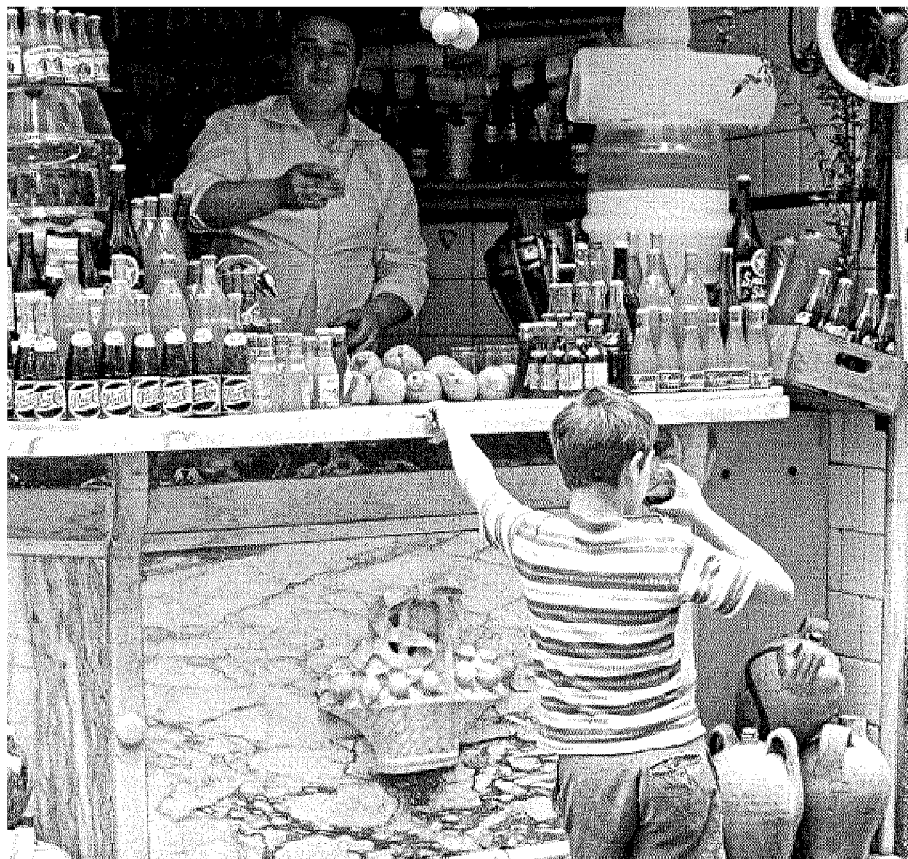


# «Street food», il vero gusto nasce e vive nei nostri vicoli

● Chi ha detto che «street food» è una parola che ha a che fare con New York, Londra o Parigi? In realtà, se pensiamo alla pizza, o alla pasta, simboli della cucina italiana, sono nati come cibi di strada. E continuano ad esserlo: basta viaggiare dalla Vucciria di Palermo al porto di Livorno, dai vicoli di Bari Vecchia alle calli veneziane per capire il cibo «on the road» c'è ancora. Anzi, si moltiplica ed è frutto di una tradizione che compone la nostra storia alimentare. Lo spiegano bene Clara e Gigi Padovani, autori del volume «Street Food all'italiana» (Giunti, pp. 192, euro 14,90), che è un manuale da viaggio in cui sono raccolte «in diretta» più di 50 ricette, divise in base agli ingredienti sulle strade italiane del gusto, comprese quelle pugliesi. Con i suggerimenti di famosi chef e i video consultabili anche su [www.streetfooditalia.it](http://www.streetfooditalia.it)



**IL MANUALE DELLA GIUNTI**  
Clara e Gigi Padovani viaggiano tra le regioni e le città con video e ricette che raccontano la tradizione



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.