

il nuovo progetto di street food firmato Eugenio Roncoroni

[IG: identitagolose.it/sito/it/44/36603/dallitalia/vegetariano-itinerante-potente-il-nuovo-progetto-di-street-food-firmato-eugenio-roncoroni.html](https://www.identitagolose.it/sito/it/44/36603/dallitalia/vegetariano-itinerante-potente-il-nuovo-progetto-di-street-food-firmato-eugenio-roncoroni.html)



La veggvore bike di PAS - a vegetarian trip, il nuovo progetto on the road di **Eugenio Roncoroni**

È passato un anno dalla nostra ultima chiacchierata con **Eugenio Roncoroni** quando il suo nuovo futuro (ve ne abbiamo parlato [qui](#)), ovvero l'era post Al-Mercato stava ancora plasmandosi. In quei giorni si ragionava sulle nuove tendenze alimentari e sulle opportunità nell'utilizzo di carni plant based, non solo come elemento sostitutivo per chi segue diete vegane o vegetariane, ma validissima alternativa per i carnivori, abbassando così il consumo di carne animale che, sia ben chiaro, resta una delle materie preferite di **Eugenio**.

Un anno dopo eccoci qui, a tastare con mano (e a morsi) l'evoluzione di un'idea in embrione, diventata progetto e, da un paio di settimane, succulenta realtà: stiamo parlando di PAS - a vegetarian trip. Un viaggio perché, dopotutto, quello che racconteremo è solo una minima saporitissima parte di tutto ciò che accadrà da qui al 2030. Ma cominciamo dal presente.

Raggiungiamo la cucina di PAS e no, non servono prenotazioni, perché *PAS* non è un locale, bensì...una *veggvore bike*: esatto, una bicicletta - a metà tra un food truck americano e un tuk tuk asiatico - attrezzata con frigo, una piccola dispensa, una griglia e una friggitrice. C'è persino uno chef's table, ma soprattutto ai posti di comando c'è **Eugenio Roncoroni** che torna a scaldare i motori e a far salivare le strade di Milano.



Ogni settimana, infatti, sui canali social di *PAS* viene pubblicata una mappa itinerante che la bike seguirà fedelmente, sostando ogni giorno in una zona diversa – CityLife, Tortona, Piazza Mentana, Fondazione Prada, per menzionarne alcune – che sia a pranzo, per l'intera giornata o all'ora dell'aperitivo, inclusa una tappa nell'universo caleidoscopico del **Mercato Ortofrutticolo** di Milano. Con lui, c'è **Cristina Giordano**, scattante, energica, ombra e braccio

destro di **Eugenio** in questa missione, anche lei ex-AI Mercato con un denso passato nella ristorazione prima da maîtresse, poi nello sviluppo strategico di brand come *Panino Giusto*, *Iginio Massari* e lo stesso *AI Mercato*.



Cristina Giordano, ex-Al Mercato, spalla destra di Eugenio nel progetto PAS

«Tra tutti gli spot, il sabato mattina al **Mercato Ortofrutticolo** di Milano è sicuramente il nostro preferito - commentano all'unisono **Eugenio e Cristina** -: si parte prestissimo; alle 4.30 siamo già lì, avviamo le preparazioni e alle 7 si aprono le danze. Vedi persone da tutte il mondo avvicinarsi, curiosi, appassionati, ma c'è anche chi lavora sodo ed è felice perché possiamo fare qualcosa per loro, servire del buon cibo a un prezzo onesto fino alla chiusura del mercato intorno alle 12.00. È il nostro appuntamento fisso perché vogliamo far scoprire ai milanesi un posto che conoscono ancora in pochi, dove si respira un'atmosfera unica, un po' come trovarsi tra le strade di Bangkok. C'è una gran bella energia».

La routine della Veggyvore bike

Nei giorni in cui la bike è ferma, in un lab ad hoc vengono portate avanti buona parte delle preparazioni settimanali -le salse per esempio; altri elementi, come le carni plant based, vengono prodotte da aziende terze (in parte concentrate a Modena) seguendo una ricetta studiata a puntino da **Roncoroni**. Quindi, stabilita la zona di approdo quotidiano, la bike parte da Porta Romana, attraversa la città e raggiunge la destinazione; poi l'avventura ricomincia, un po' come aprire un ristorante ogni giorno.



La postazione di lavoro di PAS

«All'inizio non è stato proprio semplice – e dopotutto siamo ancora all'inizio – dobbiamo prendere bene le misure, assicurarci di avere sempre tutto il necessario perché qui non c'è un magazzino dove puoi trovare di tutto, e una volta che iniziano ad arrivare i clienti non puoi più mollare» aggiunge **Eugenio**. 4 le proposte quotidiane scelte a rotazione da un assortimento di ricette che mutano di mese in mese; la gente ordina e sceglie se consumare al banco della bike oppure optare per un asporto.

Cosa si mangia da PAS?



Avocado Salad, con avocado, misticanza orientale, anacardi, vinaigrette all'arancia, semi misti, cetrioli e tostada di mais

Il mondo, in formato street food, 100% vegetariano; sapido, acido, dolce e speziato insieme, piccante sì, eppure mai totalizzante (e per i più audaci, si può sempre rincarare la dose). Ricette notoriamente vegetariane che Eugenio galvanizza con una sferzata di sapore, vibranti freschezze e consistenze deliziose - il croccante sonoro di una *Tostada di mais*, soffice *Pizza fritta* o uno sticky, croccante e calloso insieme - o piatti carnivori rielaborati con prodotti plant based: in questo caso, la carne vegetale viene marinata, fritta, sfilacciata, condita generosamente, esattamente come per una carne animale – *Pollo fritto con salsa*

hoisin, Pulled pork, salsiccia condita con salsa spicy e una saporosa impressione di un pepperoni americano, ma 100%plant based, intanto che stagionano salamini al finocchietto e altre meraviglie, ma questo è un altro capitolo.



Dopo solo due settimane è già un signature di PAS, il *Korea Chicken*, pollo vegetale fritto con salsa spicy, coleslaw e cetrioli marinati piccanti

Must assoluto di PAS è il *Korea Chicken* servito con coleslaw e cetrioli marinati in agrodolce accesi da una sottile piccantezza; più rotondo, *l'Adobo Rice*, un riso ripassato alla piastra con della verza, arricchito con cocco rapè, salsa al cocco, coriandolo, lime e arachidi spicy; la *DIRTY PIZZA*, una montanarina - perché cibo di strada è anche un affare italiano - condita con salsa marinara, salsiccia speziata, parmigiano, mozzarella e olio in abbondanza.



DIRTY PIZZA, pizza fritta con salsa marinara, mozzarella, parmigiano, carne vegetale speziata come una salsiccia e olio EVO



Adobo rice, riso croccante e cavolo, cocco, salsa al cocco, coriandolo, lime e arachidi spicy

«Sono tutti piatti vegetariani, dall'etichetta pulita, quindi senza conservanti, provenienti da una filiera controllata e dalla lista di ingredienti brevissima, creazioni per la maggiore adatte anche ai vegani. Ma il punto è che PAS vuole raggiungere più persone possibili, essere per tutti, soprattutto per i carnivori» precisa **Roncoroni**, instillando una sensibilità inedita rispetto a ciò che consumiamo ogni giorno, guardando in faccia il domani con l'obiettivo reinventando, in senso lato, il commercio al dettaglio del cibo.



Eugenio Roncoroni all'opera

Back to the future

La bici “vegetonnivora” - lo annunciavamo all’inizio - è solo il primo passo di un sostanzioso piano che prevede entro il 2030 l’apertura di 30 punti vendita *PAS* dislocati in 6 Paesi Europei: store innovativi, futuristici con un locker per il ritiro degli ordini e un brand connector in grado di guidare il cliente nelle proprie scelte. Il primo aprirà proprio Milano il prossimo autunno.

Ma intanto, mappa alla mano, rincorriamo questo cibo di strada al quadrato: **Roncoroni is back.**

Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*



a cura di

Marialuisa Iannuzzi

Classe 1991. Irpina. Si laurea in Lingue e poi in Studi Internazionali, ma segue il cuore e nella New Forest (Regno Unito) nasce il suo amore per l'hospitality. Quello per il cibo era acceso da sempre. Dopo aver curato l'accoglienza di Identità Golose Milano, oggi è *narratrice di sapori* per Identità Golose. Isa viaggia, assaggia. Tiene vive le sue sensazioni attraverso le parole.

[Consulta tutti gli articoli dell'autore](#) 