



LPN-Cucina, un libro celebra (e fa vedere) lo street food italiano

Torino, 16 dic. (LaPresse) - Si intitola "Street Food all'italiana - Il cibo di strada da leccarsi le dita" (Giunti editore, pagine 192, euro 14.90) ed è l'ultima fatica librario-gastronomica di Clara e Gigi Padovani, dedicato a uno dei fenomeni sociali e culinari più attuali e interessanti del momento. Una viaggio dall'Alto Adige alla Sicilia alla scoperta dei veri food maker italiani: donne e uomini che, ogni giorno, friggono, impastano, infornano, bollono e arrostiscono per i loro clienti, lontano dai riflettori della Tv. Veri e propri "eroi del quotidiano" (così li definiscono i due autori) che con passione portano avanti un mestiere spesso tramandato di padre in figlio: un lavoro duro, ma al tempo stesso pieno di soddisfazioni e successi. Artigiani della cucina, ma anche imprenditori moderni che vedono nello street food il business del futuro: economico e di qualità. (Segue) ebf 161900 Dic 2013

Torino, 16 dic. (LaPresse) - Nel loro girovagare, Clara e Gigi Padovani (da anni impegnati nella divulgazione giornalistica e libraria della cultura enogastronomica italiana) ci presentano i sapori e gli odori delle piazzette napoletane, dei carruggi genovesi, dei mercati palermitani. Veri e propri palcoscenici per questi artisti del cibo. Un cibo semplice e veloce, da gustare in strada e in piedi: l'oliva ascolana, il gran fritto di Cesenatico, la farinata, il cinque per cinque di Livorno, il battilocchio napoletano, il pani ca'meusa e lo sfincione, il lampredotto, il babà... Insieme, anche l'incontro con alcuni grandi maestri della cucina italiana (come Massimo Bottura dell'Osteria la Francese di Modena, Fabio Picchi del Cibreo di Firenze, Davide Scabin del Combal.Zero di rivoli, Ciccio Sultano del Duomo di Ragusa e Mauro Uliassi di Senigallia), pronti a parlarci della loro passione (sono tutti grandi amanti dello street food) e a rivisitare i piatti di strada tradizionali. (Segue) ebf 161900 Dic 2013

Torino, 16 dic. (LaPresse) - Ma il viaggio di "Street Food all'italiana" non si conclude con la lettura o in cucina. Nel libro, infatti, si trovano una decina di Qr Code che rimandano direttamente al sito www.streetfooditalia.it e ad altrettante video interviste realizzate dagli autori. Riprese dal vivo, lungo le strade dove nascono quei piccoli capolavori. Un contatto diretto che permette ai lettori di immergersi ancor di più dentro i sapori e gli odori del cibo di strada. Gli stessi celebrati da uno dei 'principi' della gastronomia italiana, Gualtiero Marchesi, che così definisce questa cucina di popolo: "Il cibo di strada è il modo più diretto per conoscere la storia di un Paese, in tutto il mondo...". ebf 161900 Dic 2013