



La copertina del libro pubblicato dalla Giunti

EDITORIA, LIBRO DI VADA E PADOVANI

Erbazzone e gnocco fritto nell'Olimpo dei cibi di strada

REGGIO

«Il cibo di strada – afferma un maestro della cucina come Gualtiero Marchesi – è la storia di un Paese». Partendo da questo assunto due esperti di gastronomia come Clara Vada e Gigi Padovani hanno scorrazzato lungo la nostra penisola andando a caccia di quelle specialità che sono simbolo e tradizione e rivisitato i piatti che caratterizzano il nome e il menù di numerose località. Autentici capolavori, più o meno noti, che meritano di essere riscoperti. Gli autori hanno raccolto testimonianze, documentato con immagini e interviste le ricette e le esperienze di un mondo ricco di umanità fatto da vecchi artigiani della cucina ma anche da moderni imprenditori che hanno intravvisto nello “street food” – appunto il cibo di strada – un’opportunità economica, oltre che una tutela della qualità.

L’editore Giunti ha dato loro il via libera e ne è uscita una carrellata di circa 200 pagine piene di storie e di aneddoti e – cosa importante – degli ingredienti che consentono, a chi ne abbia voglia, di sperimentare direttamente i gusti e i sapori di una sessantina di ricette molte volte tramandate da una generazione all’altra. Senza trascurare le bevande che meglio si abbinano alle portate selezionate. Si ha l’impres-

sione di sentire gli odori delle piazzette napoletane, dei caruggi genovesi, dei mercatini napoletani; par quasi di vedere questi “artisti” con le mani unte. Si passa infatti da un gran fritto di Cesenatico, all’oliva ascolana, dalla romana pizza con la mortazza al cinque e cinque di Livorno, dal battilocchio di Napoli al gnocco fritto di casa nostra. Reggio sfila con tutti gli onori su questo ideale palcoscenico. Nella nostra città Clara e Gigi Padovani hanno sperimentato il ristorante A Mangiare dove Donatella Donati e Olatz Agous, chef di origini basche, hanno servito gnocco fritto, realizzato con l’aiuto-chef Alex Coviello. La ricetta viene dettagliata in ingredienti e preparazione.

Della città del Tricolore non poteva mancare l’altra “bandiera”, l’erbazzone o *scarpazzoun* la torta salata preparata con la “scarpa” delle bietole che sapienti *rezdore* sanno proporre rispettando ricette che talvolta non rivelano nemmeno in punto di morte. In questo caso c’è l’elenco delle caratteristiche della pasta e del ripieno oltre che la spiegazione della lavorazione e cottura. E poi... no, conviene fermarsi qui per non farsi assalire dalla voglia di correre a casa e prepararsi uno di questi piatti che lastricano la strada degli amanti della buona cucina.

Luigi Vinceti

