

CLARA E GIGI PADOVANI STREET FOOD ALL'ITALIANA

Il cibo di strada da leccarsi le dita

Arriva in libreria l'ultimo lavoro di Clara e Gigi Padovani, Street food all'italiana, dedicato a uno dei fenomeni sociali e culinari più attuali e interessanti del momento: il cibo di strada.

Gli autori percorrono la penisola raccontando con parole, immagini, video e interviste (si va dal semplice trippaio a Gualtiero Marchesi) non solo tradizioni e ricette, ma anche storie e protagonisti di un mondo ricco di umanità. Ed è un viaggio dall'Alto Adige alla Sicilia alla scoperta dei veri food maker italiani: donne e uomini che ogni giorno friggono, impastano, infornano, bollono e arrostitiscono per i loro clienti, lontano dai riflettori della Tv. Veri "eroi del quotidiano" che con passione portano avanti un mestiere spesso tramandato di padre in figlio, un lavoro faticoso, duro,

ma al tempo stesso pieno di soddisfazioni e di successi. Artigiani della cucina ma anche imprenditori moderni che vedono nello street food il business del futuro: economico e di qualità.

Lungo la strada ci si immerge nei sapori e negli odori delle piazzette napoletane, dei carruggi della vecchia Genova, dei mercati palermitani, veri e propri palcoscenici di questi artisti del cibo; cibo semplice e veloce, da gustare in strada, in piedi, con le mani unte o colanti di crema: il gran fritto di Cesenatico, l'oliva all'ascolana, lo gnocco fritto, la farinata, la pizza con la mortazza, il cinque e cinque di Livorno, il borlengo emiliano, il battilocchio di Napoli, il pani ca'meusa e lo sfincione, la pitta calabrese, il lampredotto, il babà...



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.