

SIROCCO STREET FOOD UNA VENTATA DI NOVITA'

Prende il nome proprio dal vento caldo che soffia a Bellaria di Romagna, questo locale giovane, frequentato soprattutto da giovani.

a cura di Lorenzo Viganò



Nella foto, Gabriele Nanni, proprietario del locale Sirocco Street Food.

Gabriele Nanni, terza generazione nella ristorazione, ha trasformato il ristorante di pesce della famiglia, introducendo tre anni fa il concetto di street food: una scelta vincente, che sa di pionierismo, e di lungimiranza.

Qualità dal mare e dalla terra al piatto

Street food, nel ristorante Sirocco, significa proposte di cibi leggeri, gustosi, cucinati sempre freschi, con ingredienti di stagione e di prima scelta. Il pesce, ad esempio, che fa parte della grande tradizione culinaria della costiera romagnola, entra nei burger, portando l'insostituibile gusto del mare nel panino preparato con pasta madre e sfornato in proprio, o nel bagel, sempre di produzione propria. Di stagione il lobster roll, sfilatino ripieno di aragosta atlantica, regala emozioni gustative che portano oltreoceano. Imperdibile la carne di maiale della pregiata razza suina Mora Romagnola, tutelata come Presidio Slow Food per la sua pienezza di gusto; allo Sirocco viene preparata in lenta affumicatura,

per squisiti manicaretti, da gustare letteralmente al volo. Verdure ed erbe aromatiche, provengono da coltivazioni locali, o dal proprio orto. Street food, ma con la massima genuinità.

Street food e street beer, accoppiata vincente

"Quando abbiamo saputo che esisteva una birra locale, giovane, creata per abbinarsi idealmente proprio al cibo gustato anche in strada – spiega Gabriele Nanni – ci siamo subito mossi per proporla nel locale: con le **Bad Brewer** i nostri piatti si sposano perfettamente; la Pale Ale viene spesso richiesta, per la sua grande bevibilità. Le specialità Bad Brewer sono anche un'ottima opportunità per avvicinare i clienti al mondo delle birre artigianali, per la facilità e freschezza di gusto che le caratterizzano."

Sirocco Street Food è diventato in breve tempo un punto di ritrovo per chi desidera nutrirsi in modo informale, con originalità, a partire da ingredienti genuini; con l'accompagnamento della giusta birra, in ogni stagione.



CARTA D'IDENTITA'

Nome locale: Sirocco Street Food
Proprietario: Gabriele Nanni
Indirizzo: Viale Ovidio, 57 - Bellaria di Romagna
Orario: 12.00/15.00 - 19.00/23.30
Giorno di chiusura: lunedì e in estate sempre aperti
Telefono: 0541-331963
Web: www.ristorantesirocco.it
Facebook: siroccostreetfood
Tipologia del locale: street food
Struttura del locale: sala grande con 100 posti a sedere
Tipo di pubblico: giovane
Distributore: 'Cantina della Birra' di Riccione

Per ulteriori informazioni:
www.badbrewer.com



"Questa splendida birra rivela fragranze agrumate e fruttate date dall'utilizzo del luppolo americano. Si aggiungono inoltre al bouquet note floreali e resinose."
 Andrea Pausler

Tipo fermentazione: Alta fermentazione
Gradi alcol: 4.9°
Temperatura di servizio: 7-9° C
Gusto prevalente: Amaro
Malti: Pils, Aromatic, Caramel dark e Chocolate
Luppoli: Magnum, Willamette e Centennial + Galaxy e Cascade in Dry Hopping

"Una birra dal facile approccio ma fuori dall'ordinario, semplice da bere ma con un carattere riconoscibile. Di color giallo dorato, presenta delicate note floreali e fruttate, ha luppolatura medio bassa e termina con un finale secco e pulito."
 G. Campari



Tipo fermentazione: Alta fermentazione
Gradi alcol: 4.5°
Temperatura di servizio: 6-8° C
Gusto prevalente: Amaro
Malti: Pils, Pale
Luppoli: Hersbrucker e Mittelfruh



"Caratterizzata da una sinfonia di note agrumate, floreali, erbacee, luppolate e resinose. In sottofondo si possono rilevare leggeri aromi di miele di Acacia e Millefiori ed un moderato profumo di caramello e tostato dato dal malto."
 Andrea Pausler

Tipo fermentazione: Alta fermentazione
Gradi alcol: 6°
Temperatura di servizio: 6-8° C
Gusto prevalente: Amaro
Malti: Pils, Vienna e Carmdark
Luppoli: Magnum, Centennial, Chinook e Ahtanum + Galaxy e Cascade in Dry Hopping