

# Il cibo "povero" da riscoprire

## Tre libri su cucina di strada, polpette e prodotti del Terzo mondo

La gastronomia dai mille volti, quella che si trova agli angoli delle strade, ma anche gli alimenti che possono portare alla libertà, oppure i segreti e i significati che si nascondono dietro una polpetta. E' una gastronomia povera tutta da scoprire quella che ci raccontano tre libri "in tema" di Giunti editore: "Street food all'italiana", "Cibo e libertà" e "Una polpetta ci salverà".

In "Street food all'italiana; Il cibo di strada da leccarsi le dita", sono Clara e Gigi Padovani a parlarci delle curiosità e delle tradizioni del mangiare povero ma gustoso delle bancarelle. Hanno percorso la penisola da Nord a Sud per descrivere ricette e protagonisti. In primo piano ci sono la pizza, la pizza frita, la piadina romagnola, la focaccia di Recco,

le tigelle, lo gnocco fritto piacentino e parmigiano, il pesce fritto nel cono, la trippa, le olive all'ascolana, la farinata, il cinque e cinque di Livorno, il borlengo di Guiglia, il pani ca' meusa e lo sfincione siciliani, la pitta calabrese, la crescentina di Modena, il supplì, i würstel con crauti, la schiscetà milanese, la porchetta di Ariccia, il caciucco livornese, il baccalà fritto, il brodo di polpo, la panissa genovese, la mozzarella in carrozza, il panzerotto pugliese, il castagnaccio, il babà, le zepole campane e il cannolo o la brioche con gelato siciliani. Ma non solo. In tutto quasi 60 ricette da mangiare in strada o riproporre nella cucina di casa, per un pranzo in piedi o una festa all'insegna degli aromi e del gusto.

Proposte anche cinque ricette

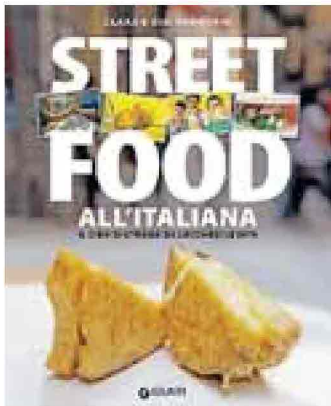
d'autore, con chef stellati che rivisitano un piatto della tradizione di strada: Gualtiero Marchesi, Massimo Bottura, Fabio Picchi, Davide Scabin, Ciccio Sultano e Mauro Uliassi.

Con "Cibo e libertà; SlowFood: storie di gastronomia per la liberazione", Carlo Petrini (che nel 1989 fondò proprio SlowFood) parla invece dei valori della biodiversità e racconta storie da tutto il mondo. Storie che valorizzano il lavoro dei piccoli contadini, le produzioni tradizionali, l'educazione alla qualità del cibo sotto la bandiera del "buono, pulito e giusto". Con al centro il programma della "gastronomia liberata" che, soprattutto nel Terzo mondo, mira a «riconciliare gli esseri umani alla Terra e affrancarli dalla piaga della fame e dal-

la vergogna della malnutrizione».

"Una polpetta ci salverà" è l'omaggio che Giancarlo Roversi e Anna Scafuri fanno alla «preparazione più antica del mondo», proponendo 120 ricette di chef di tutta Italia. Ricette facili e leggere che guardano al portafogli e alla linea: a base di carne, pesce, verdure, formaggi e frutta, suddivise per le quattro stagioni e scritte da cuochi e ristoratori. Ci sono anche i consigli sui vini di un enologo. Non mancano un "decalogo della polpetta" (con dieci interventi di esperti di cucina, scrittori, medici, pubblicitari, artisti e storici) e un viaggio "alla ricerca delle radici italiane" di questo preparato elementare "tutto in uno" che ha sfamato e continua a sfamare quotidianamente miliardi di persone.

Pier Carlo Marcoccia



La copertina di "Street food all'italiana"

