

## PADOVA, AL RISTORANTE SÌ STREETALIAN FOOD PER UNA CUCINA DI QUALITÀ IN GIRO PER L'ITALIA



**Categories:** [Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News](#)

Un piccolo e confortevole locale di circa 100 metri quadri, 30 posti a sedere ed un plateatico esterno sotto i portici. Il menu è suddiviso per aree d'Italia e non, proponendo la classica distinzione tra antipasti, primi, secondi e dessert. Ecco il "**Sì Streetalian Food**",



una nuova realtà nel cuore di **Padova**, aperto in Via Dante Alighieri, 42 (049738 6254), la cui proposta ripercorre l'Italia attraverso prodotti e piatti tipici delle tradizioni regionali, rivisitati in chiave moderna.

Un locale dalle molte anime: elegante e intimo ristorante serale, spigliato angolo di centro storico ideale per gli aperitivi, rifugio per una pausa pomeridiana, confortevole ambiente per un pranzo di lavoro.

Artefici di questo progetto sono **Alessandro Mazzone** ed i fratelli **Gianni e Carlo Celentano**, proprietari di Jolly pubblicità. "E' un'idea che nasce con una specifica: gusto e memoria", spiega Mazzone. "Così il Veneto ad esempio è rappresentato dal baccalà mantecato, mentre la Sicilia parla con le brioche con il gelato, Napoli con la pizza frita, la Campania con la pasta, interpretata però come street food".

Numerosi piatti del menu possono essere scelti sia in versione "cicchetto", che come portata principale, la vera peculiarità di questa formula di ristorazione, in grado





di accontentare i diversi appetiti dei commensali, consentendo a chi si siede a tavola nell'accogliente sala, di poter assaggiare anche più piatti e percorrere un vero giro gastronomico dello Stivale.

Il menu è composto da due sezioni: la prima è dedicata allo street food italiano, il cuore della cucina del locale, la seconda propone una serie di piatti di strada e non, che completano la proposta davvero gourmet di "Si".

Ed anche nella carta dei vini sono proposti solo prodotti capaci di esprimere, attraverso le loro caratteristiche, la qualità. Con l'eccellenza di etichette che propongono solo vino naturale, generato da fermentazioni spontanee, senza l'aggiunta di sostanze chimiche, attraverso metodi di vinificazione tradizionali e non invasivi. E la birra artigianale ottenuta dalla trasformazione di materie prime di elevata qualità attraverso processi non invasivi e non sofisticativi.

E se solitamente lo street food è associato al binomio gustoso ma poco dietetico, la proposta gastronomica di "Si" punta ad un target più alto: il salmone è Upstream, marchio di Claudio Cerati, la carne biologica è dell'azienda padovana di Fattoria Alle Origini, la pasta di Verrigni e Felicetti, l'olio è il siciliano pluripremiato U'Trappitu di Terre di Shemir. Per ora il locale offre il solo servizio di ristorante, ma Alessandro Mazzone intende dedicare una zona alla vendita di questi prodotti di eccellenza e soprattutto in un futuro non troppo lontano di replicare questo format.



[www.sipadova.it](http://www.sipadova.it)

(Piergiorgio Felletti)