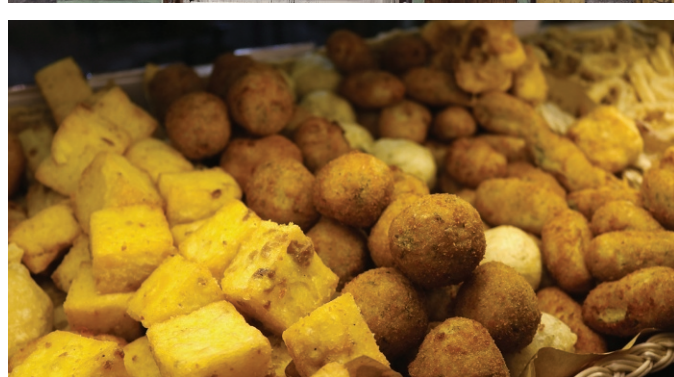


**N**egli ultimi anni la ristorazione del Belpaese è sempre più attenta alla qualità degli alimenti e alla freschezza delle materie prime anche perché il consumatore è oggi più orientato ad una cucina sana e genuina. Pure molte realtà dello street food italiano promuovono il cibo di qualità, riaffermando le tradizioni locali e valorizzando i migliori prodotti della cucina nazionale. Alternativa al cibo tradizionale, lo street food rappresenta da qualche anno un trend in crescita. La sua popolarità è testimoniata anche dai programmi televisivi nati recentemente, come ad esempio Unti e bisunti di Chef Rubio. Non è una moda passeggera, ma una formula vincente che si consoliderà nel tempo. Un concept che unisce la vocazione "street" e "smart" del cibo con la ricercatezza delle materie prime e che funziona alla grande. Tutti pazzi per lo street food: in base ad un sondaggio Coldiretti, quasi 3 italiani su 4 hanno gustato cibo di strada nel 2014. Per il piacere di mangiare all'aperto, per la curiosità di assaporare le specialità del territorio e anche, vista la crisi, per risparmiare. Una riscoperta ma anche un'alternativa genuina, low cost e a filiera corta. Ogni città d'Italia ha i suoi indirizzi dedicati al cibo di strada poco costoso, tradizionale e facilmente identificabile, ma gourmet. Nella città del Vesuvio c'è il fritto napoletano di Passione di Sofi. Da quando ha aperto, più di un anno fa, Passione di Sofi è riuscita a conquistare molti estimatori, ritagliandosi un posto d'onore sulla scena gastrono-

■ LA FRIGGITORIA GOURMANT CHE PREPARA PRELIBATEZZE GASTRONOMICHE SECONDO ALTI STANDARD QUALITATIVI

## Passione di Sofi: ritrovo partenopeo dedicato allo street food di qualità



mica partenopea. Quindici mesi di attività, due punti vendita - uno in Via Toledo, al civico 206 e un altro in Via Benedetto Croce, al civico 42 - per tracciare un bilancio più che positivo, frutto di un lavoro sulla qualità degli ingredienti e sull'originalità della proposta in una città a forte vocazione turistica. Abbiamo chiesto ad Angelo Terzo, gestore dei due punti vendita, di spiegarci che cosa rende lo

street food di qualità così invitante illustrandoci la sua storia fatta di passione...in tutti i sensi. Passione di Sofi nasce dalla volontà di portare avanti la tradizione culinaria partenopea nella contemporaneità. "Rispettando le antiche ricette della frittura napoletana - dichiara il sig. Terzo - proviamo giorno per giorno ad elevarne la qualità, sperimentando anche nuovi prodotti che nessuno aveva mai

pensato di friggere. La nostra costante ricerca verte a rispondere alle richieste di tutti i palati, anche di quelli più raffinati." Passione di Sofi nasce da una storia vera, una storia che dal piacere dell'amore si trasforma nel piacere per il cibo e nello specifico della frittura. Una storia di passione in ogni senso, la stessa che una popolana napoletana offriva segretamente agli inizi dell'800 all' allora

re delle Due Sicilie, Ferdinando I, detto anche il re nasone, conosciuto comunemente come il re Lazzarone, nomignolo affibbiatogli dai lazzari napoletani che da bambino lui amava frequentare. La sua curiosità per le persone più semplici e le zone più popolari della città, lo portò a conoscere Sofi, che ben presto divenne la sua amante. La storia vuole che il re, che era anche un abile cuoco, si inna-

morò di questa popolana soprattutto per la sua grande capacità di cucinare la frittura di cui lui andava ghiotto. "Abbiamo un' offerta di una ventina di prodotti, alcuni dei quali con diverse varianti, che cambiano a secondo delle stagionalità degli ingredienti freschi - continua il sig. Terzo - I nostri prodotti sono controllati ogni giorno per offrire ai clienti sempre la migliore frittura della grande tradizione napoletana, con un'attenzione costante al cambio dell'olio e alla freschezza degli ingredienti."

A poco più di un anno dall'inaugurazione (dicembre 2013), Passione di Sofi ha riscontrato un enorme successo di pubblico. "La media settimanale di visitatori - prosegue il sig. Terzo - è di 1500 persone, che raddoppia durante le festività natalizie e pasquali, e durante la stagione estiva e primaverile, arrivando fino alle 3000 visite durante la settimana con notevoli picchi nel weekend. Con una media di un visitatore ogni 3 minuti e di uno ogni 30 secondi durante i picchi più alti."

L'online reputation ha inciso notevolmente su questo indiscusso successo. "Su Tripadvisor - continua il sig. Terzo - l'80% delle persone hanno valutato Passione di Sofi come Eccellente o Molto buono. Le nostre pagine social hanno migliaia di visitatori ogni giorno grazie alla cura giornaliera dello storytelling, alle campagne e i contest che mensilmente proponiamo." Per il futuro Passione di Sofi ha in programma grandi novità. "Restate sintonizzati con Passione di Sofi per scoprirle", conclude il sig. Terzo