

Clara e Gigi Padovani
Street food all'italiana
Il cibo di strada da leccarsi le dita



Giunti Editore
192 pagine | 14,90 euro
www.streetfooditalia.it

Il cibo di strada è il modo più diretto per conoscere la storia di un Paese, in tutto il mondo

Gualtiero Marchesi

Cercate il cibo di strada vero, nei mercati di Palermo, nei baccari di Venezia...-Sono carezze, coccole, la vera qualità della vita

Fabio Picchi

Sarà presentato il 5 ottobre a Cesena, nell'ambito di "Saporie - Festival del Cibo di Strada", *Street food all'italiana* - ultimo lavoro di Clara e Gigi Padovani - dedicato a uno dei fenomeni scioali e culinari più attuali e interessanti del momento.

Gli autori percorrono la penisola raccontando con parole, immagini, video e interviste (si va dal semplice trippaio a Gualtiero Marchesi) non solo tradizioni e ricette, ma anche storie e protagonisti di un mondo ricco di umanità.

Ed è un viaggio dall'Alto Adige alla Sicilia alla scoperta dei veri food maker italiani: donne e uomini che ogni giorno friggono, impastano, infornano, bollono e arrostitiscono per i loro clienti, lontano dai riflettori della Tv. Veri "eroi del quotidiano" che con passione portano avanti un mestiere spesso tramandato di padre in figlio, un lavoro faticoso, duro, ma al tempo stesso pieno di soddisfazioni e di successi. Artigiani della cucina ma anche imprenditori moderni che vedono nello street food il business del futuro: economico e di qualità.

Lungo la strada ci si immerge nei sapori e negli odori delle piazzette napoletane, dei carruggi della vecchia Genova, dei mercati palermitani, veri e propri palcoscenici di questi artisti del cibo; cibo semplice e veloce, da gustare in strada, in piedi, con le mani unte o colanti di crema: il gran fritto di Cesenatico, l'oliva all'ascolana, lo gnocco fritto, la farinata, la pizza con la mortazza, il cinque e cinque di Livorno, il borlengo emiliano, il battilocchio di Napoli, il pani ca'meusa e lo sfincione, la pitta calabrese, il lampredotto, il babà...

Ma si fa anche un viaggio nel tempo, dalla puls degli antichi romani, passando per la pizza a libretto della Napoli settecentesca, fino ad arrivare agli avveniristici Street Food Mobile dei giorni nostri.

Lungo il percorso si incontrano anche Massimo Bottura dell'Osteria La Francescana di Modena, Fabio Picchi del Cibreo di Firenze, Davide Scabin del Combal.Zero di Rivoli, Ciccio Sultano del Duomo di Ragusa e Mauro Uliassi di Senigallia; incontri sorprendenti nei quali questi maestri

dell'alta cucina - grandi amanti dello street food - parlano della loro passione e rivisitano piatti di strada tradizionali.

Il libro si conclude con un capitolo dedicato a chi vuole dissetarsi on the road, dalle tabernae dell'Impero Romano al Buckeye Cook Book americano, con la prima ricetta del tè freddo. Con tanti abbinamenti per ogni ricetta, dalle birre artigianali ai vini locali alle bevande ghiacciate.

E il viaggio non si esaurisce con la lettura o in cucina, dove viene istintivo correre ad eseguire le ricette: nel libro si trovano una quarantina di Qr Code che rimandano direttamente al sito www.streetfooditalia.it e ad altrettante video interviste realizzate dagli autori. Sono riprese dal vivo, lungo le strade dove nascono questi piccoli capolavori: un contatto diretto che permette ai lettori di immergersi ancor di più dentro i sapori e gli odori del cibo di strada.

Gli autori

Clara Vada Padovani: autrice di libri di cucina, esperta di storia della gastronomia, ex docente di matematica, collabora con *Leggo* e altri giornali. Per Giunti ha pubblicato *Gianduiotto mania* (con Gigi, 2007), *Niko, semplicità reale* (con Niko Romito, Giunti, 2009), *Passione Nutella* (Giunti, 2006 e n.e. 2010, tradotto in tre lingue) e *Pane e Nutella* (con Piergiorgio Giorilli, 2012).

Gigi Padovani: per anni giornalista a *La Stampa*, collabora a *Leggo* e *L'Espresso*, è critico gastronomico e ha pubblicato una decina di libri, alcuni tradotti all'estero. Tra le sue opere: *Nutella. Un mito italiano* (Rizzoli 2004), *Slow Food Revolution* (Rizzoli 2005) e *Italia Buon Paese* (con Clara, Blu Edizioni 2011).

NB

Gli autori e l'editore mettono a disposizione dei colleghi giornalisti numerose foto stampa e alcuni video.

Saporie - Festival del Cibo di Strada

Sabato 5 ottobre 2013, ore 18.00

Cesena (Fc), piazza della Libertà

Presentazione di ***Street food all'italiana. Il cibo di strada da leccarsi le dita*** di **Clara e Gigi Padovani**

Intervengono con gli autori due protagonisti del libro: **Fabio Conticello** dell'*Antica Focacceria San Francesco* (Palermo) e **Antonio Tubelli** di *Timpani e Tempura* (Napoli).

Conduce **Eugenio Signoroni**, curatore della Guida *Osterie d'Italia* di Slow Food.

Al termine, degustazione di cibi di strada

Programma e info: (<http://saporie.cibodistrada.com/>)