

Spazio Italia

DICEMBRE-GENNAIO 2013/2014 / DECEMBER-JANUARY 2013/2014 ■ N° 111

A ROMA PER I 125 ANNI DEL NATIONAL GEOGRAPHIC

ROME CELEBRATES THE 125TH ANNIVERSARY
OF NATIONAL GEOGRAPHIC



A TAVOLA Food & wine



STREET FOOD ALL'ITALIANA

CLARA E GIGI PADOVANI SONO GLI AUTORI DI UN "GUSTOSO" VOLUME SUI "CIBI DI STRADA DA LECCARSI LE DITA". UN VIAGGIO LUNGO TUTTO LO STIVALE ALLA SCOPERTA DI PRELIBATEZZE CHE UN TEMPO ERANO DESTINATE AI PALATI DEL POPOLO E DEI VIANDANTI, MA CHE OGGI SONO APPREZZATE DA GOURMET E TURISTI. TRADIZIONI ANTICHISSIME E GOLOSE AL TEMPO STESSO

ITALIAN STREET FOOD

CLARA AND GIGI PADOVANI ARE THE AUTHORS OF THIS VERY "TASTY" BOOK ON THE BEST IN ITALIAN STREET FOOD TRADITIONS. A FASCINATING JOURNEY FROM ONE END OF ITALY TO THE OTHER EXPLORING GASTRONOMIC DELIGHTS, ONCE THE PRESERVE OF WAYFARERS AND THE POOR, BUT NOW SOUGHT AFTER BY GOURMETS AND DISCERNING TOURISTS. A DELICIOUS BITE OF HISTORY

servizio/story **CAMILLO MAMMARELLA**
foto/photo courtesy **GIGI PADOVANI**



Mania collettiva Tremendously trendy

Sopra da sinistra: in tutta Italia non mancano le suggestioni golose, dall'Alto Adige alle Isole. Qui Roma, il filettaro, imperdibile sosta nel centro della Capitale. The whole of Italy from the Alps to the islands is a treasure of gastronomic delights. Rome calling, il Filettaro in the centre of Rome, not to be missed!

O cchi puntati (e palati allertati) sullo "Street food", letteralmente "cibo di strada", uno dei fenomeni sociali e culinari più attuali e golosi. All'argomento sono stati dedicati in Italia festival e rassegne, incontri e presentazioni, ma ora esiste anche la "bibbia" dello "Street food".

I suoi autori, Clara e Gigi Padovani sono andati oltre il classico libro di ricette e ricerca di tradizioni antichissime ed hanno raccontato storie e protagonisti di un mondo ricco d'umanità e familiarità che riconcilia verso la

ricoperta di una maggior qualità della vita, a contatto con il gusto di cose tanto semplici quanto affascinanti.

Le ricche pagine del libro accomunano i volti sconosciuti degli uomini e delle donne che quotidianamente "fanno" il cibo di strada mentre spiegano e mostrano gli ingredienti utilizzati e le tecniche di realizzazione e cottura, alternati alle opinioni di alcuni grandi testimonial, nomi conosciuti della ristorazione e dell'alta cucina all'italiana come, ad esempio, Gualtiero Marchesi.

Autori golosi / Foodie authors

Sotto: Gigi e Clara Padovani / Gigi and Clara Padovani

The culinary delights of street food is a tremendously trendy theme right at the moment. Italy has dedicated countless events, exhibitions, festivals and conferences to the subject, but now Clara and Gigi Padovani have come up with a definitive guide

on the subject. The two have gone well beyond the tried and trusted formula of a mere collection of recipes, and have gathered together a beguiling number of stories and descriptions of people which sketch an intimate picture of Italian humanity at street level. An invitation to rediscover the joys and warmth of those simple things which contribute so much to the quality of life.

The lavishly illustrated book alternates the anonymous faces of the men and women who produce street food on a daily basis, as they explain the ingredients and techniques they use, with

the opinions of some of the great and good of Italy's haute cuisine chefs with the international resonance of a Gualtiero Marchesi just to name one example.

Authors Clara and Gigi Padovani are well-known for their food writing. The couple from Alba (of truffle fame) near Cuneo in northern Italy were childhood sweethearts and have been together since their high school days. He is a journalist and the used to teach maths, before their shared passion for all things foodie turned them into the successful authors of dozens of books, many of them tran-





Gli attori principali del volume di Clara e Gigi (per inciso, i due autori - giornalista lui ed ex docente di matematica lei, con la passione per la storia della gastronomia - vengono definiti la "coppia fondente del food writing italiano", sono nativi di Alba, in provincia di Cuneo, insieme dai tempi del liceo e autori di decine di libri molti dei quali tradotti anche all'estero). Insieme a loro decine di food maker italiani: persone che ogni giorno friggono, impastano ed arrostitiscono per i loro clienti, lontano dai riflettori dei media e dai tavoli dei ristoranti. Un lavoro da "eroi del quotidiano", sia per le location delle loro performance sia per la passione con cui portano avanti la tradizione di un mestiere duro e faticoso, spesso tramandato da generazioni. Clara e Gigi Padovani sono firme conosciute del giornalismo grazie anche alle loro colla-

borazioni con importanti testate. Per restare nell'ambiente on the road i lettori di uno dei quotidiani free press più diffusi in alcune città italiane, "Leggo", li hanno iniziati ad apprezzare per i loro articoli detragliati e gustosi, infarciti di innumerevoli citazioni di cultura enogastronomica e non solo, nonché riferimenti preziosi anche per turisti "mordi e fuggi" su tutto il territorio nazionale.

Ma torniamo al libro ed a quanto ci dice Gigi: "mi piace sottolineare che tra tutti i piatti del 'cibo di strada' citati nel nostro testo, in molti si ritrova il legame di alcuni ingredienti con il territorio, soprattutto per formaggi e carni presenti in hamburger (come ad esempio quelli fatti dal Coalvi con la carne di razza bovina Piemontese). Carne che è il punto di riferimento di molte preparazioni del cosiddetto quinto quarto, per un tipo di

Sapori democratici Democratic delights

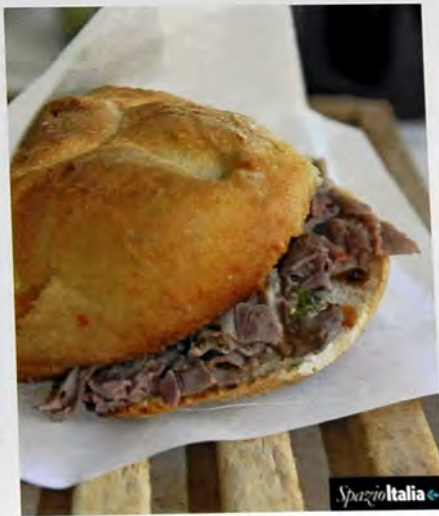
Sopra da sinistra:
Le Marche una vera miniera di fritti
La porchetta, un classico della cucina
dell'Italia centrale
The Marche region fries up a storm
Porchetta, a classic from central Italy

slated and published abroad. Clara and Gigi introduce us to dozens of Italian food makers: people who endlessly knead, fry and roast day after day for their customers, far from the madding world of the media or suave restaurant tables. A job for everyday heroes and heroines, often brilliantly done in less-than-ideal conditions with a passion that frequently sees a hard, tiring profession passed down from mother and father to sons and daughters over several generations. One of the reasons Clara and Gigi Padovani are well-known in the media world

is partly thanks to their frequent contributions to leading newspapers and magazines. Keeping to an on-the-road theme, the readers of one of Italy's most popular free newspapers (Leggo) have learnt to appreciate their column with its detailed articles on food and wine, stuffed with cultural references and handy tips for travellers passing through, which cover the whole of Italy.

Quinto quarto The fifth fourth

Le interiora, un ingrediente insostituibile di molti cibi di strada
Offal, an important ingredient in a lot of Italian street food





Irresistibili / Irresistible

Sopra: farcite, pastellate e fritte.

Ad Ascoli le fanno così

Il cannolo non è solo un dolce, ma può

diventare un pasto gustoso

Oliva con sorpresa

A cannolo can be a delicious meal by itself

alimentazione che è l'antitesi del fast food del mangiare globalizzato. Qualche numero? Basti pensare che in Italia mangiano street food 35 milioni di persone, che nel mondo diventano addirittura 2 miliardi e mezzo". In più, aggiunge Gigi - e in tempi di crisi non è poco - questo tipo di cibi permette ad una gran massa di persone di alimentarsi a

basso costo. Altra opportunità: visti i costi di gestione spesso proibitivi per l'apertura di un locale "fisso", si stanno diffondendo specie tra i giovani degli avveniristici Street Food Mobile (furgoncini, camper o i mitici "tre ruote"). Una bella ricetta anti-disoccupazione, non vi pare? ■

Per bibliofili golosi / Foodie bible

Se siete gourmet curiosi, "Street Food all'italiana - Il cibo di strada da leccarsi le dita", non può mancare nella vostra biblioteca. Un viaggio di 192 pagine (Giunti Editore) ricche di colori e volti che possono essere "materializzati" anche grazie ad immagini, video ed interviste sul sito www.streetfooditalia.it / An absolute must for enquiring gourmets, "Italian Street Food". 192 colourful pages published by Giunti Editore full of faces which come alive in pictures, videos and interviews following the link to www.streetfooditalia.it

But to get back to the book, Gigi explains "I'd like to underline that a lot of the street food we describe has close links with local traditions and produce, especially as far as the cheeses and the meat in the hamburgers go (one example is Coalto's hamburgers made from local Piedmontese beef). Much of the meat that goes into street food is from the so-called "fifth fourth", the cuts left over when an animal

has been quartered, cooked in recipes that are the antithesis of fast food and any concept of globalised diet. Just to crunch some numbers. 35 million people in Italy and 2½ billion worldwide eat street food. What's more, and in view of the crisis it's hardly a secondary consideration, street food feeds a huge mass of people cheaply. And it can also be an opportunity. Given the often astronomical costs of opening a re-

staurant or trattoria, some ambitious young chefs are opting for mobile Street Food solutions as an outlet for their talents, with campers, vans or even the tiny traditional three-wheeled Italian "Ape". A great recipe for beating unemployment, wouldn't you say?" ■

CLARA E GIGI FRODIPANI

STREET FOOD ALL'ITALIANA



GIUNTI