

IN CASA

Porta lo street food nella tua cucina

Il cibo di strada è l'ultima moda culinaria, un libro raccoglie gli indirizzi migliori e detta le ricette

Accesi tutti i possibili fornelli dei ristoranti, scandagliate tavole, cucine, frigoriferi e cantine di mezzo mondo, arriva il tempo in cui anche il cibo sembra non avere più niente da raccontare. E invece no. Ce n'è ancora uno che non è stato abbastanza radiografato: il cibo di strada, quello che con il suo odore ci fa improvvisamente pensare che abbiamo un languorino, che è tempo improgabibile di "pani ca' meusa" se siamo a Palermo, di "lampredotto" se siamo in Toscana e probabilmente di "fritoe" se siamo a Venezia in tempo di Carnevale.

Insolita guida da Nord a Sud

d'Italia, è uscito in queste settimane "Street Food all'italiana" (sottotitolo, "il cibo di strada da leccarsi le dita", autori la coppia di ferro delle guide gastronomiche formata da Clara e Gigi Padovani (Giunti editore, 190 pagine, 14,90 euro). Dopo averlo sfogliato, non ci sarà più un angolo d'Italia nel quale vi troverete a passare senza sapere cosa si deve assolutamente assaggiare mentre si passeggia alla scoperta del paese o della città.

Addio pizze al taglio dal vago retrogusto di plastica, addio tramezzini che trasudano maionese: pizze sì, ma di gran qualità, fritti, olive ascolane,

pane e pannelle, pescetti da prendere dal cartoccio con le dita, piadine o wurstel con crauti e bretzel non avranno più segreti.

Se Clara e Gigi Padovani girano insieme l'Italia alla scoperta di questo e quello (nel caso, dello Street Food), quando poi si tratta di mettersi a tavolino lui fa ordine sul materiale raccolto e lei scrive le ricette originali di tutte le delizie presentate: ecco allora che lo street food si può ripetere a casa, cercando magari di replicare tutte quelle meraviglie di panificazione ligure (dalla focaccia di Recco, alla farinata alla cinque e cinque).

Per il Veneto sono due i locali visitati e consigliati, entrambi a Venezia: la leggendaria pasticceria Tonolo, di cui si esaltano le effettivamente inimitabili frittelle, street food del Carnevale, e la poco lontana osteria da Codroma in fondamenta Briati, luogo genuinamente veneziano, fondata nel 1896, dalla quale si può uscire con i

mano un piattino di folpetti o di saor da gustare in calle.

Lo street food è l'ultima tendenza in fatto di cibo: è il parente libero degli apertivi rinforzati, abita in baracchini stanziali da decenni o viaggia in Apecar secondo la moda del momento. E quanto arriva, va preso al volo.



Uovo sodo con l'acciuga: classico cicchetto che oggi diventa street food, da Codroma a Venezia

