



Rassegna stampa

A cura di
Lorenzo Migno Media Relations

lorenzomigno@gmail.com
+39 339 4736584

Report attività

In seguito alla conferenza stampa organizzata in data 16 luglio 2015 presso Easy Living Spiaggia Sull'Arno (Firenze) e alla successiva attività di ufficio stampa svolta fra ottobre e novembre 2015, sono apparsi articoli e recensioni sui seguenti media:

Corriere fiorentino (ed. cartacea e digitale)

cucina.corriere.it

ansa.it

lanazione.it

firenze.repubblica.it

corrierefiorentino.corriere.it

cafebabel.it

cafebabel.fr

lonelytraveller.eu

ilreporter.it

firenzetoday.it

alibionline.it

puntarellarossa.it

egnews.it

gustarviaggiando.civico20.it

ioamofirenze.it

toscanagourmet.blogspot.it

infirenzeweib.it

mixerplanet.com

itreforchettieri.it

portalegiovani.comune.fi.it

agroalimentarenews.com

intoscana.it

fionline.it

pesceinrete.com

gazzettadifirenze.it

yelp.it

impressionidiviaggio.com

ricettmania.it

dolcitalia.enetworks.it

247.libero.it

055firenze.it

italoamericano.org

goldworld.it

gamberosso.it

tempoliberotoscana.it

La Nazione (edizione cartacea)

gogofirenze.it

ladyradio.it

Firenze Spettacolo (edizione cartacea)

agrodolce.it

sievenotizie.it

positivefridays.com

rai.tv

Chiantisette (edizione cartacea)

(TOT. 46 articoli)

Sono state inoltre realizzate tre interviste radiofoniche (una con Controradio e due con Lady Radio) e 4 servizi televisivi (7 Gold, Rtv38, Rai 3 Ballarò, Aspettando il Tg/Italia 7)



PESCEPANE

A Firenze il primo street seafood itinerante

**dal mese di luglio in giro per la città
e nei principali festival d'Italia**

Comunicato stampa

Un progetto che parte da Firenze ma che è già pronto per tracciare nuove rotte.

Pescepane è l'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni toscani con la passione per il food truck: una cucina mobile eat-inerante che coniuga la migliore tradizione del cibo di mare made in Italy allo "street sea food" internazionale. Il tutto unito alla convivialità e alla semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario: il pane.

Fritto e crudité di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine...e soprattutto il "pesce-pane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato.

L'ingrediente segreto di questo street seafood? Una doratura fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti. E poi c'è una simpaticissima Apecar Classic vintage, che concilia un design attento e ricercato con esigenze sempre nuove e spazi sempre più ridotti. Un mezzo accattivante e flessibile che promette di essere solo il primo di una pacifica flotta che invadrà, si spera molto presto, l'Italia intera.

Come dicevamo prima al timone del progetto Pescepane troviamo tre fiorentini: Gianni Pierattoni, attento a tracciare nuove rotte, Tommaso

Giovannini, il ristoratore che organizza tutta la brigata e Nicola Pasqua, l'artefice di questi nuovi sapori di mare.

“L'idea è nata dopo una riflessione che ci ha subito unito” - affermano Gianni, Tommaso e Nicola – “una riflessione che nasceva del desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo. Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso”.

Nel calendario degli appuntamenti di Pescepane troviamo La Marineria a La Spezia dal 27 al 30 agosto, il Castle Street Food di Piacenza a settembre e il festival dello street food a Pescara dal 2 al 4 ottobre.

Lista in continuo aggiornamento su www.pescepane.it

Ufficio stampa
Lorenzo Migno
lorenzomigno@gmail.com
+39 339 4736584



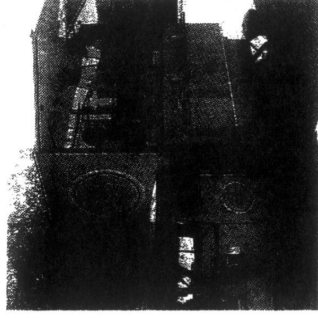
Lo street food di pesce (sull'Ape azzurra)

Ecco Pescepane, cucina itinerante in città

Un'Ape azzurra porta in giro per la città (e non solo) i sapori di mare. Pescepane è un mini food truck che offre cibo di strada a base di pesce. Sulla cucina viaggianti di 2 metri e 20 centimetri vengono preparati baccalà e gamberi fritti, fish&chips, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine, ma soprattutto il «pesce-pane», una rivisitazione della mozzarella in carrozza marinara servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato. L'Apecar Classic vintage girerà durante la settimana per le vie e le

piazze di Firenze (sui social network e sul sito www.pescepane.it sarà pubblicata in tempo reale la posizione), e nei weekend parteciperà a festival di street food. Nasce dall'idea di tre quarantenni toscani: Gianni Pierattoni, attento a tracciare nuove rotte, Tommaso Giovannini, il ristoratore che organizza la brigata e Nicola Pasqua, l'artefice di questi nuovi sapori di mare.

«Nasce dal desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo» spiegano.



«Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso». Il pesce è fresco, congelato o abbattuto, la doratura è fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti.

Ivana Zuffanti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE DELLA SERA

LaCucina / NOTIZIE

Che ne dite di un «pescepane»? Lo street food di pesce arriva su un'Ape



COME TI FA SENTIRE
QUESTA NOTIZIA

5 0



DA GUARDARE

Ascolta
Stampa
Email



17 luglio 2015

di Elmar Burchia

Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni fiorentini, hanno due grandi passioni: il cibo di strada e i food truck, i famosi camioncini in stile americano. Con una **Apecar Classic vintage** allestita a cucina mobile, i tre soci - **a partire da venerdì 17 luglio** -, porteranno la loro offerta di cibi di strada a base di pesce in varie parti di Firenze, con un connubio tra piatti internazionali e **tradizione fiorentina**.

Cosa offrono? «Frittino», ossia gamberi argentini, totani, ciuffi e latterini in semola di grano biologica. E poi **fish & chips**, con bocconcini di baccalà, dorati in farina di mais e riso. E ancora: **alici e sarde**, con una miscela di impanatura speciale di mandorle; **hamburger di branzino**, con una speciale salsa aromatica; tacos, schiacciatine e soprattutto il **«pescepane»** una rivisitazione della classica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodori secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato. C'è pure il **«black hamburger»**, un panino tutto nero al carbone attivo.

La cucina mobile di **«Pescepane»**, attraverserà **Firenze nei mesi di luglio e agosto** per poi spostarsi in alcuni dei principali festival di street-food in tutta Italia, alla Festa della Marineria di **La Spezia** (dal 27 al 30 agosto), al Castle Street Food di **Piacenza** (a settembre) e al festival dello street food a **Pescara** (dal 2 al 4 ottobre). «L'ingrediente segreto - spiega il trio - la doratura, fatta con semola di grano duro biologico, farina di mais e di riso e pan grattato». «Volevamo proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo»

http://cucina.corriere.it/notizie/15_luglio_16/che-ne-dite-un-pescepane-street-food-pesce-arriva-un-ape_168bdb56-2be2-11e5-a01d-bba7d75a97f7.shtml

ANSA.it > Terra&Gusto > Business > Parte da Firenze primo street food itinerante a base pesce

Parte da Firenze primo street food itinerante a base pesce

Si chiama Pescepane, molte specialità, da frittini a fish&chips



Una specialità Pescepane © ANSA

CLICCA PER
INGRANDIRE +

- FIRENZE - Nasce a Firenze il primo street food itinerante tutto dedicato al pesce. Si chiama 'Pescepane', la scommessa di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni fiorentini con la passione per il cibo di strada e i 'food truck'. Con una Apecar Classic vintage allestita a cucina mobile i tre soci, a partire da domani, porteranno la loro offerta di cibi di strada a base di pesce in varie parti di Firenze, con un connubio tra piatti internazionali e tradizione fiorentina.

Tra le proposte fritto e crudità di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine e soprattutto il "pesce-pane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato. "L'idea è nata dopo una riflessione che ci ha subito unito - hanno spiegato i tre presentando oggi il loro progetto - una riflessione che nasceva del desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo. Siamo i primi a proporre uno street food a base di pesce a Firenze. "Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso". E il progetto non si ferma alla sola Firenze, nel calendario degli appuntamenti di Pescepane ci sono infatti gli street food festival in giro per l'Italia con il sogno, un domani, di replicare l'idea anche in altre città italiane e forse anche all'estero.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/business/2015/07/17/parte-da-firenze-primo-street-food-itinerante-a-base-pesce_78e7c4f0-4e07-4a74-a5c1-78087bfb1236.html



Pesce Pane: fritto di mare preparato sull'Ape; lo street food in giro per Firenze

Commenti

L'iniziativa di tre ragazzi toscani per una tendenza, quella del cibo di strada, che sta prendendo sempre più piede



L'apino di Pesce Pane

DIVENTA FAN DI FIRENZE



La Nazione - Firenze

Mi piace questa Pagina 7,9mila "

1.6k

Like

1.6k

Share

12

Tweet

0

+1

Firenze, 17 luglio 2015 - Cibo di strada di qualità: sempre più persone mangiano con gusto **i cibi preparati da apini e camioncini** sui quali chef sempre più esperti propongono piatti della tradizione fatti con ingredienti di qualità. Piatti adatti per tutte le tasche, senza mai spendere una fortuna. A Firenze nasce un vero e proprio presidio dello street food. Si chiama Pescepane (presente **su Facebook e Twitter**).

Pescepane è l'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni toscani

con la passione per il food truck: una cucina mobile eat-inerante che coniuga la migliore tradizione del cibo di mare made in Italy allo "street sea food" internazionale. Il tutto unito alla convivialità e alla semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario: il pane. Fritto e crudité di verdure, **fish&chips** di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine...e soprattutto il "pescepane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato.

Per conoscere i luoghi in cui si ferma l'apino di Pesce Pane basta consultare **il sito internet del food truck**.

<http://www.lanazione.it/firenze/pesce-pane-street-food-1.1154092>

HOME PAGE



FIRENZE

Cerca nel sito



METEO

Home

Cronaca

Sport

Tempo Libero

Foto

Ristoranti

Annunci Locali

Cambia Edizione

Video

Mostre in Toscana

Repubblica su



Cultura il progetto di Nardella: "Un'estate in piazza Stazione"

Intervista al sindaco di Firenze. La proposta di riunire tutti i musei antichi alla Scuola Marescialli liberata. A Gavinana invece lo spazio per il Polo della memoria

67 condivisioni



Arriva Pescepane, lo street food di pesce su tre ruote

L'esperimento di tre quarantenni fiorentini: il furgoncino attraverserà la città per tutta l'estate

Condividi



SPORT

Il nuovo portiere viola

Brandini

Mokka 4.000 € di sconto	SOLO A LUGLIO 38 Vetture Opel in pronta consegna	Corsa 4.000 € di sconto
Adam 4.000 € di sconto		Meriva 7.500 € di sconto

www.opelbrandini.it

Offerta valida in caso di sottoscrizione. Le immagini sono a scopo illustrativo. La disponibilità e i colori possono differire da quanto rappresentato.

GIORNO & NOTTE



Niccolò Fabi all'Anfiteatro del Pecci e a Fiesole c'è Zappa secondo Bollani
La videoagenda della settimana

Pescepane, lo street food di pesce che viaggia su tre ruote

f 173 t 1 g+ in 0 p 0 t

► Slideshow 1 di 7 < >



Fish & chips, alici e sarde con le mandorle, hamburger di branzino, tacos, schiacciatine e soprattutto il "pesce-pane", una rivisitazione della classica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodori secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato. E' la proposta di Pescepane, il primo "foodtruck" dedicato esclusivamente al pesce, che nei mesi di luglio e agosto attraverserà la città per poi spostarsi in alcuni dei principali festival di street-food in tutta Italia, da La Spezia a Piacenza. L'idea è di tre quarantenni fiorentini, Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, che hanno deciso di reinterpretare l'idea dei classici camioncini del cibo di strada a bordo di una Apecar Classic Vintage, tra innovazione e tradizione. Ingrediente "segreto" della loro cucina la doratura, fatta con semola di grano duro brio, farina di mais e di riso e pan grattato.

Pescepane, lo street food di pesce che viaggia su tre ruote

f 173 t 1 g+ in 0 p 0 t

► Slideshow 2 di 7 < >



16 luglio 2015

la Repubblica **FIRENZE**.it

Pescepane, lo street food di pesce che viaggia su tre ruote

f 173 t 1 g+ in 0 p 0 t

► Slideshow 3 di 7 < >



16 luglio 2015

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

la Repubblica **FIRENZE**.it

Pescepane, lo street food di pesce che viaggia su tre ruote

f 173 t 1 g+ in 0 p 0 t

► Slideshow 4 di 7 < >



A white paper cup filled with several pieces of fried fish, with a logo that reads "PESCEPANE". The cup is placed on a white surface with some green herbs and a red chili pepper in the foreground.



http://firenze.repubblica.it/tempo-libero/articoli/tavola/2015/07/16/foto/arriva_pescepane_lo_street_food_di_pesce_che_viaggia_su_tre_ruote-119220165/1/?ref=twhl&utm_source=dlvr.it&utm_medium=twitter#1

HOME PAGE

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE FIORENTINO
LA TOSCANA

Cronaca Politica Economia Sport Cultura ArteScienze Innovazione

wineQwine

UN COUPON DA 10€
HA IL PREZZO DEI TUOI

PERCHÉ IL PREZZO?

FUGGIRI MORTALE

18.02.15 Manducato, Juan Peron come l'anno scorso

18.02.15 Ma, lunedì 17 lire per l'autoconduttore

18.02.15 Un anno fa addobbato

**Campo Marte, salta un cavo**
Incendio e caos treni | Foto
Rossi bloccato in Valdarno
Una ferrovia bloccata a Firenze, per un incendio provocato dalla rottura di un cavo ad alta tensione. I treni del treno Etrusco 120 minuti. I pendolari si fiondono sui treni scarse

**CORRIERE FIORENTINO TV**
NOTTE NOTTE
«CRISTO PIENNO, SE LA CURA PER IL CANCRO
DIVENTA UN GIOIELLO»

IL CASO DELLA DONNA DI MARINO
Ospizio choc, le operatrici:
«Con anziani ci vuole decisione»

Mira gli interrogatori. Daniela Lucifora non risponde, le altre «obbediscono
mentre di S. Benvenuti

IL CASO DI CROCE
Blagotti:
«Non mi dimetto,
mi sfiducino
e lo mi ricandido»

Attilio Blagotti, che il partito non lo
chiede in presenza di nuovo anche
all'interim in primario, lo non ha
paura di dimettersi. In serata
l'assemblea
andava la
governare

**EXPO**
MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE
SCOPRI DI PIÙ

LE PIAZZE TOSCANE

La piazza del dottor
Il quartiere senza fine del Nuovo
1.10.15
**Massimo Brindani**

La piazza della cultura
Il Palazzo senza fine
**Augusto Tassinari**

La piazza della sport
Cinema, la fine di un'occasione
**Domenico Paoletti**

**PIETRUSANTA**
Pietrusanta,
Mallegni torna
sindaco
Il Tribunale civile di Firenze ha annullato
la sospensione della carica, annunciata
al primo cittadino il 2 luglio

**LA CUCINA**
Lo street food di povec?
Arriva a bordo di un'Ape
Sara Peracchini, una cucina mobile itinerante
che condivide la migliore tradizione del cibo di
mare allo street food italiano internazionale.
L'idea di un'ape in bici

I PIÙ LETTI
I PIÙ COMMENTATI
1. #11: ubriaco tempore
ufficiali. La vittima è un
consulente artistico di
Cristina D'Amico -
Conferenza su D'Amico
2. Invidiole in #12: gentili
sulla cosa «Ove solo i
bambini...» -
Conferenza su D'Amico
3. Cello esord per 10 giorni (e
il Comune chiama a casa) -
Conferenza su D'Amico

PIETRA
AnsaldoBreda, la Rsu denuncia:
«Spiati i dipendenti malati»
L'azienda: «Seguita la prassi»
«AnsaldoBreda ha dato incarico ad un'agenzia investigativa di controllare 24
ore su 24 i dipendenti in malattia. La denuncia: lavoratori morti nella Rsa
che hanno tenuto un'assemblea e poi una conferenza stampa

**LA CUCINA**
Lo street food di povec?
Arriva a bordo di un'Ape
Sara Peracchini, una cucina mobile itinerante
che condivide la migliore tradizione del cibo di
mare allo street food italiano internazionale.
L'idea di un'ape in bici

LE GUIDE
DI CORRIERE FIORENTINO

LA CURIOSITÀ

Lo street food di pesce? Arriva a bordo di un'Ape

Ecco Pescepane, una cucina mobile itinerante che coniuga la migliore tradizione del cibo di mare allo «street sea food» internazionale. L'idea di tre quarantenni



Un progetto che parte da Firenze ma che è già pronto per tracciare nuove rotte. Pescepane è l'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni toscani con la passione per il food truck: una cucina mobile eat-inerante che coniuga la migliore tradizione del cibo di mare made in Italy allo "street sea food" internazionale. Il tutto unito alla convivialità e alla semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario: il pane.

Fritto e crudité di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine...e soprattutto il "pesce-pane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato.

L'ingrediente segreto di questo street seafood? Una doratura fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti. E poi c'è una simpaticissima Apecar Classic vintage, che concilia un design attento e ricercato con esigenze sempre nuove e spazi sempre più ridotti. Nel calendario degli appuntamenti di Pescepane troviamo La Marineria a La Spezia dal 27 al 30 agosto, il Castle Street Food di Piacenza a settembre e il festival dello street food a Pescara dal 2 al 4 ottobre.

http://corrierefiorentino.corriere.it/firenze/notizie/vivitoscana/15_luglio_16/street-food-pesce-arriva-bordo-un-ape-211fc572-2bca-11e5-b7c2-086f3b1407a5.shtml

Pescepane : la révolution du street-food toscan

Article publié le 27 juillet 2015

vo | it | fr

F

T

G+

PUBLIÉ DANS LE MAGAZINE



Pescepane | (cc) Pescepane

Vous pensiez que la cuisine toscane se limitait aux tripes et à la *ribollita* ? Naïfs... Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini et Nicola Pasqua sont trois quadragénaires florentins qui ont créé le concept de *food truck* dédié au poisson. À bord d'un Apecar Classic Vintage, ils sillonnent Florence. Un *fish-and-chips* complètement toscan, artisanal, haut-de-gamme et à prix réduit.



AUTEUR

Elisabeth-Astrid Beretta

[View profile](#)

« Pesce-pane » est à la fois un jeu de mots, un raccord évangélique ou tout simplement la spécialité du restaurant itinérant homonyme : des anchois marinés, tomates séchées, *pecorino* et aromates entre deux tranches de pain toscan grillées. Une rencontre réussie entre tradition et innovation. On peut aussi y découvrir des *hamburgers* de bar, anchois et sardines aux amandes et bien d'autres gourmandises. Rustic-chic toscan mais « *with a twist* » : car au pays du [lampredotto](#) et du **Chianti**, on fait désormais place au poisson et au vin blanc. Aussi insaisissable que fantaisiste, il faut consulter le [site](#) pour trouver l'emplacement de la fourgonnette bleue chaque jour et soir après soir.



Comme souvent, l'idée est née d'un manque d'alternatives : **Florence** ne manque pas de camionnettes prêtes à défourner de la nourriture locale, mais il s'agit généralement de recettes de l'arrière-pays toscan avec ses viandes, charcuterie et légumes. Bref, rien de très estival. C'est au coeur de la **Toscane** maritime, celle des pinèdes et des flamands roses, que les trois florentins ont « repêché certains mets typiques de notre cuisine littorale dont la morue, les anchois, les sardes et la "[mozzarella in carrozza](#)" à la pâte d'anchois que nous préparaient nos grand-mères, en reproposant le tout de manière simple et savoureuse ». La cuisine au poisson descend d'une [longue tradition](#) que **Tommaso Giovannini**, restaurateur florentin, **Gianni Pierattone**, agent en marketing et **Nicola Pasqua**, cuisinier itinérant, ont dépoussiéré avec succès.

Avec la chaleur, l'appétit a besoin d'être un peu stimulé, alors Tommaso, Gianni et Nicola nous conseillent : « Nous voulons détruire ce préjugé que les températures estivales ne font pas bon ménage avec la friture. Il suffit d'observer les stations balnéaires, les fritures de poisson sont toujours très demandées. On vous suggère notre fritto-misto-crevettes, gambas, calmars, poisson et crudités de saison (carottes, céleri et/ou courgettes) qui rafraîchit ce plat même en été. Choisissez pour accompagnement un verre de vin blanc toscan non pétillant. »



Un rêve européen

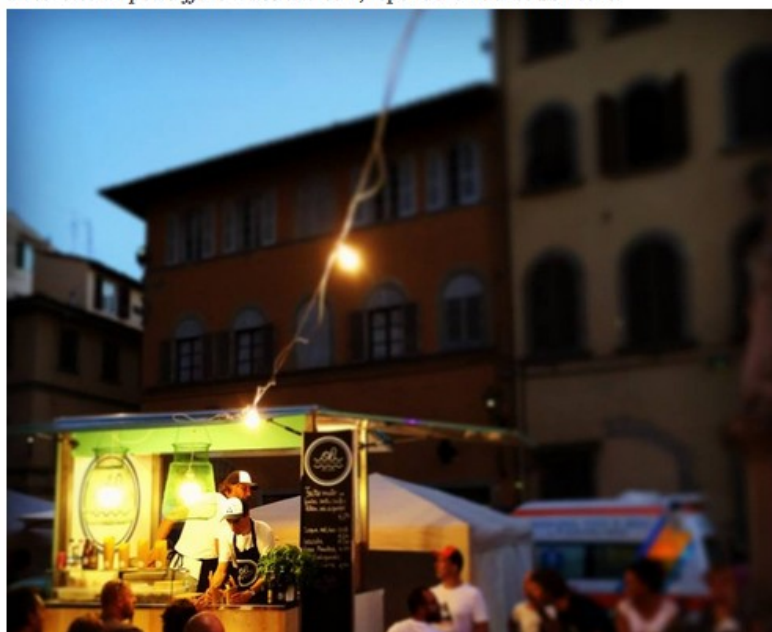
En ce moment, Pescepane se concentre sur la ville de Florence et sa province, sur les *food festivals* italiens, pour forger son identité et soigner sa notoriété naissante. Un parcours que les trois hommes savent long et dur, mais qu'ils jugent nécessaire pour acquérir de l'expérience et préparer le terrain à travers leurs contacts.

D'ailleurs, aucun détail n'est négligé : le charme rétro de l'Ape Car Vintage a été choisi car « grâce à son design reconnu de par le monde, il suscite émotions et curiosité, en liant les exigences de la réalité urbaine aux rythmes frénétiques à la redécouverte des traditions locales et de la nourriture de rue. Un moyen de déplacement fascinant et versatile, capable de se renouveler, fort de ses racines mais toujours tourné vers l'avenir ».

Les hommes du Pescepane voudraient « constituer une petite "armée" de manière à porter notre projet, ainsi que notre savoir-faire dans les villes d'Italie, surtout en Toscane. Puis notre rêve, comme d'autres l'ont fait avant nous, serait de débarquer un jour sur les places-fortes de la street-food internationale comme Londres ou Paris ». Nous aurons peut-être la chance de les découvrir chez nous.



On a demandé au trio ce qu'il conseillera à un jeune qui voudrait monter un projet de nos jours, avec le spectre de la crise aux trousses : « On ne peut parler que de notre expérience, il est toujours difficile de donner des conseils professionnels dans le vague. C'est sans doute banal et repris par tout le monde mais il faut vraiment être déterminé. On commet des erreurs, les temps d'attente s'allongent, les aspects bureaucratiques sont souvent frustrants et au début, il est toujours difficile de faire jouer ses relations et de se faire connaître. Il faut évidemment une bonne dose de courage et un grain de folie pour mettre en œuvre un projet auquel on croit : ne doivent faire défaut ni passion, ni sens du sacrifice. Il faut avoir une idée précise, une niche où œuvrer en proposant un produit ou un service un peu différent des autres », répondent-ils avec bon sens.



OH MAMMÀ... È ARRIVATO IL PESCE FRITTO DI PESCEPANE!



lonelytraveller

Sapori

20 luglio 2015

3



Foto di Caterina Chimenti

Non è un caso se una delle canzoni popolari italiane (siciliane) più conosciute e rivisitate al mondo è "Luna 'n mezzu 'u mari" con il famoso ritornello del "pisci fritti e baccalà" – **ricordate il medley swing di Louie Prima?** Il pesce fritto infatti è una di quelle specialità che si trovano in tutta la penisola. Certo cambiano la panatura e le varietà di pesce, ma non cambia la passione per gli italiani per un cibo che non passa mai di moda. E non pensate che si tratti di una tradizione legata ai posti di mare: chi abita vicino ai laghi o – come me – ai fiumi sa che non mancano pesci d'acqua da sempre destinati a finire in padella.

Oggi che lo street food è una moda consolidata, non poteva mancare anche in Toscana una proposta dedicata al pesce fritto: nasce così Pescepane, un food truck che è partito da Firenze alla conquista della penisola con le sue specialità croccanti e saporite. Qualche giorno fa Pescepane è stato presentato ad alcuni giornalisti e blogger, quindi ho potuto assaggiare di persona le proposte di questo giovane team toscano. Se siete curiosi potete trovare tutte le info su questo progetto sulla pagina ufficiale **www.pescepane.it**



Pescepane nasce da un'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre fiorentini che hanno allestito la propria cucina in una classica Ape dall'aspetto "vintage". All'interno Nicola riesce a sfornare fino a 4-5 porzioni ogni 3 minuti, riuscendo quindi ad accontentare anche un numero elevato di clienti.

Il "piatto forte" che dà il nome a tutto il progetto è proprio il "Pesce Pane", una sorta di mozzarella in carrozza rivisitata con ingredienti locali, senza però dimenticare la tradizione. Tradizionale infatti è il pane, rigorosamente toscano, mentre all'interno la mozzarella è sostituita dal pecorino, sicuramente più comune dalle nostre parti. Nel ripieno sono presenti inoltre pomodorini secchi mentre il pesce è rappresentato da saporitissime acciughe – infatti nell'Italia centrale è comune aggiungere alla mozzarella in carrozza un po' di pasta d'acciughe. Il risultato è un'alternativa molto sostanziosa ad altri tipi di street food, servito a un costo molto ragionevole (5,00 euro) e che soprattutto grazie alla sua forma "compatta" è molto facile da mangiare anche in piedi.

Le altre proposte di Pescepane che ho potuto assaggiare sono altrettanto sfiziose: Fish & Chips Baccalà, che nonostante il nome molto swing è un mix classico di patatine fritte e pezzetti di baccalà impanati in un mix di farina di riso e mais; il classico "frittino" impanato con semola di grano duro bio e servito in altrettanto classici coni di carta gialla. La frittura è eseguita alla perfezione e quindi piuttosto digeribile, mentre il packaging è ben studiato per contenere il cibo. Inoltre è possibile accompagnare la propria scelta con birra o vino.



Il Fish&Chips Baccalà: bocconcini di Baccalà impanati con farina di mais e di riso, accompagnati da patatine fritte.

Come ho scritto ho potuto provare solo le specialità elencate sopra, ma il menù è molto più vasto e comprende anche hamburger di branzino, tacos di pesce e per chi vuole rimanere leggero anche spiedini grigliati, ovviamente tutto freschissimo e preparato al momento.

Come ho scritto ho potuto provare solo le specialità elencate sopra, ma il menù è molto più vasto e comprende anche hamburger di branzino, tacos di pesce e per chi vuole rimanere leggero anche spiedini grigliati, ovviamente tutto freschissimo e preparato al momento.

Come ogni food truck che si rispetti anche Pescepane è itinerante, anzi seguendo il loro claim è *eat-inerante*: sulla **pagina Facebook** trovate tutti gli aggiornamenti sulla loro posizione, ma per ora – Luglio 2015 ndr – sono stati spesso avvistati sui Lungarni. L'idea di Gianni, Tommaso e Nicola resta comunque quella di espandersi: quindi a breve tutta Italia dovrebbe essere pacificamente invasa da una flotta di carinissime Api azzurre.

<http://www.lonelytraveller.eu/article/oh-mamma-e-arrivato-il-pesce-fritto-di-pescepane/>



Enogastronomia # Tempo libero

✓ Mi piace 356

Tweet 6

PESCEPANE, LO STREETFOOD "DI MARE" NASCE A FIRENZE

Panini che profumano di mare a bordo di un'apecar, la ricetta perfetta nasce da un'idea di tre quarantenni toscani

Redazione



Un panino col lampredotto, un hotdog, un kebab... O magari un bel "pescepane"? E' questa la nuova frontiera del gusto in salsa fiorentina, e nasce dal progetto di un tre giovani toscani con una passione per i foodtruck.

Ma urge un passo indietro, **Pescepane** è l'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni toscani con la passione per i camioncini in stile americano: **una cucina mobile** "eat-ineranti" che coniuga la **migliore tradizione del cibo di mare** made in Italy allo "street sea food" internazionale. Il tutto unito alla convivialità e alla semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario: il pane.

COSA SI MANGIA

Fritto e crudité di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine...e soprattutto il "**pesce-pane**": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con **pecorino**, **acciughine marinate**, **pomodorini secchi** ed erbe in **due fette di pane toscano dorato**.

Ingredienti segreti e selezione bio

L'ingrediente segreto di questo street seafood? Una **doratura** fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti.

UN FURGONCINO? NO, UN'APECAR

E poi c'è una simpaticissima **Apecar Classic vintage**, che concilia un design attento e ricercato con esigenze sempre nuove e spazi sempre più ridotti. Un mezzo accattivante e flessibile che promette di essere solo il primo di una pacifica flotta che invadrà, si spera molto presto, l'Italia intera.



Al timone del progetto Pescepane troviamo tre fiorentini: Gianni Pierattoni, attento a tracciare nuove rotte, Tommaso Giovannini, il ristoratore che organizza tutta la brigata e Nicola Pasqua, l'artefice di questi nuovi sapori di mare.

COME NASCE UN'IDEA

"L'idea è nata dopo una riflessione che ci ha subito unito" - affermano Gianni, Tommaso e Nicola - "una riflessione che nasceva del desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo. Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il **baccalà**, le **alici**, le **sarde** e la **mozzarella in carrozza** con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso".

DOVE SI TROVA L'EPE DI PESCEPANE?

In giro. Bisogna cercarla. Per tutte le tappe estive consultare il sito internet.



16 luglio 2015

http://www.ilreporter.it/articolo/119999-pescepane-lo-streetfood-di-mare-nasce-a-firenze?fb_action_ids=10153703975596542&fb_action_types=og.likes

"Pesce-pane", parte da Firenze il primo street seafood itinerante

Tre quarantenni gireranno per la città con la loro apecar-cucina blu. La specialità? "Il pesce-pane: una rivisitazione della mozzarella in carrozza servita con pecorino e acciughe"



Redazione · 17 Luglio 2015



4



Consiglia

1.9k



Parte da Firenze il progetto Pesce-pane, l'idea di tre quarantenni toscani con la passione per il food truck: una cucina mobile itinerante che vuole coniugare la tradizione del cibo di mare made in Italy allo "street sea food" internazionale.

STORIE CORRELATE



Fritto e crudité di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine, ma soprattutto il **"pesce-pane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza** servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato.

"Abbiamo ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso - Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, i protagonisti dell'iniziativa -. L'ingrediente segreto è la doratura fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti".

Per sapere sempre dove trovarli visitate la loro pagina [Facebook](#).

Arriva la "Grill Competition", il primo campionato toscano di barbecue



Latte in polvere, a rischio 35 formaggi toscani

1

Annuncio promozionale

[Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti gratis a FirenzeToday!](#)

E poi c'è l'Apecar Classic vintage, che durante l'estate porterà i tre in giro per le strade di Firenze ma anche per i festival d'Italia, al La Marineria a La Spezia dal 27 al 30 agosto, al Castle Street Food di Piacenza a settembre e al festival dello street food a Pescara dal 2 al 4 ottobre.



1.9k



4



G +1



Attenzione per la strada: potreste imbattervi in un Pesce-pane

19 LUGLIO 2015 / NO COMMENTS / 1414 VIEWS



[Mi piace](#) 1 [Google+](#) 0 [Tweet](#) 3 [Share](#) [Print](#)



Cercate nuove esperienze gastronomiche perché siete stufo dei soliti ristoranti? Beh, non siete i soli con la voglia di novità, nella forma e nella sostanza. L'hanno capito tre quarantenni toscani, Tommaso Giovannini, Nicola Pasqua e Gianni Pierattoni che si sono inventati **Pescepane**. Già il nome merita un applauso, ma l'idea appare ancora più interessante: dare vita a una cucina mobile basata sul pesce e sul pane. Ecco come la raccontano loro stessi:

"L'idea è nata dopo una riflessione che ci ha subito unito; una riflessione che nasceva del desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo. Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso".



Anche lo street-food, tradizionale in altri angoli del mondo e in alcune parti d'Italia (soprattutto in altre epoche), deve aggiornarsi per essere più attraente, per diventare anche un'esperienza culturale (e, perché no?, di moda) e non solo la risposta alla fondamentale necessità di nutrirsi.

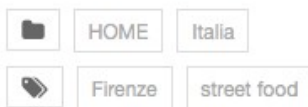
Da luglio per le strade di Firenze e nei più importanti festival d'Italia si può incrociare l'Apecar che propone un menu di fritti e crudités di verdure, sarde e alici con le mandorle, tacos, fish & chips di [baccalà](#) e il "piatto" forte, ovvero il **"pesce-pane"**. Di cosa si tratta? Semplice (e gustoso): la classica mozzarella in carrozza viene servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe, abbracciata da due fette di pane toscano dorato.

Per la panatura Pescepane utilizza un mix originale di semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso e pan grattato che insieme garantiscono una doratura perfetta.

Appuntamenti in calendario:

- 27 – 30 agosto, La Marineria (La Spezia)
- settembre, Castle Street Food (Piacenza)
- 2 – 4 ottobre, Festival dello Street-Food (Pescara)

Informazioni: www.pescepane.it



About Saul Stucchi

[View all posts by Saul Stucchi →](#)

<http://www.alibionline.it/attenzione-per-la-strada-potreste-imbattervi-in-un-pesce-pane/>



Pescepane, a Firenze il primo street food itinerante di solo pesce

By: Raffaella Galamini



Pescepane è il primo Street seafood itinerante a Firenze. Una vera rivoluzione per chi è abituato a rivolgersi al lampredottaio di fiducia, sempre nella stessa piazza e con lo stesso menu, in un rituale immutato nel tempo e fedele alla tradizione. Da oggi invece a Firenze si cambia. Arriva un **Apecar** per gustare **panini di mare, spiedini e frittura**. Si tratta di una cucina autenticamente eat-inerante. La prima tappa del viaggio di Pescepane è stata in piazza Santo Spirito per la serata "Con il cuore viola": un omaggio a Firenze, alla Fiorentina e alla fiorentinità.

[Pescepane](#) [Apecar](#) [Panini di mare](#) [Spiedini](#) [Frittura](#) [Street food](#) [Firenze](#) [Piazza Santo Spirito](#) [Con il cuore viola](#) [Omaggio a Firenze](#) [Fiorentina](#) [Fiorentinità](#)

Un Apecar azzurro, solo apparentemente vintage, si aggira per Firenze: all'interno è attrezzato di tutto punto per friggere e grigliare. Pescepane e il suo food truck hanno appena debuttato in città con il **primo Street seafood itinerante**. Pescepane propone cibo di mare made in Italy, i grandi classici di street seafood e i **fish&chips** così diffusi nel Nord Europa. A unire tradizioni culinarie e piatti di nazioni così diverse il cibo di strada per eccellenza: il pane. Parte da qui l'idea di realizzare un **servizio innovativo e originale**, in grado di adattarsi a ogni piazza e a qualsiasi palato e situazione. Già perché Pescepane non è solo **street food** ma anche **catering** e, su richiesta, è disponibile anche per eventi privati.



Frittura di pesce, panini e spiedini, il fish&chips in una versione rivista e corretta ma non mancano gli hamburger di pesce sono preparati al momento sul food truck. Nella frittura il segreto del successo è tutto nella **doratura**, pensata anche per gli intolleranti, fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato: vengono proposti gamberi argentini, totani, ciuffi e latterini.



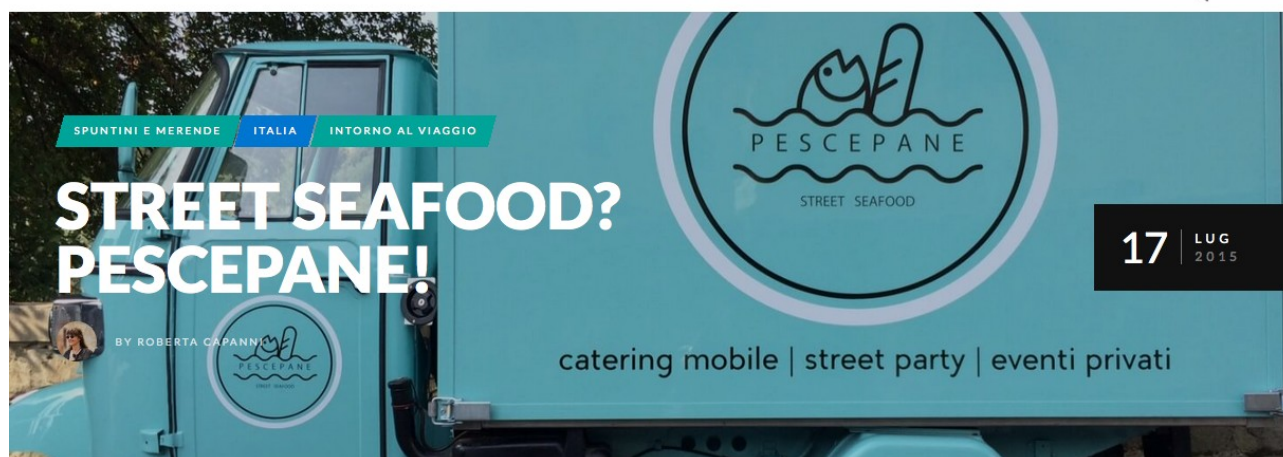
Lo spiedino è realizzato con **pesci appena scottati sulla griglia**. Infine i panini: tacos a base di sgombero con mix di insalatine, pomodorini, erbe aromatiche e deliziosi sottaceti, club sandwich, roll, burger di branzino e non poteva mancare la schiacciata di burro e alici. Ancora: fish&chips con bocconcini di baccalà come nei tradizionali pub inglesi. Il panino più accattivante è di sicuro il **Black fishburger, al carbone attivo**. Il cavallo di battaglia è destinata a diventare la **"mozzarella" in carrozza di mare**, con acciughine, pecorino, pomodorini secchi, erbe e pane toscano dorato. Da bere: acqua, birra e vino. Il tutto a prezzi decisamente popolari.



L'idea di Pescepane parte da Firenze ma, secondo le intenzioni dei proprietari del marchio, è destinata a fare strada sotto ogni punto di vista. L'obiettivo è di **esportare la formula** in altre città. Il progetto ha tutte le caratteristiche per essere apprezzato in un momento d'oro per il food truck. Nell'attesa di conquistare altre città, Pescepane colonizzerà giorno per giorno le piazze fiorentine. Cercate l'Apecar azzurro.

Pescepane, Via Arnolfo, 27, Firenze. **Sito** Prezzi: frittura 6 euro, 3 euro la birra.

<http://www.puntarellarossa.it/2015/07/08/pescepane-a-firenze-il-primo-street-food-itinerante-di-solo-pesce/>



Si chiama Pescepane ed è l'iniziativa di tre giovani toscani che hanno deciso di dedicarsi allo street food ma di pesce. Un'Apecar color del mare e pesce fresco cucinato al momento secondo la tradizione: e così troverete pesce fritto e patatine (chiamarlo fish&cips è riduttivo), baccalà, alici e sarde marinate con mandorle, hamburger di branzino e naturalmente la ricetta principe il pesce-pane una rivisitazione della classica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodori secchi in due belle fette di pane toscano. Il gusto di mangiare con le mani, senza formalità e in assoluta libertà.



Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua gli artefici di questa cucina mobile itinerante. Tre esperienze diverse hanno dato vita a questo saporito scenario che si integra perfettamente nello scenario culinario fiorentino e toscano e non solo. Un'unione perfetta di tradizione e innovazione, di gusto e semplicità che va incontro alle esigenze del consumatore di oggi.

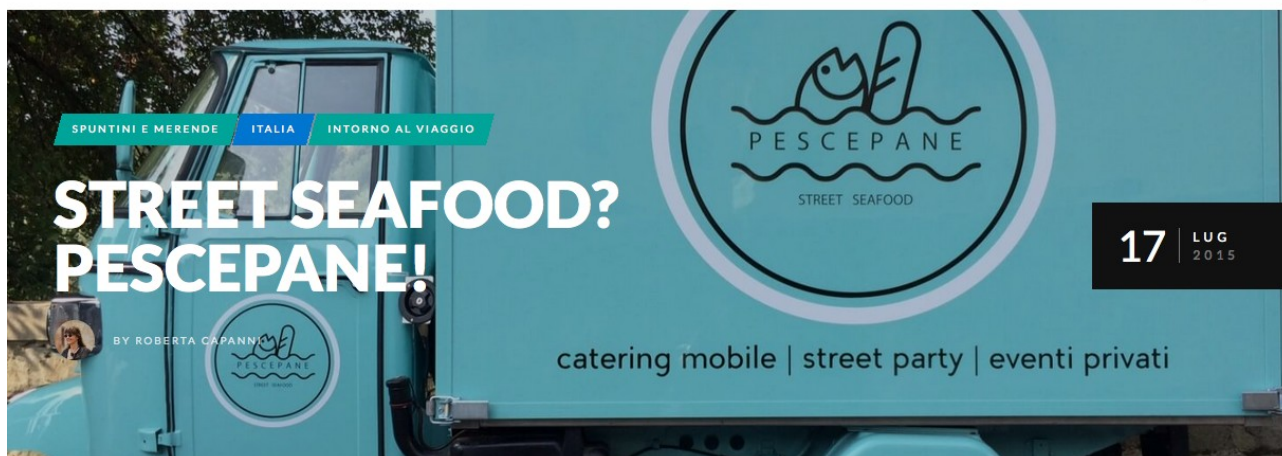
Presentato alla stampa fiorentina direttamente sulla spiaggia sull'Arno lo street seafood itinerante Pescepane ha mostrato da subito le sue capacità e la grande importanza data alla giusta comunicazione fin dagli esordi. Una strategia, che insieme alla qualità dei prodotti, è vincente. A disposizione dei fruitori c'è un sito costantemente aggiornato e i relativi profili social, un ufficio stampa e un piccolo curriculum che presto si arricchirà di grandi eventi come quelli previsti a La mariniera a La Spezia dal 27

al 30 agosto, il Castle Street Food di Piacenza a settembre e il Festival dello Street Food a Pescara dal 2 al 4 ottobre.

Naturalmente Pescepane è a disposizione per ogni evento pubblico e privato con un servizio di catering. Una festa in giardino? Un matrimonio non tradizionale? Perché non mettere questa bella Apecar Vintage al servizio dei propri ospiti?

Roberta Capanni





Pesce di strada ispirato alla tradizione

Pescepane ovvero un ricco panino al pesce

Scendo verso l'Arno. Sopra le spallette la mia Firenze arroventata da questo luglio troppo caldo. La spiaggia sul fiume con i suoi ombrelloni e i lettini è quasi vuota con il sole allo zenit. Sono tutti rifugiati sotto un grande albero alla cui ombra è stato parcheggiata anche la bella Apecar



Vintage di **Pescepane**. L'accoglienza ai giornalisti è quella che ci aspettiamo: stretta di mano, sorriso sincero e una bottiglietta d'acqua. Possiamo dire che questa conferenza stampa inizia con tutti i crismi.

E non poteva essere altrimenti visto che gli ideatori di *Pescepane* sono tre quarantenni che sanno il fatto loro: buon prodotto e una buona comunicazione uguale successo assicurato.

Si chiama **Pescepane** l'iniziativa di questi tre giovani toscani che hanno deciso di

dedicarsi allo street food ma di pesce. Un'Apecar color del mare, un logo semplice ma efficace, e pesce fresco cucinato al momento secondo la tradizione. Baccalà fritto con patatine (chiamarlo fish&cips è riduttivo), alici e sarde marinate con mandorle, hamburger di branzino e naturalmente il pesce-pane una rivisitazione della classica



mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodori secchi in due belle fette di pane toscano.

Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua gli artefici di questa cucina mobile itinerante che affianca la moda delle street food alla bontà e leggerezza del pesce, al gusto di mangiare per strada con le mani, in libertà.

Tre esperienze diverse hanno dato vita a questo saporito scenario che si integra perfettamente nello scenario culinario fiorentino e toscano e non solo. Un'unione perfetta di tradizione e innovazione, di gusto e semplicità che va incontro alle esigenze del consumatore di oggi.



A disposizione dei fruitori c'è un sito costantemente aggiornato e i relativi **profili social**, un ufficio stampa operativo e un piccolo curriculum che presto si arricchirà di grandi eventi come quelli previsti a La marineria di La Spezia dal 27 al 30 agosto, il Castle Street Food di Piacenza a settembre e il Festival dello Street Food a Pescara dal 2 al 4 ottobre.

Naturalmente **Pescepane** è a disposizione per ogni evento pubblico e privato con un servizio di catering. Una festa in giardino? Un matrimonio non tradizionale? Perché non mettere questa bella Apecar Vintage al servizio dei propri ospiti?

Roberta Capanni

<http://gustarviaggiando.civico20.it/street-seafood-pescepane/>



Pescepane lo street sea food eat-inerante

Inserito da [Elenafarinelli](#) on 17 luglio 2015 – 16:07

[2 Comments](#) | [453 views](#)

Segnalo una novità di questa calda e assolata estate: **Pescepane**. Un apecar celeste, convertito a cucina, specializzato in pesce, che si unisce unirsi all'altro elemento tipico dello street food, il pane. Ogni giorno il furgoncino si sposta permettendovi di assaggiare le loro specialità. Cosa propongono?



Fritto e crudité di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine...e soprattutto il "pesce-pane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbette in due fette di pane toscano dorato. Nella foto qui sotto vedete il fishburger al carbone attivo.



L'ingrediente segreto di questo street seafood? Una doratura fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti.



L'idea è di 3 quarantenni fiorentini: Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, che avendo constatato la mancanza di una proposta del genere, si sono buttati in questa avventura: *"Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso"*.

Oltre a Firenze si muoveranno anche in altre località.

Per sapere dove sono incoraggiano a consultare il sito (www.pescepane.it) ma io spero che usino Twitter che per questo genere di cose è perfetto (come insegnano i manuali di web marketing col caso di successo del furgoncino di Barbecue coreano).



Oggi, venerdì 17, per esempio sono a Bellariva, più precisamente nel parcheggio opposto alla Rai sul lungarno Colombo, poco prima dell'Obi hall, di fronte ai giardini lato Arno .

<http://www.ioamofirenze.it/pescepane-lo-street-sea-food-eat-inerante/>

Toscana Gourmet

dalla redazione storica di Chianti&Toscana News

giovedì 16 luglio 2015

Pescepane, a Firenze il primo street seafood itinerante

Un progetto che parte da Firenze ma che è già pronto per nuovermete. Pescepane è l'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni toscani con la passione per il food truck: una cucina mobile eat-inerante che coniuga la migliore tradizione del cibo di mare made in Italy allo "street sea food" internazionale. Il tutto unito alla convivialità e alla semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario: il pane.



Fritto e crudité di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine...e soprattutto il "pesce-pane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato.

Qual è il segreto di questo street seafood? Una doratura fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti. E poi c'è una simpaticissima Apecar Classic vintage, che concilia un design attento e ricercato con esigenze sempre nuove e spazi sempre più ridotti. Un mezzo accattivante e flessibile che promette di essere solo il primo di una pacifica flotta che invadrà, si spera molto presto, l'Italia intera.



Come dicevamo prima al timone del progetto Pescepane troviamo tre fiorentini: Gianni Pierattoni, attento a tracciare nuove rotte, Tommaso Giovannini, il ristoratore che organizza tutta la brigata e Nicola Pasqua, l'artefice di questi nuovi sapori di mare.

“L'idea è nata dopo una riflessione che ci ha subito unito” - affermano Gianni, Tommaso e Nicola – “una riflessione che nasceva del desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo. Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso”.



Nel calendario degli appuntamenti di Pescepane troviamo La Marineria a La Spezia dal 27 al 30 agosto, il Castle Street Food di Piacenza a settembre e il festival dello street food a Pescara dal 2 al 4 ottobre.



PESCEPANE, IL PESCE A FIRENZE SI GUSTA COSI'



PESCEPANE

A Firenze il primo street seafood itinerante

dal mese di luglio in giro per la città
e nei principali festival d'Italia

Un progetto che parte da Firenze ma che è già pronto per tracciare nuove rotte. Pescepane è l'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni toscani con la passione per il food truck: una cucina mobile eat-inerante che coniuga la migliore tradizione del cibo di mare made in Italy allo "street sea food" internazionale. Il tutto unito alla convivialità e alla semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario: il pane.

Fritto e crudité di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine...e soprattutto il "pesce-pane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato.

L'ingrediente segreto di questo street seafood? Una doratura fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti. E poi c'è una simpaticissima Apecar Classic vintage, che concilia un design attento e ricercato con esigenze sempre nuove e spazi sempre più ridotti. Un mezzo accattivante e flessibile che promette di essere solo il primo di una pacifica flotta che invadrà, si spera molto presto, l'Italia intera.

Come dicevamo prima al timone del progetto Pescepane troviamo tre fiorentini: Gianni Pierattoni, attento a tracciare nuove rotte, Tommaso Giovannini, il ristoratore che organizza tutta la brigata e Nicola Pasqua, l'artefice di questi nuovi sapori di mare.

"L'idea è nata dopo una riflessione che ci ha subito unito" - affermano Gianni, Tommaso e Nicola - "una riflessione che nasceva del desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo. Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso".

Nel calendario degli appuntamenti di Pescepane troviamo La Marineria a La Spezia dal 27 al 30 agosto, il Castle Street Food di Piacenza a settembre e il festival dello street food a Pescara dal 2 al 4 ottobre.

Lista in continuo aggiornamento su www.pescepane.it

Provato prr voi: davvero ottimo! E si puo' prenotare anche per eventi privati...

Nicoletta Curradi

http://www.infirenzewebsite.it/Firenze-Pescepane%2C_il_pesce_a_Firenze_si_gusta_cosi_-5082

Pescepane, a Firenze il primo street seafood itinerante

Posted on 17 luglio 2015



Un progetto che parte da Firenze, ma che è già pronto per tracciare nuove rotte. Pescepane è l'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni toscani con la passione per il



food truck: una cucina mobile eat-inerante che coniuga la migliore tradizione del cibo di mare made in Italy allo "street sea food" internazionale. Il tutto unito alla convivialità e alla semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario: il pane.

Fritto e crudité di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine e, soprattutto, il "pesce-pane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato.

L'ingrediente segreto di questo street seafood? Una doratura fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti. E poi c'è una simpaticissima Apecar Classic vintage, che concilia un design attento e ricercato con esigenze sempre nuove e spazi sempre più ridotti. Un mezzo accattivante e flessibile che promette di essere solo il primo di una pacifica flotta che invaderà, si spera molto presto, l'Italia intera.

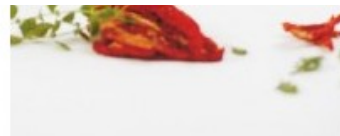
Come detto, al timone del progetto Pescepane ci sono tre fiorentini: Gianni Pierattoni, attento a tracciare nuove rotte, Tommaso Giovannini, il ristoratore che organizza tutta la brigata e Nicola Pasqua, l'artefice di questi nuovi sapori di mare.

«L'idea è nata dopo una riflessione che ci ha subito unito –



attermano Gianni, Tommaso e Nicola – una riflessione che nasceva del desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo.

Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso».



Nel calendario degli appuntamenti di Pescepane ci sono La Marineria a La Spezia dal 27 al 30 agosto, il Castle Street Food di Piacenza a settembre e il festival dello street food a Pescara dal 2 al 4 ottobre. Una lista però in continuo aggiornamento su www.pescepane.it

http://www.mixerplanet.com/pescepane-a-firenze-il-primo-street-seafood-itinerante_80793/



Il Forchettiere

GIORNALISMO D'ASSAGGIO

ALTRI MONDI / EVENTI / LO SAPEVATE CHE? / RECENSIONI / STORIE E PERSONAGGI / LIBRI

STORIE E PERSONAGGI / LUGLIO 17, 2015

LA RISPOSTA FIORENTINA AL FISH&CHIPS: LO STREET-FOOD DI PESCEPANE



Debutta a Firenze il primo street-food itinerante dedicato al pesce. Niente camioncini, però: Pescepane - questo il nome del progetto - si muoverà in città e nelle fiere italiane di settore a bordo di un'Ape. A bordo, frittiture italian-style



In un mondo come quello dello street-food che conta più di un pescecane, loro hanno pensato che i margini ci siano per poter fare la differenza. E non solo per quella consonante che trasforma “pescecane” in “PescePane”, ma per l'idea di portare in giro per Firenze – così come nelle principali fiere italiane di settore – il **fritto di pesce declinato in chiave gourmet**. Nasce così il progetto **Pescepane**, da un'idea di **Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua**, tre quarantenni fiorentini con la passione per il food truck: i tre si sono inventati una cucina mobile itinerante a bordo di un'**Ape Classic vintage turchese** dell'inizio degli anni Duemila, con tanto di friggitoria, generatori e frigoriferi. Una “macchina del pesce” che non supera i 40km/ora ma è in grado di sfamare fino a 500 persone al giorno coniugando la tradizione del cibo di mare italian-style con lo “street sea food” internazionale, a partire dal celebre “fish & chips” londinese.



L'offerta gastronomica di Pescepane comprende anche il **baccalà fritto** – la versione nostrana del fish & chips inglese – che ci è piaciuto sia per la qualità del pesce, sia per la perfetta cottura del baccalà e soprattutto per la panatura con farina di mais. Unica pecca, forse, la scelta del lime al posto del limone. Ma il cartoccio, in vendita a 7 euro, resta di ottima fattura.



Al di là della sfida ai maestri inglesi, particolarmente interessante è poi il pezzo forte della casa: il **Pescepane**, ossia una rivisitazione gourmet della classica mozzarella in carrozza. Al posto del pan carrè ci sono due fette di pane toscano, che vanno a ricoprire pomodori secchi, acciughe marinate, pecorino ed erbe. Il risultato è un piatto da 5 euro gustoso ed equilibrato, dove la frittura non livella i sapori ma anzi rende il Pescepane desiderabile anche con 35 gradi all'ombra. A completare il menù ci sono crudité di verdure, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine...



Il valore aggiunto di questo street seafood è la **doratura**, di volta in volta fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti al glutine. Ma se l'attenzione è stata rivolta alla sostanza, i tre titolari di Pescepane – lo stratega Gianni, il ristoratore Tommaso e il creativo Nicola – non hanno trascurato la forma: l'Ape possiede un design attento in grado di conciliare la comodità di lavoro con spazi molto ridotti. L'obiettivo è di trasformare questo primo mezzo in una vera e propria flotta pronta a invadere altre città d'Italia.



"L'idea – raccontano Gianni, Tommaso e Nicola – è nata dopo una riflessione che ci ha subito unito, nata dal desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo. Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso".



Già, ma se è itinerante per Firenze come fare per trovare Pescepane? Ci pensano i social: ogni giorno sul sito www.pescepane.it e sui relativi social verrà raccontato verso quale zona della città si dirige l'Ape Classic vintage turchese. Nel "tempo libero", Pescepane andrà a farsi conoscere in fiere come "La Marineria" a La Spezia (dal 27 al 30 agosto), il "Castle Street Food" di Piacenza (settembre) e il festival dello street food a Pescara (dal 2 al 4 ottobre).



Condividi:



<http://www.itreforchettieri.it/street-food-pesce-itinerante-unape-per-pescepane/>



Pescepane, da Firenze lo street food di pesce che si serve su ruote

GUSTO | 16/07/2015

Visualizzato 2340 volte



E' il progetto di tre toscani e che coniuga la cucina itinerante con specialità di pesce

E chi l'ha detto che lo **street food** non possa essere di **pesce**? **Pescepane** è l'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni toscani con la passione per il **food truck**. Il progetto che parte da **Firenze** è una cucina mobile eat-inerante che coniuga la migliore tradizione del cibo di mare made in Italy allo "street sea food" internazionale. Il tutto unito alla convivialità e alla semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario: il pane.

Dall'**ape azzurra Pescepane**, che girerà per Firenze e nei migliori festival gastronomici, non verranno fuori panini al lampredotto ma fritto e crudité di verdure, **fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine...**e soprattutto il "**pesce-pane**": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato.

L'ingrediente segreto di questo street seafood? Una doratura fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti. E poi c'è una simpaticissima **Apecar Classic vintage**, che concilia un design attento e ricercato con esigenze sempre nuove e spazi sempre più ridotti. Un mezzo accattivante e flessibile che promette di essere solo il primo di una pacifica flotta che invadrà, si spera molto presto, l'Italia intera.

Come dicevamo prima al timone del progetto Pescepane troviamo tre fiorentini: Gianni Pierattoni, attento a tracciare nuove rotte, Tommaso Giovannini, il ristoratore che organizza tutta la brigata e Nicola Pasqua, l'artefice di questi nuovi sapori di mare.

“L'idea è nata dopo una riflessione che ci ha subito unito” - affermano Gianni, Tommaso e Nicola – “una riflessione che nasceva del desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo. Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso”.

Nel **calendario degli appuntamenti di Pescepane** troviamo La Marineria a La Spezia dal 27 al 30 agosto, il Castle Street Food di Piacenza a settembre e il festival dello street food a Pescara dal 2 al 4 ottobre.

<http://www.055firenze.it/art/125373/Pescepane-street-food-pesce-serve-ruota>

Nasce "PescePane": il primo street seafood itinerante a Firenze

[16-07-2015]



Il piacere del buon cibo e il design italiano, si danno appuntamento a Firenze con "PescePane". Un Apecar Classic di colore azzurro dal 16 luglio si aggira per le strade del centro storico; all'interno non nasconde vernici o legni ma tutto l'occorrente per friggere e grigliare, si tratta infatti della **prima cucina mobile eat-inerante dedicata allo street seafood**.

Sull'onda del successo riscosso dai festival sul food truck, nasce un nuovo progetto che, mettendosi al passo con i ritmi di una società sempre più dinamica e povera di spazi, punta a offrire un servizio innovativo, flessibile, originale e conviviale. **Un'idea che parte dalla culla del Rinascimento ma guarda al futuro e aspettando di estendere i propri confini, si sposta nelle piazze per renderle protagoniste di un viaggio che profuma d'estate, di sole e soprattutto di mare e di qualità.** Si parte dai piatti della tradizione italiana e straniera, da quegli evergreen che ormai hanno conquistato intere generazioni, per creare una contaminazione in grado di superare i classici confini statali.

Alla base di tutto un ingrediente comune, il pane, un porto sicuro da cui far salpare la nave della fantasia e dell'innovazione. E' così che il fish&chips, gli spiedini e gli hamburger, ovviamente in versione rivisitata, al tramonto scendono in strada per conquistare con i loro odori e sapori i palati di fiorentini e non. **Il piatto forte? Ovviamente è**

il pane-pesce, da cui prende il nome l'esperienza, una curiosa rivisitazione della mozzarella in carrozza. Uno spettacolo espresso, come i piatti preparati, che fa' leva sulla suggestione ambientale per far vivere una serata unica tutta da condividere. Un momento aperto a tutti, studiato anche per coloro che hanno qualche intolleranza alimentare; infatti proprio per rispettare le singole esigenze gli chef hanno puntato su una rigida selezione dei propri ingredienti tutti biologici, come possiamo notare dalla doratura ricavata da una miscela di semola di grano duro biologica, farina di mais, di riso e pan grattato.

Tutto prende il via dall'idea di tre quarantenni toscani con la passione del food truck: **Gianni Pierattoni**, sensibile alle nuove rotte, **Tommaso Giovannini**, il ristoratore e **Nicola Pasqua**, l'artefice dei nuovi sapori. Come spiega uno di loro: *"Tutto nasce un anno fa e ci siamo subito interessati al cibo di mare per dare un'alternativa a quello che il territorio offre. Il pesce è l'elemento primario che si coniuga al pane tipico dello street food. Stiamo individuando tappe settimanali dove essere presenti con il nostro mezzo"*.

Un'attività itinerante che ha scelto come quartier generale proprio Firenze, luogo in cui il cibo di strada è da sempre radicato nella cultura gastronomica. Per minare l'egemonia esistente fa leva sulla curiosità che suscita quell'Apecar azzurra, una cucina su ruote che allo stesso tempo si fa' ambasciatrice di tradizione, flessibilità, dinamismo e innovazione; un pezzo vintage del design italiano, forte delle sue radici ma sempre rivolto al futuro. **Il menu proposto varia ogni giorno in base agli alimenti disponibili, accompagnato da verdure di stagione e salse home-made.**

"PescePane" dimostra come nella semplicità di una piccola cucina mobile possono nascere buoni sapori e divertenti combinazioni. Quindi che aspetti? Segui l'ape azzurra sui Social, trova la tappa e gusta i sapori del mare direttamente sotto casa.

Per informazioni: www.pescepane.it

di *Martina Viviani*

http://portalegiovani.comune.fi.it/pogio/jsp/primopiano_dettaglio.jsp?ID_REC=14012

Pescepane, a Firenze il primo street seafood itinerante

Tre quarantenni con la passione per il food truck rivisitano la mozzarella in carrozza servendola con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato



Roma- Nasce a Firenze il primo street seafood itinerante. **Pescepane** è l'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni toscani con la passione per il food truck: una cucina mobile eat-inerante che coniuga la migliore tradizione del cibo di mare made in Italy allo "street sea food" internazionale. Il tutto unito alla convivialità e alla semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario: il pane.

Fritto e crudité di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine e soprattutto il **"pesce-pane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato.**

L'ingrediente segreto di questo street seafood? Una doratura fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti. E poi c'è la Apecar Classic vintage, che concilia- si legge in una nota- un design attento e ricercato con esigenze sempre nuove e spazi sempre più ridotti.

Nel calendario degli appuntamenti di Pescepane troviamo La Marineria a La Spezia dal 27 al 30 agosto, il Castle Street Food di Piacenza a settembre e il festival dello street food a Pescara dal 2 al 4 ottobre.

16/07/2015

<http://www.agroalimentarenews.com/news-file/Pescepane--a-Firenze-il-primo-street-seafood-itinerante.htm>

ENOGASTRONOMIA

STREETFOOD A FIRENZE, LAMPREDOTTO? NO, UN BRANZINO CON PESCEPANE



Il food truck itinerante tra le tradizioni del cibo di mare italiane e le specialità internazionali, sempre comprese tra due fette di pane

Un progetto "made in Firenze" pronto a spostarsi verso nuove rotte, parola più che mai azzeccata trattandosi di un connubio tra cibo e mare. Pescepane - cucina mobile eat-inerante che coniuga la migliore tradizione del cibo di mare made in Italy allo "street sea food" internazionale - nasce da un'idea condivisa da Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni toscani con la passione per il food truck.

Pescepane unisce la semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario, il pane, a gusti disparati e diversi, come il fritto e crudità di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine. Ma il 'panino forte' è proprio il "pescepane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato.

Tra le peculiarità di questa cucina (in riva) di strada c'è la tipologia del pane, frutto di una doratura fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti. Il tutto servito da un'Apecar Classic vintage (quella nella foto di inizio articolo, ndr) che concilia un design attento e ricercato con esigenze sempre nuove e spazi sempre più ridotti. Un mezzo che unisce il design del passato alla facilità nel districarsi anche nelle più strette vie del centro di Firenze.

"L'idea è nata dopo una riflessione che ci ha subito unito - affermano i tre ideatori - una riflessione che nasceva del desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo. Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso".

<http://www.intoscana.it/site/it/enogastronomia/articolo/Streetfood-a-Firenze-lampredotto-No-un-branzino-con-Pescepane/>



Home > News > Food > Pescepane, parte da Firenze il primo street food itinerante dedicato al pesce

Impressioni di Viaggio

Pescepane, parte da Firenze il primo street food itinerante dedicato al pesce

Pescepane, parte da **Firenze** il primo street food itinerante dedicato al pesce. Così, a bordo di una Apecar Classic vintage dai colori del mare, allestita a cucina mobile, i tre appassionati ed entusiasti soci, i fiorentini Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, faranno di questa singolare proposta gastronomica itinerante la loro scommessa imprenditoriale.

Infatti, porteranno la loro offerta di cibi di strada a base di pesce, posizionandosi con il loro colorato Apecar, in varie zone di Firenze, proponendo un ardito connubio tra piatti internazionali e della più autentica tradizione fiorentina.



E sono numerose ed invitanti le proposte su tre ruote; come il fritto e crudité di verdure, le fish&chips di baccalà, gustose alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine e soprattutto la ricetta che dà il nome anche alla loro avventura; il "pescepane"; si tratta di una rivisitazione della mozzarella in carrozza abbinata al pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe, che imbottiscono due fette di pane toscano dorato.



Ma, dopo un periodo di rodaggio giocata in casa, i tre intraprendenti chef di strada, estenderanno il loro progetto oltre Firenze; così, nel calendario degli appuntamenti di Pescepane, sono stati inseriti gli street food festival organizzati anche in questo

periodo in giro per l'Italia, da La Marineria a La Spezia dal 27 al 30 agosto, il Castle Street Food di Piacenza a settembre ed il festival dello street food a Pescara dal 2 al 4 ottobre prossimi.

Con il proposito, che attualmente suona solo come una speranza, di replicare l'idea gastronomica anche in altre città italiane e forse con puntate anche all'estero.

(pg.f.)

<http://www.impressionidiviaggio.com/pescepane-parte-da-firenze-il-primo-street-food-itinerante-dedicato-al-pesce/>

Alla scoperta via internet di Pescepane, ovvero Fish&Chips alla fiorentina

LUGLIO 16TH, 2015

GUSTO

0 COMMENTS



di Francesca Puliti

Come si traduce Fish&Chips in fiorentino? Pescepane. Sbarca sulle strade di Firenze l'Apecar vintage che produce in diretta pesce fritto e altre gustose ricette di mare. Lo streetfood che mancava è infatti di pesce. E lo troverete ogni giorno in una zona diversa della città.

L'idea dell'Ape-friggitoria è venuta a tre quarantenni fiorentini, Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua (**nelle foto da sinistra**), che hanno unito la cultura del cibo toscano alla tradizione dello street seafood internazionale, dando vita a Pescepane.

Il nome deriva dal pezzo forte del menu itinerante (e in continuo aggiornamento), una rivisitazione della classica mozzarella in carrozza in chiave mare: due fette di pane toscano dorato con dentro pecorino semistagionato, pomodorini secchi, alici fresche e marinate in aglio e peperoncino ed erbe.

Ma la minicucina dell'Ape Classic è pronta a sfornare anche fish&chips di baccalà, fritto misto con crudité di verdure, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos di pesce e, in versione più invernale, zuppe in stile cacciucco. Sempre rigorosamente ready-to-go, mangiabili in piedi, camminando, seduti su una panchina.

Spesa per un pasto: attorno ai 10 euro (7/8 euro per un cartoccio di fritto a cui aggiungere bevande fresche).

Come trovare Pescepane? Bisogna essere connessi: ogni giorno sul sito www.pescepane.it e sui social rimbalzeranno le foto e le indicazioni stradali dettagliate. Dal lunedì al venerdì la friggitoria itinerante servirà pranzi, merende, aperitivi e cene nelle strade di Firenze, mentre nel weekend la troveremo nei festival d'Italia dedicati allo street food. E in futuro? "A Londra, nella patria del fish&chips", sognano i tre ideatori di Pescepane.



<http://www.gazzettadifirenze.it/alla-scoperta-via-internet-di-pescepane-ovvero-fishchips-alla-fiorentina/>

Firenze. Pescepane, il primo street food itinerante dedicato al pesce In evidenza

17 Luglio 2015



dimensione font



Nasce a Firenze il primo street food itinerante tutto dedicato al pesce. Si chiama 'Pescepane', la scommessa di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni fiorentini con la passione per il cibo di strada e i 'food truck'. Con una Apecar Classic vintage allestita a cucina mobile i tre soci, a partire da domani, porteranno la loro offerta di cibi di strada a base di pesce in varie parti di Firenze, con un connubio tra piatti internazionali e tradizione fiorentina.

fra le proposte fritto e crudité di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine e soprattutto il "pesce-pane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato. "L'idea è nata dopo una riflessione che ci ha subito unito - hanno spiegato i tre presentando oggi il loro progetto - una riflessione che nasceva del desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però mancava una proposta alternativa di questo tipo. Siamo i primi a proporre uno street food a base di pesce a Firenze. Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, riproponendola in modo semplice e gustoso". E il progetto non si ferma alla sola Firenze, nel calendario degli appuntamenti di Pescepane ci sono infatti gli street food festival in giro per l'Italia con il sogno, un domani, di replicare l'idea anche in altre città italiane e forse anche all'estero.

<http://www.pesceinrete.com/php/rubriche/travel-fish/9063-firenze-pescepane-il-primo-street-food-itinerante-dedicato-al-pesce.html>

IMPRESA ITALIA

ECONOMIA | AFFARI | AZIENDE | BUSINESS



I pani tradizionali italiani sono di oltre 250 tipi diversi, con oltre mille varianti locali

Pane, cuore della dieta mediterranea, in mille varianti

FRANCO PRESICCI

Panem et circenses. Fu il poeta latino Decimo Giunio Giovenale, morto circa nel 140 avanti Cristo, a suggerire quella politica che consentiva ai regnanti di alleviare la fame del popolo e assicurarsi

lunga vita inchiodati al trono. Da giovane Cesare fu prodigo di generi alimentari e passatempi: terme, corse di carri, scontri cruenti fra gladiatori.

Quella del pane è storia antica, fatta anche di sommosse. Si ricordano l'assalto, nel 1629, al Ponte delle Grucce, di cui parla il Manzoni; la rivolta di Fermo,

nel 1648, per l'emigrazione delle riserve granarie a Roma; quella di Milano, nel 1898, repressa a cannonate in largo La Foppa da Bava Beccaris.

È anche una storia ricca di fatti, a volte nati per caso. Per esempio, una serva per errore versò della birra sull'impasto; per non essere redarguita tacque

e proseguì il lavoro. Quel giorno, nell'antico Egitto, nacque il pane lievitato, che attraverso i greci passò ai romani, i quali, per macinare il grano utilizzavano i mulini ad acqua. I greci manifestarono notevole abilità nel confezionare l'alimento, impastando il frumento importato dall'Egitto e anche dalla

Sicilia.

Quando l'uomo non camminava più come le scimmie, già preparava il pane schiacciando fra due pietre i cereali (si era nel paleolitico?). Sin dal 174 a.C. a Roma lavoravano i panificatori di professione. Le panetterie le avevano battezzate gli egizi molti anni prima. I fornai sceglievano il mestiere per autentica passione. Nei secoli XVII e XVIII il pane (e la farina) era razionato. Colpa della carestia.

Negli anni '40 del '900, l'evento si ripropose. Un boccone a testa. Colpa del secondo conflitto mondiale. Tormentata dalle lamentele, mia madre mi portò dal salumiere, don Peppe Marzo, e gli chiese di darmi la mia razione di pane. A vederla, pianis: capii che toglievo dalla bocca di quella santa donna il di più che avevo ogni giorno. Racconto questa storia a Gabriele Alzani, 8 anni, intelligente e avido di sapere, che mi intervista sulla vita di una volta: sul "monaco", il braciere, la cui cenere serviva per scaldarci e per arrostiti i ceci, e sulle origini della bruschetta.

Il pane è uno degli elementi fondamentali per il sostentamento. Essenziale nella dieta mediterranea e per questo incluso nella lista Unesco del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, in Italia conta 250 varietà e un migliaio di ricette locali ed è talmente rilevante da essere un vero e proprio indicatore di civiltà, come solamente pochi altri prodotti possono vantare. Intorno al pane si è formato un modello di civiltà che continua ad essere fattore di sviluppo, di nutrimento, di dialogo e di concordia fra i popoli.

A Firenze la cucina 'eat-inerante' con il pesce-pane

NICOLETTA CURRADI
FABRIZIO DEL BIMBO

Un progetto che parte da Firenze ma che è già pronto per tracciare nuove rotte. Pescepane è l'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, tre quarantenni toscani con la passione per il food truck: una cucina mobile eat-inerante che coniuga la migliore tradizione del cibo di mare made in Italy allo "street sea food" internazionale. Il tutto unito alla convivialità e alla semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario: il pane.

Fritto e crudité di verdure, fish&chips di baccalà, alici e sarde con mandorle, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine...e soprattutto il "pesce-pane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato.

L'ingrediente segreto di questo street seafood? Una doratura fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina

di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti.

E poi il pesce: gli spiedini sono fatti con pescato appena scottato sulla griglia. In alternativa i panini: tacos a base di sgombrò con mix di insalate, pomodorini, erbe aromatiche e deliziosi sottaceti, club sandwich, roll, burger di branzino e non poteva mancare la schiacciata di burro e alici. Ancora: fish&chips con bocconcini di baccalà come nei tradizionali pub inglesi. E poi c'è una simpaticissima Apecar Classic vintage, che concilia un design attento e ricerca con esigenze sempre nuove e spazi sempre più ridotti. Un mezzo accattivante e flessibile che promette di essere solo il primo di una pacifica flotta che invaderà, sperano gli ideatori molto presto, l'Italia intera.

Come dicevamo prima al timone del progetto Pescepane troviamo tre fiorentini: Gianni Pierattoni, attento a tracciare nuove rotte, Tommaso Giovannini, il ristoratore che organizza tutta la brigata e Nicola Pasqua, l'artefice di questi nuovi sapori di mare.

"L'idea è nata dopo una riflessione che ci ha subito unito - affermano Gianni, Tommaso e

Nicola - una riflessione che nasceva del desiderio di proporre cibo di strada in uno scenario dalle grandi tradizioni come quello fiorentino, dove però

manca una proposta alternativa di questo tipo. Abbiamo così ripescato alcune tipicità della nostra cucina di mare tra cui il baccalà, le alici, le sarde e la

mozzarella in carrozza con la pasta di acciuga che spesso ci preparavano le nonne, ripropo-
nendola in modo semplice e gustoso".



Street food a base di pesce seguendo una tradizione culinaria locale



Il cibo su due ruote, alle Cascine

Dal 2 al 4 torna lo Streeat Food Truck Festival con un carico di specialità

CORRIEREFIorentino.CORRIERE.IT



WEEK-END

Il cibo su due ruote, alle Cascine

Dal 2 al 4 torna lo Streeat Food Truck Festival con un carico di specialità

di Sonia Muraca



0



624



1



36 food truck (in un unico piazzale), 6 tappe (in Italia), 3 giorni (a Firenze). Sono i numeri dello "Streeat-European food truck festival" che, dal 2 al 4 ottobre, tornerà in città con orario continuato: dalle 16 all'1 il venerdì, dalle 11 all'1 sabato e domenica. Dopo il successo del tour primaverile (200.000 presenze in totale), l'edizione autunnale trasformerà di nuovo piazzale Kennedy, nel parco delle Cascine, in un grande mercato su ruote dedicato al cibo di strada. Il tutto in versione allargata, per far spazio alle new entry e accogliere bontà da ogni dove, con particolare attenzione a quelle italiane (da Nord a Sud). Tra queste lo street food di pesce di "Pescepane", che gioca in casa e prepara i suoi piatti di mare a bordo di un'Apecar dall'aspetto vintage. Accanto a questa, altri 8 marchi made in Tuscany, provenienti non solo da Firenze, ma anche da Pisa, Viareggio e Chianciano Terme. È su questi "local truck" che si potrà scegliere di mangiare hamburger di Chianina, hot dog di cinta senese, una classica porchetta, oppure puntare su una rivisitazione in chiave toscana del panzerotto, su un barbecue all'americana o su dolci pancakes accompagnati da caffè dalla miscela artigianale.

0



624



1



Spazio anche alle bevande: ci saranno birre rigorosamente artigianali, vini naturali, cocktail rinfrescanti e salutarie centrifughe di frutta e verdura a km zero. E se c'è chi, sulla pagina facebook dell'evento, lamenta il ritorno di un festival per niente economico ("8 euro per un risotto alla milanese", critica Stefano) e dalle lunghe file ("armatevi di pazienza", sottolinea Cristina), sono in tantissimi quelli che hanno l'acquolina in bocca e sono già pronti a piazzarsi davanti a queste cucine itineranti. La manifestazione promette di non deludere neanche vegani, vegetariani e celiaci, grazie ad un'offerta di prodotti e menu pensati proprio per loro. Ad accompagnare la serata, una selezione musicale a cura della milanese Barley Arts Promotion. Il programma completo sul sito <http://www.streeatfoodtruckfestival.com/>

http://corrierefiorentino.corriere.it/firenze/notizie/le_vie_del_gusto/15_settembre_30/cibo-due-ruote-cascine-fee8e10c-67a9-11e5-88dc-bbf708990735.shtml

GOLDWORLD

Scritto il 4/10/15 da Redazione



Pescepane, il progetto di **street seafood itinerante** nato a Firenze da un'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, fa tappa con successo allo **Streeat® foodtruck festival**, al Parco delle Cascine di Firenze **dal 2 al 4 ottobre**.

L'adesione di **Pescepane** al circuito dello **Streeat® foodtruck festival** risale alla recente tappa genovese della manifestazione dedicata al cibo di strada. Un festival che nella scorsa primavera ha collezionato oltre 200mila presenze. Fra i 36 foodtruck rigorosamente selezionati anche l'**Apecar Classic vintage** targata **Pescepane**, in quello che potrebbe diventare un immancabile appuntamento con il pubblico di casa.

Ma non finisce qui, **Pescepane** infatti seguirà la carovana del foodtruck festival allo **Streeat®** di Roma, dal 23 al 25 al CAE - Città dell'Altra Economia.



<http://www.goldworld.it/40621/style/con-pescepane-lo-street-seafood-e-di-successo/>

PescePane a Firenze. Street food alternativo: mozzarella in carrozza alla toscana nella città del lampredotto

Come avere successo in un mondo del cibo di strada sempre più saturo? Diversificando. E allora ecco la tradizione marinara che incontra il fish&chips di respiro internazionale e si ritrova a Firenze, tra lampredotto e salumi toscani. È l'apocar di PescePane.



Una nuova apocar a Firenze. Cavallo di battaglia: mozzarella in carrozza

L'idea è frutto della collaborazione fra tre fiorentini doc, eppure per una volta non parleremo di lampredotto o ribollita. Anzi è probabile che proprio la mancanza di una proposta alternativa nell'ambito di una lunga tradizione di cucina di strada che esalta i prodotti poveri del territorio, dal quinto quarto al pane raffermo, alle verdure dell'orto, abbia spinto **Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua** – alias Pescepane – a portare in giro per il capoluogo toscano un food truck incentrato sull'offerta di street seafood, come recita il claim impresso sul furgoncino celeste – un'Apocar Classic Vintage – che i fiorentini (e i turisti a spasso per la città) stanno imparando ad apprezzare. D'altronde anche il logo elaborato per identificare questa nuova cucina itinerante parla chiaro: un fish&chips alla toscana che si concretizza nel piatto simbolo di PescePane, un panino gourmet piuttosto originale che forse ci aspetteremmo di trovare ad altre latitudini. Eppure gli ingredienti parlano di Toscana, a cominciare dal pane sciocco abbrustolito e dorato che racchiude una farcitura di pecorino, erbe, pomodori secchi e acciughe marinate, parente alla lontana (con un po' di fantasia) della più classica mozzarella in carrozza. E omaggio a una tradizione marinara che sulle coste regionali coesiste con la pesante eredità dell'entroterra, perpetuando ricette golose a base di baccalà, pesce azzurro, paranza.



Sfizi e packaging da passeggio. Pensando all'Europa

Le preparazioni sono tutte realizzate sul mezzo sotto gli occhi del cliente, e il menu prevede anche fritto misto che varia quotidianamente – dai gamberi ai lattarini, ai calamari – fishburger interpretati in modo personale dallo chef del team (Nicola), l'immancabile fish&chips di baccalà, alici e sarde con panatura di mandorle, schiacciatine toscane burro e alici, tacos con sgombero e sottaceti, spiedini di pesce, crudité di verdure per sgrassare e un buon calice di bianco o una birra in accompagnamento. Il resto è frutto di un packaging accattivante e di una strategia di comunicazione che sfrutta il passaparola (a quanto pare con successo) e la rete social: il mezzo si sposta ogni giorno in una diversa zona di Firenze (spesso lo trovate in Lungarno del Tempio), la pagina Facebook tiene costantemente aggiornati i clienti affezionati. Ma l'apex di PescePane – già molto richiesta in occasione degli street festival che si moltiplicano in tutta Italia - è già pronta per conquistare le piazze europee, auspicando la naturale evoluzione di ogni attività itinerante che si rispetti: la costituzione di una piccola flotta di mezzi targati PescePane.

www.pescepane.it/

<http://www.gamberorosso.it/it/news/1022636-pescepane-a-firenze-street-food-alternativo-mozzarella-in-carrozza-alla-toscana-nella-citta-del-lampredotto>

Firenze Sud si rialza dopo la bufera

«**IN CAMPO** per il Firenze Sud» è stato questo il tema della giornata di beneficenza in favore dei ragazzi della scuola calcio del Firenze Sud Sporting Club, i cui impianti sono stati duramente colpiti durante l'uragano del 1 agosto 2015. Ieri, dalle 12 alle 23, il lungarno del Tempio spazio La Toraia è stato animato con divertimento e buona cucina da Il Gelato di Carlotta, Pescepane e La Toraia, insieme a Rdf-Lady Radio, che hanno devoluto una parte degli incassi al Firenze Sud. Insieme al ricavato della vendita di ma-

glie e palloni, autografati dai giocatori della Fiorentina e regalati da La Toraia.

Una realtà quella del Firenze Sud, fortemente radicata nel Quartiere 3, vero cuore sportivo del parco dell'Anconella con oltre 250 tesserati soprattutto nelle squadre giovanili, sotto la direzione del presidente Massimo Falciani e del direttore generale Bobo Gori. Tanti sono i segnali di solidarietà e di aiuto verso il Firenze Sud dalle società sportive e dalle associazioni del comprensorio in attesa del ripristino definitivo del campo da gioco di via Villamagna.



In campo per il Firenze sud

Lungarno del Tempio Firenze

Il Lungarno del Tempio, spazio La Toraia

dom 18 ott 15

Chiude in bellezza lo spazio estivo dell'azienda agricola di hamburger di chianina La Toraia che per tutta l'estate ha registrato il pienone nei giardini di Lungarno del tempio. Domenica 18 ottobre, per la giornata di chiusura, La Toraia, il Gelato di Carlotta e Pescepane - insieme a RDF 102.7 e Lady Radio presentano "In campo per il Firenze Sud", giornata di beneficenza in favore dei ragazzi del Firenze Sud Sporting Club, il cui impianto sportivo è stato gravemente danneggiato durante l'uragano del 1 agosto scorso.

Una parte degli incassi de La Toraia, Il Gelato di Carlotta e Pescepane saranno devoluti alla società sportiva del Firenze Sud Sporting Club. A questi si andrà ad aggiungere il ricavato di una lotteria che avrà come premi maglie e palloni autografati dai giocatori della Fiorentina e donati da La Toraia.

Contatti dell'evento

📍 Sito web: <http://www.latoraia.com/>

<http://www.gogofirenze.it/in-campo-per-il-firenze-sud.html>



In campo per il Firenze Sud



In campo per il Firenze Sud

Hanno contribuito ad animare lo spazio de La Toraia per tutta l'estate: adesso proprio La Toraia, il Gelato di Carlotta e Pescepane - insieme a RDF 102.7 e Lady Radio - nella giornata di domenica 18 ottobre presentano "In campo per il Firenze Sud"; giornata di beneficenza in favore dei ragazzi del Firenze Sud Sporting Club, il cui impianto sportivo è stato gravemente danneggiato durante l'uragano del 1 agosto scorso.

Durante quella che coincide anche con la giornata di chiusura dello spazio presso il Lungarno del Tempio, una parte degli incassi de La Toraia, Il Gelato di Carlotta e Pescepane saranno devoluti alla società sportiva del Firenze Sud Sporting Club. A questi si andrà ad aggiungere il ricavato di una lotteria che avrà come premi maglie e palloni autografati dai giocatori della Fiorentina e donati da La Toraia.

Una realtà quella del Firenze Sud Sporting Club, fortemente radicata nel Quartiere 3, vero "cuore sportivo" del Parco dell'Anconella con oltre 250 tesserati che puntualmente ogni anno rinnovano la loro adesione. Era il 1 agosto quando una violenta tempesta colpì la città di Firenze e distrusse il Parco dell'Anconella. In quella circostanza anche l'impianto della società sportiva venne seriamente danneggiato costringendo così i suoi iscritti a svolgere gli allenamenti e le partite in strutture limitrofe con costi impossibili da recuperare.

Adesso grazie alla solidarietà "di quartiere" dei food-truck e di RDF 102.7 e Lady Radio sarà possibile dare un contributo, al fine di restituire al Parco e alla città un impianto di una società sportiva, patrimonio non solo del quartiere, ma della città intera.

<http://www.ladyradio.it/news/home/535/In-campo-per-il-Firenze-Sud.html>

FIRENZE SPETTACOLO

WITH Florenscape
ENGLISH TEXT

 HOT NEWS / SPECIALE STREET FOOD



Tutti Pazzi per lo Street Food

Nell'epoca degli smartphones, del 2.0 (o 3.0, s'è perso il conto) e dei tempi sempre più ridotti, la strada, negli ultimi anni, è diventata il tempio per eccellenza dei golosi. Firenze non è da meno grazie a un'infinita scelta gastronomica on the road, dove la cucina toscana la fa da padrone (trippa e lampredotto rules!), ma è in buona compagnia grazie alla contaminazione con cucine etniche, idee innovative e grandi classici.

Firenze Spettacolo ha stilato una Top List dello streetfood cittadino... perciò munitevi di tovaglioli e fatevi sotto!

a cura di Andreas Lotti e Niccolò Tozzi



Pescepane

È la new entry 2015. Tre ragazzi, un'Ape Car celeste itinerante come cucina mobile e soprattutto lui: **il pesce fritto** in tutte le sue declinazioni.

Come dicevano le nonne: "Fritta l'è bona anche una ciabatta!" ma la proposta di **Pescepane** è realmente da leccarsi i baffi, pelo e contropelo. Tanto per gradire: frittino misto di totani, gamberi argentini, ciuffi e latterini, fish&chips con bocconcini di baccalà e patatine, il pescepane (mozzarella in carrozza di mare con acciughine, pecorino, pomodori secchi e pane dorato) e poi spiedini, tacos, fishburger e schiacciate. Il segreto di tanta bontà è la doratura del fritto, fatta con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso e pan grattato. Per sapere dove *pescare* Pescepane giorno dopo giorno, dare un'occhiata al sito www.pescepane.it. Disponibile anche servizio catering per eventi privati.

www.pescepane.it – FB: Pescepane – 333 4281710



5 pause pranzo insolite da provare a Firenze

3 novembre 2015 di Stefania Pianigiani



61



3



0



Commenta

Ammettiamolo: quando si tratta di scegliere dove andare a mangiare in **pausa pranzo**, nella nostra testa scatta una specie di braccio di ferro tra la trattoria o il panino al bar all'angolo, l'hamburger di chianina o l'insalata più ricca e gustosa.

Mettete tutto questo in una città come **Firenze** e la scelta diventa ancora più ardua, perché di trattorie dove mangiare un primo buono o un secondo della tradizione a prezzi contenuti e frequentati da fiorentini ancora ce ne sono. Ricordiamo ad esempio Sabatino (via Pisana, 2/r) per il minestrone di pasta e fagioli o le seppie in zimino, la trattoria Sergio Gozzi (piazza San Lorenzo, 8/r) per la ribollita o le bracirole *rifatte in salsa* oppure la Fiaschetteria Nuvoli (piazza dell'Olio, 15) per il suo rinomato panino con la *braciolina* frita e altre ghiottonerie. Ricordando che il **lampredotto è il re del cibo di strada fiorentino** e che per una pizza davvero speciale, fresca dei 3 spicchi dati dal Gambero Rosso, dovrete fare una capatina da Divina Pizza (borgo Allegri), se volete un pranzo fuori dai soliti schemi, vi consigliamo **5 pause pranzo insolite da provare a Firenze**.

OLTRE AL LAMPREDOTTO, C'È MOLTO ALTRO DA PROVARE NEI LOCALI APERTI IN PAUSA PRANZO A FIRENZE

1



Pescepane (varie location). Il primo cibo di strada di pesce itinerante di Firenze, una Apecar tinta di azzurro che ogni giorno fa tappa diversa in una zona della città. Provate il baccalà e patate fritte, il mitico *pescepane* in carrozza (una rivisitazione della famosa mozzarella, con pecorino, acciughe marinate, pomodori secchi, erbe e pane toscano dorato) oppure scegliete tra il cartoccio di fritto misto e le crudité di verdura.

<http://www.agrodolce.it/2015/11/03/pausa-pranzo-a-firenze/>

Cookstock 2015 e il cibo di strada. In Piazza arrivano nove Food truck

Redazione
3 settembre 2015



Alcuni foodtruck (Foto dai profili facebook ufficiali dei foodtruck partecipanti).

PONTASSIEVE – **Piazza Vittorio Emanuele II** sarà invasa dai profumi e dai sapori di 9 food truck.

Questa una delle novità della seconda edizione di Cookstock, manifestazione promossa da Cavolo a merenda, Comune di Pontassieve e Ruffino che unisce vino, cibo e musica e che si terrà a Pontassieve dal 4 al 6 settembre.

Il cibo di strada quest'anno cambia forma e si esprime attraverso una delle mode del momento, ossia con dei chioschi/camion ristorante che, arrivati da

tutta Italia, offriranno piatti particolari e tipici dei luoghi da dove arrivano.

I foodtruck presenti saranno: **Lubar** (Che proporrà la tradizione della cultura siciliana con arancini tradizionali e vini selezionati); **Mignon2go** (Eccellenze napoletane come sfogliatelle riccie e frolle, pastierine e capresi fatte a mano); **Pizza e mortazza** (L'alternativa al solito panino con pizza e mortadella); **La Toraia** (Centro di degustazione di carne chianina in zona di origine).

Poi anche **Cucinando su ruote** (Cucina vegana con canapa che tra i piatti propone vellutata di patate, crostone di farina e semi di canapa con creme di diversi tipi); **Ape scottadito** (Con pesce fritto, olive ascolane e arrosticini); **Phil's bbq** (Carne affumicata con legna di quercia come nel Texas con richiami alla tradizione di Kansas city); **Pesce Pane** (Piatti della tradizione del "cibo di mare" italiano e dalla rivisitazione dei piatti di "street sea food" del mondo) e il nostrano **Cavolo a Merenda**.

L'idea del foodtruck, camioncini itineranti che propongono piatti di qualità, è un concetto che – partito dagli Stati Uniti d'America – ha stuzzicato l'idea e la fantasia degli chef europei ed italiani, avviando progetti giovani e innovativi, spesso guidati da giovanissimi che desiderano viaggiare e portare specialità locali in giro per l'Italia e per l'Europa.

A Pontassieve ne troveremo nove, autobus o ape car colorati di ogni dimensione, e tutti avranno una cucina a base di ingredienti genuini o sostenibili. **Piazza Vittorio Emanuele II** sarà quindi l'**Arena del Cibo di Strada**.



<http://www.sievenotizie.it/2015/09/03/cookstock-2015-e-il-cibo-di-strada-in-piazza-arrivano-nove-food-truk/>

Pescepane fa tappa ad Autumnia



Pescepane, il fortunato progetto di street seafood itinerante nato a Firenze da un'idea di Gianni Pierattoni, Tommaso Giovannini e Nicola Pasqua, si prepara a far tappa ad **Autumnia**, la manifestazione dedicata all'agricoltura, all'ambiente e all'alimentazione che si terrà **da venerdì 6 a domenica 8 novembre a Figline Valdarno con ingresso gratuito**.

Sono passati ormai 4 mesi dalla nascita di Pescepane ma il suo successo di pubblico continua a perdurare. Ma di cosa si tratta esattamente?

Pescepane è una cucina mobile eat-inerante che coniuga la migliore tradizione del cibo di mare made in Italy allo "street sea food" internazionale. Il tutto unito alla convivialità e alla semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario: il pane.

Fritto e crudité di verdure, fish&chips di baccalà, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine...e soprattutto il "pesce-pane": una rivisitazione della storica mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato.

L'ingrediente segreto? Le particolari dorature fatte con semola di grano duro biologica, farina di mais, farina di riso, pan grattato pensata anche per gli intolleranti.

E poi c'è la mitica Apecar Classic vintage, che concilia un design attento e ricercato con esigenze sempre nuove e spazi sempre più ridotti.

Un simpatico "apino" che sogna di diventare una barca, e che in questa speciale occasione presenterà anche una nuova ricetta: le alici e le sarde fritte con una gustosa impanatura a base di mandorle. Pescepane vi aspetta ad Autumnia, a Figline Valdarno dal 6 all'8 novembre.

Per maggiori informazioni: www.pescepane.it

<http://www.tempoliberotoscana.it/event/figline-valdarno-pescepane-fa-tappa-ad-autumnia/>

POSITIVE FRIDAYS

Travel: Street Food in Florence



My favourite night in Florence was another occasion when the Internet let me know about something I would never have found. I'd read a review of a street food vendor specialising in seafood on Yelp and then I spotted them on Instagram. Through twitter I found out that they are part of a small group of traders selling their food in a park next to the Arno. This was only ten minutes from our apartment but we probably would never have headed down that way.



We found a charming little set up with three street food vans, a bar, lots of seating and fairy lights. The atmosphere was very relaxed. There were a few international students there but we were probably the only tourists. Most people were local couples, families or groups of friends.

Another slap in the face for the 'where real Italians eat' lie!



We got ourselves a bottle of white wine (I accidentally ordered this in Spanish rather than Italian but he knew what I meant!) and had a think about what we wanted to order. Although there were only three vans, there was plenty of choice.

Pescepane have the most adorable little van which you can see at the top of the page. They had only three items on the menu so we decided to have one of each and share. After googling 'one of everything' in Italian, Edd went up to the van to order.

The guys behind the counter were really friendly and forgiving of our Italian attempts. The food was fresh so it took a little while but this meant it was piping hot.



The un-exciting looking brown thing at the front is their name sake- 'pesce-pane'. It's basically a deep fried cheese sandwich with anchovies in. The anchovies add delicious saltiness.



On the left, Pescepane's version of fish and chips. This was really interesting. The Baccala fish was coated in polenta rather than batter. The chips were just out of a packet but it was nice to have chips when I hadn't for a while.



Finally, my favourite, Fritto Misto. This was an amazing little pot of fried seafood- king prawns, small prawns and calamari with slices of carrot and celery. This was perfect street food.



After a break and a couple more glasses of wine, we decided to get a burger from the other van La Toraia. They had a bigger menu but we decided to stick to cheese burgers. The beef was fantastic- juicy and tasty, enclosed in a soft squishy bun. The lettuce was crisp and made a big difference.

After a relaxing evening we decided to pick up ice cream from the final van to eat on our way home.



We had an amazing evening. This was one of my favourite evenings in Italy. I love street food at home but this was a much different atmosphere than Digbeth Diner for example. It felt like street food isn't so much of a *thing* yet in Italy but that it soon will be. Delicious seafood, an oozy burger, creamy gelato, cheap wine and a relaxed and beautiful environment. If you're in Florence, I'd recommend checking out Pescepane on [twitter](#) to see if they are still next to the Arno with La Toraia. It's worth following Pescepane on [instagram](#) for their cheerful pictures too.

Photos by myself and Edd. We didn't have a DSLR with us but I still wanted to share photos from a super evening.

Everything paid for by us.

Posted by [Helen Fielding](#) at 08:11



+1

Recommend this on Google

Labels: [Drink](#), [Food](#), [Italy](#), [Travel](#)

http://www.positivefridays.com/2015/10/travel-street-food-in-florence_29.html

VENERDI 27 NOVEMBRE 2015
Sette

Bagno a Ripoli 32



IL ROMBO DI "PESCEPANE"

Cucina a 3 ruote sull'Ape

BAGNO A RIPOLI (omz) Si chiama "street food", cioè cibo di strada, una delle tendenze più in voga della gastronomia internazionale. Un sistema curioso di fare e soprattutto proporre da mangiare, uscendo dal chiuso di una stanza per trasferirsi all'aperto. La novità è che si tratta spesso di cibo di qualità e originalità preparato sul posto, con cucine su 4 ruote, più o meno spaziose, che variano dal camion al furgoncino e persino all'ape, come nel caso di due ripolesi, **Gianni Pierattoni** e **Tommaso Giovannini**, che assieme a un terzo socio, **Nicola Pasqua**, hanno deciso di avviare questa attività, affibbiandosi un nome curioso: "Pescepane". Un nome evo-

cativo, visto che loro cucinano "street seafood", cioè pesce di strada. Un'attività avviata solo 4 mesi fa, ma che gli ha permesso di diventare già famosi, tanto da essere i protagonisti di un servizio andato in onda a "Ballarò" sui nuovi lavori inventati dai giovani, anche se Gianni e Tommaso giovanissimi a dire il vero non lo sono più. Ma di cosa si tratta esattamente? "Pescepane" è una cucina mobile che coniuga la migliore tradizione del cibo di mare made in Italy allo "street sea food" internazionale. Il

tutto unito alla convivialità e alla semplicità tipica del cibo di strada e del suo elemento primario: il pane. Fritto e cruditè di verdure, fish&chips di baccalà, hamburger di branzino, tacos o schiacciatine... e soprattutto il "pesce-pane": una rivisitazione della mozzarella in carrozza servita con pecorino, acciughine marinate, pomodorini secchi ed erbe in due fette di pane toscano dorato. Mangiare così può essere insomma divertente oltre che gustoso, ma non è facile trovare l'ape, che ronza un po' per

tutta la città. La cosa migliore per riuscire a scoprire sul loro sito quali sono le destinazioni, giorno per giorno. Intanto sabato e domenica scorsi erano tra i partecipanti a "Prim'Olio". «Per me e Tommaso, entrambi residenti con le famiglie da tanti anni a Bagno a Ripoli - dice Gianni - l'adesione a Prim'Olio è nata dalla volontà di partecipare a un evento gastronomico della comunità a cui apparteniamo, portando la nostra esperienza di street food itineranti in tutta Italia».



PESCEPANE Ecco l'Ape cucina di Gianni Pierattoni e Tommaso Giovannini



<http://www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-be3e1a58-8104-4867-a80f-c11761a04615.html>