

Lo street food siciliano sbarca a Milano con 4 giovani floridiani

Slow Sud. Sì, non Slow Food. Anche se l'assonanza potrebbe trarre in inganno. E' infatti questo – Slow Sud – il nome del locale milanese dedicato alla cucina di strada del Sud Italia e a quella siciliana in particolar modo, aperto 15 giorni fa circa, da tre trentenni di Floridia. Si tratta di Luca Rudilloso e Lorenzo Rollo, laureati alla Bocconi e “prestati” alla ristorazione e, ancora, di Anthony Tata. Floridiano è anche il giovane cuoco, Federico Buonannata che, dalla colazione alla cena, passando attraverso il pranzo e l'aperitivo, propone lo street food del Sud, rivisitato e arricchito anche da altre pietanze. Ma soprattutto realizzato con i migliori prodotti del Sud e della nostra isola in particolar modo. Un angolo insomma di Sicilia nel cuore di Milano, a due passi dal Duomo.