

[Biroccio: a Milano il risotto alla milanese diventa street food di qualità](#)

scritto da Enzo Radunanza | 30/01/2016



Biroccio, a Milano il risotto alla milanese diventa street food di qualità. Una coloratissima Ape Car gira per le strade servendo il piatto tipico della città, usando un'antica ricetta e ingredienti selezionati.

Il **Biroccio**, a Milano propone un ritorno alle origini con uno dei piatti più famosi al mondo che esce dalle cucine dei ristoranti e viene servito per strada, all'interno di un'allegria e variopinta Ape Car, altra icona dell'*italian style*. Ma se è vero che il **risotto alla milanese del Biroccio** diventa street food è anche vero che non perde la sua genuinità e freschezza, grazie al rispetto di un'antica ricetta e alla selezione attenta delle materie prime impiegate.

Tutto torna nella società. La moda, la musica, il cinema e l'arte in generale traggono spesso ispirazione dal passato e il revival nostalgico, pur con le opportune rivisitazioni creative e adattate ai tempi moderni, appassiona e diverte. L'**enogastronomia** non fa eccezione e se, in realtà, la **cucina tradizionale** non è passata mai di moda, le nuove generazioni stanno riscoprendo le abitudini dei loro nonni.

Tornano le trattorie con i lunghi tavoli in legno che sollecitano la socializzazione, torna la panificazione casalinga con lievito madre, si prepara la pasta fresca in casa tirando la sfoglia con il matterello e si ripropone la vecchia distribuzione alimentare itinerante con uno **street food** sfizioso e goloso che era quasi scomparso nelle nostre città.

Il Biroccio - Street Food Milano

Lo **street food contemporaneo** porta i piatti della tradizione per le strade a bordo di veicoli coloratissimi dove il cibo è preparato al momento ed è sempre caldo. Su questa scia la città di Milano non poteva non proporre il suo piatto più tipico: il **risotto alla milanese** e, infatti, da qualche tempo in città sfreccia in città **"Il Biroccio"** un'Ape car dai colori arancio come lo zafferano e verde come le case vecchia Milano.

Il Biroccio, in milanese "el Birocc" come lo storico carretto a due ruote trainato da un animale con cui si vendevano le merci, propone il mitico risotto allo zafferano adoperando materie prime di elevata qualità e seguendo la ricetta della storica La Pesa Trattoria dal 1902.

Questa golosa idea imprenditoriale è frutto di quattro milanesi che condividono la passione per la buona cucina e le intramontabili tradizioni italiane: **Paolo Affer** e **Daniele Carettoni**, soci della storica [La Pesa Trattoria dal 1902](#); **Monica Priori** imprenditrice milanese e **Daniele Ferrari**, chef della Trattoria, assicurano sulla qualità e sull'artigianalità del risotto offerto con Il Biroccio.

Biroccio, a Milano. Dove trovare l'Ape Car?

Tutti i milanesi possono vivere l'esperienza del **Biroccio** perchè il veicolo su tre ruote, ogni giorno cambia il suo itinerario. In ogni zona di Milano, i passanti possono acquistare delle pratiche **monoporzioni per il consumo immediato o da asporto**. Il riso rimarrà ben caldo ed invitante per circa trenta minuti, grazie alle confezioni in carta isoterma.

La tradizione della cucina milanese si trasforma in cibo da strada alla portata di tutti e, inoltre il Biroccio è disponibile, con menù milanesi personalizzati, per eventi e serate private sul territorio lombardo e nazionale. Inoltre è Geolocalizzabile su www.facebook.com/biroccio.milano e con gl'APP Streeteat

E i costi?

Il prezzo di una porzione di **risotto alla milanese presso il Biroccio** è onestissimo perchè costa 7 €. le bibite vanno da 1 € per la bottiglietta d'acqua da mezzo litro e 2 € per la bottiglietta di vino da 0,25 l, per la lattina di birra o di Coca Cola.

La Ricetta del Risotto alla milanese secondo La Pesa Trattoria dal 1902

Ingredienti per 6 persone

- 480 gr di riso Carnaroli;
- 2-3 l di brodo bollente ristretto (non deve essere "di dado");
- una piccola cipolla trattata finemente;
- 4 bustine di zafferano;

- sale e olio extra vergine di oliva;
- abbondante formaggio Grana grattugiato;
- 50 gr di burro;
- vino q.b..

Preparazione

Scaldare l'olio extra vergine di oliva con dentro la cipolla tagliata in tre (e non tritata); rosolare dolcemente la cipolla (da togliere subito dopo); aggiungere il riso e tostare per 3/4 minuti. Bagnare con il vino bianco fino a farlo evaporare.

Portare a cottura con il brodo e inserire lo zafferano precedentemente sciolto in una tazza di brodo caldo fino a portarlo a cottura. Togliere dal fuoco il risotto e mantecarlo con grana padano e burro.

Biroccio Kitchen | Street Food Milano
info@birocciomilano.it
www.birocciomilano.it