

IBS BOOKSHOP Tendenza street food, oggi la guida-gourmet

Clara e Gigi Padovani il buon sapore di strada

Valeria Arnaldi



DOVE, COME QUANDO

Gigi e Clara Padovani presentano oggi alle 18,30, il libro Street food all'italiana, via Nazionale 254, ingr. libero, info 064885405

Sono lontani i tempi del cosiddetto panino dello Zozzo, acquistato nel cuore della notte sotto lo Stadio Olimpico per calmare la fame di serate tra locali e discoteche. Concluse anche quelle dei rimbrotti materni sul "fa male" o "ti rovini l'appetito". Oggi, lo street food, soprattutto a Roma è roba da chef e, di conseguenza, da amanti del mangiar bene. Sono sempre di più le griffe del gusto che si dedicano al cibo da strada, popolare come vocazione impone, ma alto come evoluzione propone. Perché piace, è veloce, divertente e, appunto, può essere anche sano.

Ecco allora i trapizzini di Stefano Callegari e l'Ape di Romeo firmata da Cristina Bowerman e Pierluigi Roscioli. Ed ecco i tanti locali consacrati a panini e spezza-fame di ogni tipo, tra fritti golosi e sfi-zi light. Ed ecco anche

i libri che celebrano il fenomeno. Due firme di Leggo, Clara e Gigi Padovani, sono autori del volume *Street food*

all'italiana pubblicato da Giunti, e racconteranno quello che è ormai un trend nazionale oggi alla libreria *Ibs*, in

compagnia del direttore di *Leggo*, Alvaro Morretti, e di Adriano Antonioli di *Ape Pizza & Mortazza*. Tra gola e costume, un'occasione per ripensare il gusto e la dieta all'insegna delle trasformazioni sociali e culinarie, nonché per ripassare le tradizioni dello street food locale, tra pizza e mortadella, supplì, porchetta, baccalà fritto e crocchette.

riproduzione riservata ®

