

PECCATI DI GOLA ECCO I CHIOSCHI DEL BUONGUSTAIO

PIZZE, PIADINE, WÜRSTEL EVVIVA IL CIBO DI STRADA



Sapevate che la pizza e i maccheroni, piatti simbolo della cucina italiana, sono nati come cibo di strada? Lo «street food» non è una prerogativa di Istanbul, di New York o di Parigi. Il cibo «on the road» si trova ovunque nel mondo: nelle grandi metropoli e nelle piccole città di provincia. Anche in Italia.

Lo raccontano, in un bellissimo volume corredato da splendide fotografie, Clara e Gigi Padovani. Un volume dal titolo intrigante «Street Food all'italiana: il cibo di strada da leccarsi le dita» (Giunti editore, 192 pagine, euro 14,90).

«Il cibo di strada è il modo più di-

retto per conoscere la storia di un Paese» afferma Gualtiero Marchesi. E un altro grande chef, Fabio Picchi, aggiunge: «Cercate il cibo di strada, quello vero, nei mercati di Palermo o nei bàcari di Venezia. Sono carezze, coccole, emozioni».

Gli autori hanno percorso la Penisola raccontando con parole, immagini e interviste (dai trippai fiorentini ai maestri del fritto) non solo ricette, ma soprattutto storie di uomini e donne, protagonisti di un mondo ricco di umanità. Non «cuochi d'artificio» che vogliono stupire con effetti speciali, ma umili personaggi che difendono con orgoglio i loro cibi di strada.

Quello di Clara e Gigi Padovani è un viaggio straordinario dall'Alto Adige alla Sicilia alla scoperta dei veri «eroi del quotidiano» che ogni giorno, lontani dai riflettori della tv, aprono i loro chioschi dove con immutata passione impastano, friggono o infornano piadine, pizze, focacce, crescentine, frittelle e preparano mille altre ghiottonerie: würstel, cichèti, porchette. Donne e uomini che nei carrugi della vecchia Genova, nei chioschi della riviera romagnola, nelle piazzette napoletane, nei mercati palermitani, portano avanti una tradizione che non morirà: l'arte del cibo di strada.

g.casagrande@ladige.it

Nelle foto in alto: Fabio «Barba» Decarli, patron del ristorante «Orso Grigio» di Trento. A lui va il merito di aver valorizzato i «rufioi» della Val dei Mocheni. In alto a destra: Luigi Togn, patron della casa vinicola Gaierhof di Roverè della Luna. Qui sopra: la piadina romagnola, cibo di strada per antonomasia.

