

## Mordi Dita

Da chef stanziale a cuoco itinerante: Riccardo e la moglie danno vita a Mordi Dita, street food di qualità

Il cibo di strada diventa il nuovo fenomeno del Food italiano.

Da qualche tempo anche da noi c'è una vera e propria esplosione di questa abitudine, riveduto e corretto rispetto alla antica tradizione di dei Bacari di Venezia e della Palermo della Vucciria e di Ballarò e ovviamente della Piadina Romagnola.

In questo filone uno chef di Venturina Terme (Li), Riccardo Ferri con l'aiuto fondamentale della moglie Samanta, ha rinunciato a un lavoro sicuro, per reinventarsi "cuoco itinerante".

La voglia e la volontà di rimettersi in gioco, per poter lavorare sul "suo", di creare qualche cosa di indipendente.

E questo accomuna per fortuna sempre più i giovani italiani

Nasce così MORDI DITA.

Un Track nero, con decorazioni graffitare, et voilà, il gioco è fatto...forse.

Prima di poter vendere il primo panino, c'è una trafila burocratica lunga, farragginosa e costosa.

Richieste amministrative sensate e altro molto meno, ma chi l'ha dura la vince e i nostri amici, finalmente sono arrivati alla meta.

Li si può trovare ogni giorno o quasi al Parco Altobelli, vicino alle scuole, nel bel mezzo di Venturina Terme, facili da raggiungere e con parcheggi a pochi passi

Vanno preferiti perchè cucinano tutto loro al momento. L'uso dei surgelati è molto limitato, Riccardo e Samanta usano in massima parte prodotti locali a Km "0"...dai polli allo spiedo che preparano nel loro laboratorio ai panini proposti in varianti infinite e preparati al momento uno ad uno.

Noi, nella nostra visita abbiamo gustato un fritto di pesce di ottima qualità: infarinatura molto leggera con una frittura esemplare.

Questa preparazione potrebbe competere alla pari con frittiture simili di ben noti ristoranti della Costa Toscana senza sfigurare, anzi.

Buonissime le cialde di polenta, ideali spezza fame con poche calorie, una nuova proposta nata dalla fantasia di Riccardo.

Buono il dolce che strizza l'occhio alla tradizione americana

Per concludere, pur non essendo noi esperti di Street Food, di Mordi Dita, abbiamo ricavato una ottima impressione, cibi buoni, prezzo corretti e molta ma molta simpatia.

Seguite le loro avventure su FB, sarete informati quasi in tempo reale sulle loro iniziative

Sono inoltre disponibili per supportare eventi, con menù da concordare, grazie alla professionalità di Riccardo e alla loro flessibilità

Ultimo ma non da ultimo Riccardo e Samanta amano gli animali e questo li rende speciali.

Per saperne di più

Riccardo

cell. 391.761.2856

[riccardoferri1984@gmail.com](mailto:riccardoferri1984@gmail.com)

<https://www.facebook.com/mordiditastreetfood/>

Postazione fissa

Parco Altobelli

venturina Terme (Li)