

In libreria



I cibi di strada, storie di vita

Parlare di riscoperta, forse è eccessivo. Eppure, sarà forse colpa di questi tempi grigi, di questa crisi che pare non passare mai, il cibo di strada (per Gualtiero Marchesi «è la storia di un Paese»), pare sempre più andare di moda e imporsi all'attenzione del pubblico, non solo attraverso le sue gustose manifestazioni sparse per lo Stivale, ma anche attraverso libri specifici. Tra i più recenti approdati sugli scaffali delle librerie, c'è quello dei coniugi Padovani intitolato «Street food all'italiana (il cibo di strada da leccarsi le dita)», Giunti editore, 14,90€.

Attraverso una camminata virtuale che pagina dopo pagina, descrive il tracciato evolutivo del cosiddetto cibo di strada italiano, individuandone versioni «ante litteram» già ai tempi dell'antica Pompei (gli scavi dimostrerebbero l'esistenza di ben 89 «thermopolia», botteghe ove si vendevano manicaretti caldi) per poi arrivare ai maccheronari napoletani del Seicento, fino alla pizza fino agli sfizi che si possono assaggiare anche oggi non solo nei locali, ma soprattutto in strada grazie a motorcarri coreografici attrezzati in modo professionale. Un focus rapido che racchiude, divise per regioni, le specialità della strada da assaporare in piedi, spesso in compagnia fa da apripista a una serie di monografie dedicate ai più conosciuti cibi di strada italiani, espressione di cultura e tradizioni locali ben radicate, come la farinata a Genova, la torta (protagonista del «cinque e cinque» livornese), il lampredotto di Firenze, la crescentina a Modena, la piadina a Cesena, il pani ca' meusa dei

mercati di Palermo.

Non solo cibi, ma anche storie di vita di chi da una vita quel cibo lo cucina e lo racconta con cognizione di causa, svelandone i segreti e tante foto a corredo. Inoltre, visto che lo street food è in fondo anch'esso tradizione, nel libro compaiono cinque ricette di chef di prim'ordine Massimo Bottura, Fabio Picchi, Davide Scabin, Ciccio Sultano, Mauro Uliassi che interpretano grandi classici del tipico cibo da spizzicare per strada. L'ultima parte invece è occupata da cinquanta ricette sul tema, prodotte da chi per mestiere le cucina, divise in base all'ingrediente principale (cereali, carne, pesce, verdure legumi e formaggi, dolci) cominciando dalle regioni del nord per poi scendere verso Sud. Non manca un breve cenno sull'accompagnamento «liquido» al cibo di strada che oggi contempla spesso una birra e, più sovente di quanto non si pensi, anche il tè (il bicchiere chiuso con cannuccia, noto prodotto d'industria pronto da bere» trova spazio nel volume). Nonostante una certa difficoltà nel seguire il testo, scritto in colonne, ma qua e là interrotto a centro della pagina da una striscia di foto, la lettura scorre e alla fine ci sono gli elementi per provare a preparare anche i cibi di strada più lontani. Se non siamo noi ad andare da loro, saranno loro ad arrivare sulla nostra tavola. **◉ E.T.**

