

□ food&amp;drink

## letti al bar

di Roberto Barat



roberto.barat@ilsole24ore.com

# Ricominciare dalla strada per riscoprire il sapore

## PRET-A-GOURMET

Mondadori  
pag. 120  
euro 19

Racconto ironico, ma serissimo, sul come diventare veri esperti dell'arte degustatoria.



## COCKTAIL MANIA

Whitestar  
pag. 128  
euro 9,90

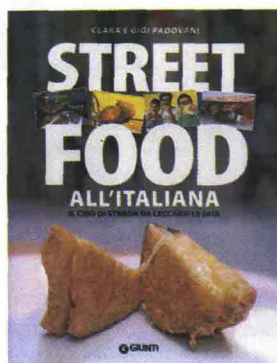
Pratico e completo manuale che ogni barman, o appassionato, dovrebbe possedere.



## PAPPA MILANO

Terre di Mezzo  
pag. 128  
euro 100

100 locali milanesi recensiti con occhio attento al prezzo e alla tipologia di cucina proposta.



## STREET FOOD ALL'ITALIANA

Clara e Gigi Padovani

Giunti  
pag. 192  
euro 14,90

**F**ast food? Non lo hanno mica inventato gli americani. Certo, oggi quando si parla di cibo veloce lo si associa alle grandi catene specializzate in questo o quell'alimento. Ma la storia del fast food è molto più antica. E anche molto ricca, sia dal punto di vista alimentare sia da quello tradizionale. Solo in Italia sono decine, forse centinaia, quelle ricette che si possono ascrivere alla categoria del fast food o, meglio, dello street food. Cibo da strada, cibo che si mangia camminando, o seduti in una panchina o, anche, in ufficio durante una pausa pranzo veloce. Proprio di street food raccontano i bravi Clara e Gigi Padovani nel loro libro che prende il titolo da

questa "categoria" di alimenti. Ecco quindi un **excursus storico alimentare lungo le strade e le piazze italiane alla scoperta, o riscoperta, di farinate, lampredotti, piadine, crescentine, focacce, supplì, pesci fritti in cono, panzerotti, arancine e chi più ne ha più ne metta. Ricette, storie, tradizioni, raccontate e descritte in modo semplice, ma completo ed esauriente.** Certo un ricettario da cui trarre spunto, ma anche informazioni e indirizzi sul dove andare a gustare le ricette originali.

Tutto da leggere il capitolo in cui i grandi chef parlano della cucina di strada. Gualtiero Marchesi, Davide Scabin, Massimo Bottura, Fabio Picchi, Ciccio Sultano e quel Mauro Uliassi che nel 2011 presentò un progetto veramente avveniristico di cibo di strada spinto dall'idea, come scritto nel volume che: «Lo street food sia un modo valido, per un giovane, di avviare l'attività di ristorazione senza investimenti troppo alti, ma rimettendo in gioco la tradizione italiana nella sua veste più vera». ■