal 21 al 25 aprile con il Finger Food Festival in piazza Lucio Dalla.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Traffico  
congestionato in  
tutta la zona,  
parcheggi introvabili  
e nuvoloni di fumo**

