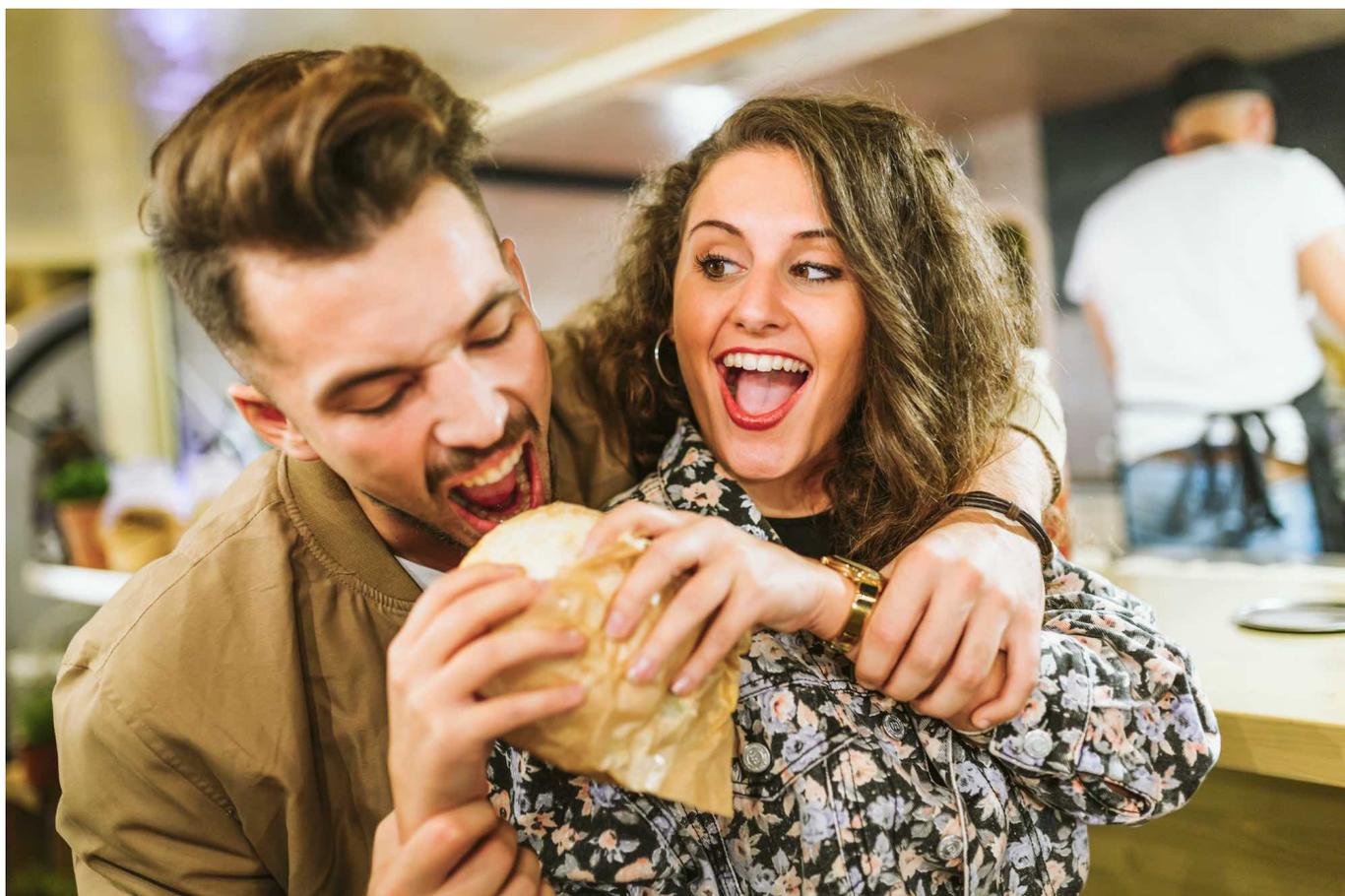


FOOD TRUCK, IL MIGLIORE STREET FOOD SU RUOTE TRA FIRENZE E DINTORNI



Oggi parliamo di Food truck, la divertente e gustosa tipologia di street food, che realizza cibo itinerante su ruote, e che negli ultimi anni sta dilagando ovunque. Perché su ruote? Perché le pietanze esposte, sono realizzate a bordo di camioncini, autobus o api riadattate, che dispongono di cucina attrezzata e permettono agli street food chef di spostarsi per tutta la Toscana.

Food Truck, il migliore street food su ruote tra Firenze e dintorni

Food truck si riconoscono per i colorati loghi dipinti sulle fiancate dei mezzi, e per l'irresistibile e stuzzicante profumo di street food che pervade l'ambiente, e che aziona il pilota automatico dell'ormone della fame.

Grazie all'avvento di internet, oggi è possibile seguire i food truck tramite web. Le pagine web infatti sono aggiornate in tempo reale, ed informano la clientela circa gli spostamenti nelle varie località.



Cosa sono i Food Truck?

Si riporta che l'idea dei food truck nasce in California. Se ci riflettiamo bene, l'Italia, e nella fattispecie Firenze, non è nuova a questo genere di attività. Vi ricordate dei trippai e dei lampredottai antesignani venditori di street food fiorentini?

Possiamo definire il food truck come il lontano nipote degli ambulanti. Del resto la storia ci ricorda che fin dal lontano 1400, i nostri ambulanti servono leccornie espresse all'interno dei loro chioschi a Firenze. Aldilà della precisazione storico/culturale, l'idea del food truck ([così lo definisce la Treccani](#)) è decisamente la svolta geniale della ristorazione del millennio. Non è un caso che anche Chef di fama mondiale, ne sono rimasti così affascinati, tanto da decidere di avvalersi del mezzo, per esportare la propria arte culinaria.



Leggi anche: [Lampredotto e Arte per un tour di Firenze davvero gustoso](#)





Il food truck è smart. È glamour. È convivialità in grado di unire allo stesso tempo innovazione e tradizione. Se da una parte il fascino indiscusso del ristorante rimane unico ed immutato, il food truck, gode di una visibilità diretta ed immediata. L'attenzione è indiscutibilmente attratta, quando ci troviamo a passarci davanti.

Se anche voi (come noi), vi definite masticatori professionisti nonché estimatori del buon cibo, seguite le nostre indicazioni per scoprire i più gustosi food truck di Firenze e dintorni. Ne abbiamo selezionati 9, tutti strepitosi ed in grado di soddisfare ogni richiesta.



Leggi anche: [Piatti toscani fantastici e dove trovarli](#)





Ciccia Burger Truck

Primo food truck di Firenze e dintorni del nostro succulento elenco, riguarda tre amici, Andrea, Massimo e Simone uniti da un vero sentimento fraterno. Nasce così il Ciccia Burger Truck, il sogno realizzato di creare un'attività insieme. Ciccia Burger Truck affidandosi esclusivamente a produttori locali, mette sui fornelli la tradizione toscana, dalla chianina alla porchetta di Montespertoli.

Tra le offerte oltre i burger, troviamo anche piatti storici. Spiccano la Francesina, la Ribollita, il Lampredotto in inzimino, nonché le Penne sulla pecora, piatto tipico dell'area di Campi Bisenzio.



Fatti di Fritto

A bordo della fiammante ape da loro stessi disegnata, Martina e Gabrio oltre che uniti in matrimonio, hanno in comune l'amore per la ristorazione, tanto da indurli ad aprire Fatti di Fritto, la nostra seconda proposta gourmet di food truck a Firenze e dintorni. Entrambi provengono da esperienze lavorative nell'ambito culinario, e dal 2013 offrono un servizio che definiscono di provenienza sanfredianina (che significa "nato, cresciuto e formatosi in San Frediano a Firenze", che oltre a essere uno dei quartieri più cool del mondo è quello, in cui nel Novecento, Vasco Pratolini ambienta il romanzo che lo ha reso famoso: *Le ragazze di San Frediano*).

L'invitante menu di street food toscano propone piatti della tradizione: Polpette di pappa al pomodoro, Parmigiana sbragliata, Fritto dell'aia e gli intramontabili Coccoli, fino al dolce. Tutto fritto ovviamente. I prodotti freschi e selezionati provengono dalla filiera corta, il menu quindi varia giornalmente, perché segue l'offerta stagionale dei produttori. Fatti di Fritto organizza anche servizio di catering.



La Toraia

Terza proposta di food truck a Firenze e dintorni è La Toraia, il cui rinomato camioncino rosso allietta i palati con street food toscano genuino sul Lungarno del Tempio a Firenze ([mappa](#)). L'appetitosa offerta che varia da hamburger di chianina ad hot dog, patate fritte ed altre numerose ricette originali, contengono materie prime di qualità.

Tutti i prodotti infatti, pane e bevande incluse come la birra, provengono dalla filiera corta a km0. Ciascun prodotto è coltivato all'interno della loro prestigiosa Tenuta La Fratta di Sinalunga (Siena), nella conosciuta Val di Chiana, terra di allevamento della carne chianina.



Leggi anche: [La Toraia e la Fiorentina, l'evento più succulento dell'anno](#)





Pescepane Street Seafood

C'è chi ama la carne e chi preferisce il pesce: Pescepane Street Seafood, è il nostro quarto food truck toscano per gli amanti dei prodotti ittici. L'inconfondibile Ape vintage dai colori marini, ci porta a fantasticare in riva al mare, nella meravigliosa costa toscana.

Nato da un'arguta intuizione nel 2015, offre alla clientela prodotti freschissimi a base di pesce. Il ricco menu di fritti misti, spiedini, e panini di vario genere, sono accompagnati da birra artigianale, vino o bollicine. Nell'anno 2019 è stato inserito nella Guida Gambero Rosso Street Food. Pescepane Street Seafood, organizza anche catering, street party ed eventi privati.



NURA Food Truck

Voglia di cibo esotico e street food? La quinta proposta per il food truck a Firenze e dintorni, vi soddisferà. In perfetto equilibrio tra materie prime locali di qualità, sapientemente elaborate a mix di spezie che rievocano sapori di terre lontane, presentiamo NURA. L'affascinante nome di origine aramaica significa "luce" ed è il primo food truck in Italia di cucina del Kerala nell'India del sud. Il progetto nasce grazie a Chef Basheer Kutty Mansoor.

Il menu proposto è vario e gustoso, e spazia tra piatti tipici vegetariani, vegani, di carne e pesce. C'è una particolare attenzione nei riguardi di celiaci ed intolleranti al glutine. NURA è stato inserito nella Guida Gambero Rosso Street Food per l'anno 2019, e vanta catering e collaborazioni d'élite nel suo curriculum. NURA è 100% *plastic free*.



Ditta Eredi L.Nigro Food Truck

Quando si parla di attività familiare tramandata da generazioni, si pensa a realtà come la Ditta Eredi L.Nigro, sesta proposta food truck. Il lampredotto, alimento street food fiorentino per eccellenza (sebbene anche Pistoia ne vanta una lunga e succulenta tradizione), non ha segreti per loro. Il merito è degli insegnamenti trasmessi dal nonno, ultimo lampredottaio a cuocere trippa e lampredotto nella stufa a legna.

Le materie prime selezionate, provengono da produttori di fiducia del territorio. È possibile assaggiare anche hamburger e hot dog, rigorosamente di carne chianina. Ditta Eredi L.Nigro è disponibile per catering, feste ed eventi privati.



La Pentolina

Attività familiare il cui menù affonda le radici nella tradizione culinaria toscana, è La Pentolina, settima proposta di food truck a Firenze e dintorni. A bordo della loro Ape cross gialla, vengono realizzati i piatti tipici più disparati, utilizzando materie prime selezionate e a km0.

Dalla Pappa al pomodoro, alla Ribollita e l'immane Lampredotto, si ripercorrono i gusti genuini della regione. La Pentolina organizza anche eventi privati e buffet per ricorrenze.



Panino Tondo

L'ottava proposta food truck per ottimo street food a Firenze, nasce nella primavera 2015. Si tratta di Panino Tondo, che unisce la tradizione ad un moderno ambiente di tendenza. Il menu è vario ed accattivante, hamburger di chianina ed insalata di quinoa, che si incontrano con polpette di riso thai e piadine IGP, in vero stile cosmopolita.



Le materie prime provengono dalla filiera corta, garantendo oltre al gusto, la genuinità. Panino Tondo organizza anche eventi e catering.



Gelateria Baroncini

Non poteva mancare un tocco di dolcezza, come ultima proposta. Attività nata nel 1946, la rinomata Gelateria Baroncini mantiene immutata la tradizione tramandata dai nonni. Sebbene non disponga di food truck a motore, possiede due meravigliosi carretti in stile retrò, grazie ai quali, è possibile assaggiare le loro produzioni artigianali, al di fuori della gelateria.

Le materie prime utilizzate, sono scelte e selezionate tra le eccellenze locali. I prodotti non coltivati sul territorio, come cacao o frutta tropicale, provengono da mercato ecosolidale puntando sempre alla produzione più pregiata. I due carretti possono contenere un minimo di quattro, ed un massimo di sei gusti, e sono disponibili per ricevimenti ed eventi privati.



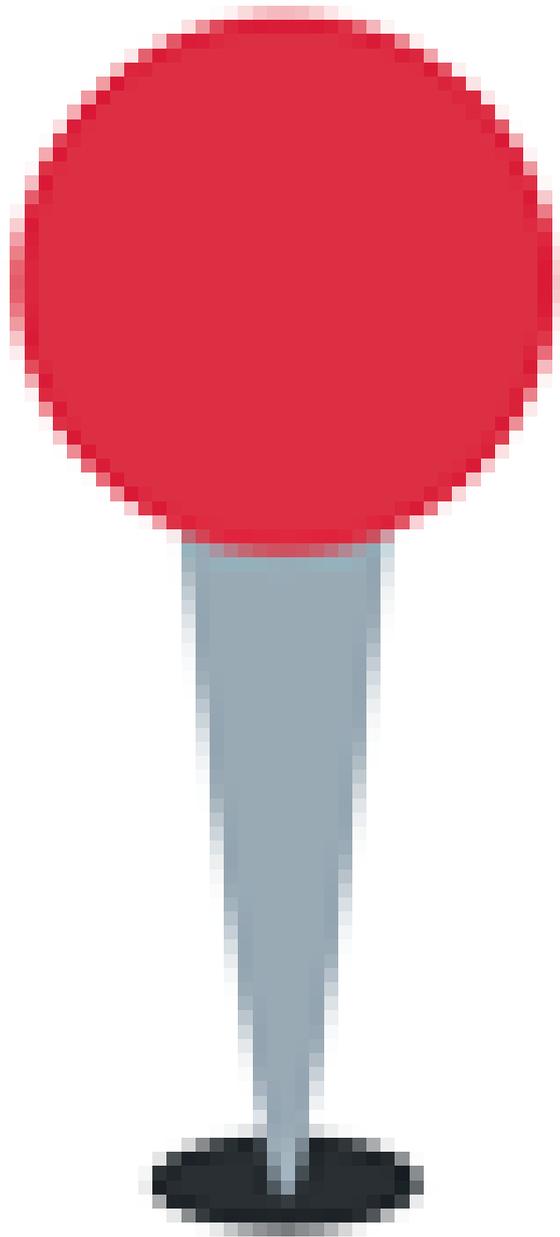
Leggi anche: [Gelaterie a Firenze, la gustosa mappa della felicità](#)





E voi quale food truck toscano preferite? Ne conoscete altri che offrono ottimo street food toscano degni di nota e che non abbiamo citato? Scrivici!





PER APPROFONDIRE:





[5 e 5, lo street food livornese all'Antica Torteria da Gagarin](#)





Piatti tipici di Lucca: vademecum per viaggiatori golosi





A Firenze cosa si mangia? Dagli albori della tradizione culinaria ai nostri giorni

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



