



La cucina

Street food mangiare di strada

GIUSEPPE CALABRESE

Un libro da leccarsi le dita (è proprio il caso di dirlo...) Si intitola *Street Food all'italiana* e lo hanno scritto Clara e Gigi Padovani per l'editore fiorentino Giunti. Un viaggio attraverso l'Italia alla ricerca delle tradizioni del cibo di strada, che come dice Gualtiero Marchesi «è la storia di un Paese». Un libro che se lo leggete bene profuma degli odori delle piazzette napoletane, dei carrugi della vecchia Genova, dei vicoli di Firenze o dei mercati palermitani. È il racconto di una tradizione che non muore, di uomini e donne che ogni giorno impastano, friggono arrostiscono. Artigiani della cucina, ma anche grandi chef cultori del cibo di strada come Fabio Picchi, Massimo Bottura, Ciccio Sultano che raccontano e si raccontano. Poi ci sono anche le ricette. Quelle dei super cuochi, che reinventano a modo loro, e quelle dei nostri ricordi, dalla focaccia alla genovese alla piadina, dal lampredotto al pane ca' meusa, dal cinque e cinque alle olive all'ascolana per finire con i dolci come i necci della Garfagnana, il babà o il cannolo alla siciliana. Bello l'impianto fotografico che accompagna sia la prima parte, quella del racconto, che tutte le ricette.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STREET FOOD ALL'ITALIANA
di Clara e Gigi Padovani
Giunti editore, pp. 192, euro 14,90

