

LO STREET FOOD FA TENDENZA L'ALTA CUCINA SI SPOSTA SULLA STRADA

Più che una moda, in Italia è un ritorno
I figli riprendono le tradizioni dei padri
O inventano il nuovo ma fondato sull'antico

EGLE PAGANO

ALL'ESTERO, dove è già moda, lo definiscono street food. Per gli italiani è il cibo di strada: pizze croccanti, calde farinate, profumati cartocci di pesce o di olive ascolane appena fritte, generose piadine farcite di salumi. Cibi golosi, da acquistare e consumare in strada, seduti su una panchina o sul rustico sgabello di un chiosco o di una friggitoria.

Il cibo di strada è una delle nuove tendenze che incontrano il favore dei consumatori. Effetto della crisi economica che orienta verso una ristorazione a prezzi contenuti, ma anche dell'intraprendenza di una nuova generazione di artigiani del cibo, che alla tradizione affiancano nuove proposte.

In Italia, del resto, lo street food, più che una novità, è in realtà un ritorno. Basta tornare indietro di mezzo secolo, infatti, per ritrovare tradizioni locali a volte molto antiche, dai fritolini veneziani che servivano pesce fritto con la polenta, ai castagnai che un po' ovunque offrivano per strada le caldaroste, dai trippai che a Firenze vendevano il loro prodotto sulle bancarelle, ai gelatieri del Cadore che d'estate scendevano dalle valli con i loro carrettini. Nel dopoguerra queste forme di ristorazione popolare erano ancora presenti. Emblematica, ad esempio, l'immagine di un'esuberante Sophia Loren, che nel film "L'Oro di Napoli", dispensava pizze e sguardi maliziosi da un banchetto in una via della città vec-

chia. Ma con il boom economico e la crescita della ristorazione moderna, i chioschi, i carretti e le friggitorie hanno via via chiuso i battenti. Persino in una città, come Genova, dove pure l'abitudine di mangiare in strada è stata preservata grazie al rito della focaccia, molti locali tipici nel tempo sono scomparsi. Solo recentemente, grazie anche al diffondersi di una cultura gastronomica che invita a salvaguardare la tradizione, la cucina di strada è tornata a vivere. Al Salone del Gusto e a Slow

Fish l'area riservata allo street food, dove solitamente è in prima linea la focaccia col formaggio di Recco, viene ormai presa d'assalto dal pubblico. In Romagna, a Cesena, ogni due anni si svolge un affollato Festival internazionale del Cibo di Strada. E a questo fenomeno, nelle sue connotazioni storiche e sociali oltre che gastronomiche, è ora dedicato un libro, "Street Food all'italiana - Il cibo di strada da leccarsi le dita", scritto da Clara e Gigi Padovani per Giunti Editore (14,90 euro), che domani alle 17 sarà presentato all'Istituto alberghiero Eleonora Ruffini di Arma di Taggia.

«Il nostro - raccontano gli autori - è stato un viaggio, dall'Alto Adige alla Sicilia, alla scoperta dei veri foodmaker italiani: donne e uomini che ogni giorno friggono, impastano, infornano, arrostitiscono lontano dai riflettori della Tv. Veri "eroi del quotidiano" che con passione portano avanti un mestiere spesso tramandato di padre in figlio. Arti-

giani della cucina ma anche imprenditori moderni che vedono nello street food il business del futuro: economico e di qualità». Giovani coraggiosi come Paolo Priano, che, dopo la maturità classica, ha cominciato a far pratica nel forno del padre e dello zio a Voltri. Ora con la moglie Claudia, laurea in Economia, manda avanti l'attività di famiglia. Si alza alle 2 del mattino e accende il forno alle 4. «Vado avanti fino a mezzogiorno - racconta - perché devo seguire la lavorazione. La focaccia di Voltri non si fa nelle teglie come quella genovese, ma si allunga sulla pietra del forno, da 50 centimetri fino a 4 metri, coperta di fioretto di mais. È un lavoro duro, ma la soddisfazione è grande».

E giovani intraprendenti, come Fabio Fauraz, chef di valore, che dopo essersi affermato nella ristorazione (con il "Violino Rosso"), ha aperto a Genova una scuola di cucina e ora si cimenta anche con la cucina di strada. Insieme a un paio di amici, Paolo Gargano (importatore di wine & spirits) e Alessandro Cosmelli, commerciante, ha creato Bestreet, un Apecar che ha esordito all'ultimo Slow Fish, dove ha proposto una raffinata cucina di strada a prezzi popolari. «Ho cominciato a lavorare al progetto nel 2009 - spiega Fauraz - l'idea era di fare la cucina di casa con una formula più snella e veloce. Ho studiato nuove proposte: per esempio, una piadina aperta che sostituisce il piatto, ma è morbida e buona. Le ricette sono quelle della tradizione genovese, come la Pasqualina o il baccalà, riadattate. E come dolce, la Zena, un omaggio alla mia città».

info@eglepagan.com
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Bestreet, l'Apecar di Fabio Fauraz che ha debuttato a Slow Fish

da Nord a Sud



FARINOTTI LIGURI
Sono un'istituzione. Vi si acquistano o consumano anche torte di verdura e "frisceu" di baccalà



BACARI VENEZIANI
Con un'ombra di vino si possono gustare i cicheti: uova sode, polpettine, baccalà, sarde in saor, polpetti



PIADAIROLE ROMAGNOLE
La piadina, simbolo della Romagna, è farcita con salumi o formaggi come lo squacquerone



PANELLARI PALERMITANI
Focaccerie ma anche bancarelle: offrono pane e panelle, cazzilli di patate, sfinciuni, pani ca' meusa

Il Fusillone Felicetti Wrap



LA RICETTA è dello chef Davide Scabin, Combal-Zero, Rivoli Torinese: tagliare a julienne rucola e insalata ghiaccio, affettare ad anelli la cipolla di Tropea, friggere i capperi dissalati, lessare al dente i fusilloni e condirli con le verdure e straccetti di burrata. Preparare una cialda croccante di grana su una padellina antiaderente, sbriciolarla con crostini di pane, basilico e prezzemolo fritti. Preparare una salsa arrabbiata con pomodori, aglio, cipolla, olio e peperoncino. Scaldare mezza piadina, farcirla con insalata di fusilloni, crostini sbriciolati, salsa, e ripiegare a cono.

A NEW YORK

Morto Tony Musante, star di "Anonimo Veneziano"

PER GLI italiani tra i cinquanta e i sessant'anni, Tony Musante è l'indimenticabile protagonista maschile di "Anonimo Veneziano" in coppia con Florinda Bolkan. Un film del 1970, diretto da Enrico Maria Salerno, stroncato dalla critica e premiato dal botteghino. Musante aveva capelli ricci e neri, uno sguardo ribelle e malinconico al tempo stesso e quel neo sulla guancia che lo rendeva inconfondibile. L'attore Tony Musante ha avuto una carriera più importante di quel film che lo ha consacrato alla memoria popolare in Italia. È morto martedì scorso a New York, a 77 anni, dopo un intervento chirurgico.

Gli Stati Uniti erano la sua patria. Era nato in Connecticut da una famiglia di immigrati italiani e aveva 31 anni quando si fece notare nel 1967 in un film di Larry Peerce "New York ore tre: l'ora dei vigiliacchi". Nel '68 David Susskind lo aveva reclutato per una miniserie tv, "Ride with Terror", ribattezzata per il cinema "The Incident".

L'Italia si interessò a lui nel momento di massimo successo degli spaghetti-western. Interpretò "Il mercenario" di Sergio Corbucci, ma fu il debuttante Dario Argento a dargli la prima chance diversa con "L'uccello dalle piume di cristallo". La fama italiana di Musante decolla da un giorno all'altro nel 1968 quando Marina Cicogna lo impone a Giuseppe Patroni Griffi come protagonista maschile di "Metti una sera a cena" in coppia con Florinda Bolkan. I due insieme fanno scintille e la produttrice intuì le potenzialità di quel matrimonio cinematografico.

Così, nel 1970 il ragazzo del Connecticut si veste da intellettuale, imbraccia un oboe, che impara davvero a suonare, e si trasforma nel musicista morente di "Anonimo veneziano". Il film sbanca. Ormai è un divo in Italia, ma l'America lo richiama e al suo ritorno da noi, negli anni '80, il successo non lo lascia più. Lo lascia quasi con la stessa rapidità con cui era arrivato.



Tony Musante

PREVIDENZA FACILE

di ANDREA ZERBO - previdenza@ilsecoloxix.it

LAVORI USURANTI, I BENEFICI RESIDUI

Buongiorno signor Zerbo, le chiedo se i lavori usuranti hanno ancora qualche beneficio previdenziale dopo la riforma Fornero (lavoro notturno) e quale documentazione bisogna produrre.

LETTERA FIRMATA e-mail

Il messaggio Inps n. 876 del 15 gennaio 2013, chiarisce le modifiche riguardanti il d. lgs. n° 67 del 2011 in seguito alla riforma Fornero. Se lei presta servizio notturno per un numero di giorni pari o superiore a 78, nell'arco dell'anno, matura i requisiti pensionistici con quota 97,3. Deve avere almeno 61 anni e tre mesi d'età e almeno 35 di contributi. Se lei presta servizio per un numero di giorni compreso tra 64 e 71 matura

i requisiti pensionistici con quota 99,3. Deve avere almeno 63 anni e tre mesi d'età e almeno 35 di contributi. Se lei presta servizio per un numero di giorni compreso tra 72 e 77 matura i requisiti pensionistici con quota 98,3. Deve avere almeno 62 anni e tre mesi d'età e almeno 35 di contributi. Il beneficio si applica per l'attività svolta per il periodo di tempo più lungo nell'ambito del periodo dei 7 anni negli ultimi 10 anni di attività lavorativa. Il comma 17 bis dell'art. 24 della citata legge Fornero n. 214 del 2011, prevede per la decorrenza pensionistica, la finestra di 12 mesi per i lavoratori dipendenti, così come da legge 122/2010. Quando presenta domanda deve produrre documentazione rilasciata dalla sua Direzione del Personale attestante il suo status di lavoratore not-

turno con la specifica del numero di giorni notturni annui in cui presta questo servizio.

L'AMIANTO E I MILITARI

Ho appena ricevuto dall'Inail, in riscontro ad una mia domanda di riconoscimento di esposizione all'amianto ai fini della concessione dei benefici previdenziali, da me inoltrata nel 2005 (!), una "Comunicazione di non accoglimento" ai sensi art. 47 D.L. 269/03. In maniera molto sintetica e con toni impersonali, ivi si dichiara che, in base agli accertamenti effettuati e tenuto conto del curriculum professionale rilasciato dal datore di lavoro (Ministero Difesa - Marina Militare), il dipendente (io!) non è

stato esposto all'amianto. Le chiedo pertanto: posso impugnare tale determinazione? Nella comunicazione non viene fatto alcun cenno a questa possibilità! In tal caso, chi sarebbe il giudice o l'autorità competente? Occorrerà l'assistenza di un legale? Ne vale la pena? Intendo dire, i benefici attuali, modificati dal citato art. 47, consistono in una "supervalutazione" del periodo contributivo svolto in costanza di contatto con l'asbesto, che viene di fatto aumentato di un quarto, limitatamente all'importo della determinazione della pensione, mentre non rileva ai fini del raggiungimento del periodo minimo pensionabile. Poiché io appartengo ancora a quella categoria di lavoratori che vedrà la propria pensione calcolata con



PREVIDENZA FACILE SCRIVERE A:
Il Secolo XIX - piazza Piccapietra 21
rubrica: Previdenza facile - 16121 Genova - fax. 010 5388426

sima aliquota pensionabile (80%) e quindi ogni ulteriore periodo pensionabile ante 2012 non mi porterebbe alcun beneficio economico, né di altra natura. O sbaglio?
ROBERTO VACCARO Genova

il metodo "retributivo" (almeno fino al 31 dicembre 2011, tenuto conto della riforma "Fornero"), e poiché il periodo di cui discuto è pregresso di oltre 10 anni, mi pare che dall'eventuale riconoscimento non trarrei alcun beneficio economico. Infatti, secondo le nuove regole, quando avrò conseguito il diritto a pensione (fissato, per la mia categoria, nelle more dell'emanazione del provvedimento di "armonizzazione" alla Legge Fornero, per ora a 40 anni contributivi), avrò anche raggiunto la mas-

La comunicazione ricevuta è motivata dal fatto che i militari non sono assicurati presso l'Inail che, di conseguenza, non è tenuto al risarcimento di alcuna indennità. In compenso, il parere n. 01693/2010 della Terza Sezione del Consiglio di Stato (immediatamente recepito dalla Marina Militare) ha riconosciuto il diritto ad un risarcimento economico a favore di coloro che abbiano subito, per causa di servizio, danni per esposizione ad amianto. Presenti una semplice richiesta, credo che non ci saranno problemi.

[+] COME CONTATTARE GLI ESPERTI

lunedì
ATTENTI AL PORTAFOGLIO
risparmio@ilsecoloxix.it

martedì
TAX CORNER
taxcorner@libero.it

mercoledì
LA CASELLA DELLA SANITÀ
salute@ilsecoloxix.it

giovedì
A QUATTRO ZAMPE
animali@ilsecoloxix.it

venerdì
PREVIDENZA FACILE
previdenza@ilsecoloxix.it

DOMANI
sabato
L'AVVOCATO DI FAMIGLIA
giovannacomande@fastwebnet.it

domenica
BIMBI IN FORMA
pediatri@ilsecoloxix.it