

DAL NORD AL SUD

Un libro racconta la migliore cucina «mordi e fuggi» d'Italia: ci sono le sgaglioze baresi e non mancano gli allievi spiegati come «neonata cruda»

Sgaglioze e gnummareddi ecco il nostro cibo di strada

La nuova moda dell'«eat street» si incrocia con le grandi tradizioni pugliesi

ONOFRIO BRUNO

● Sua Maestà il panzerotto. È un cibo pop o è jazz? Sicuramente è «street». Di strada. Così come lo definisce un libro dedicato allo «street food», dall'omonimo titolo, che è stato presentato ad Altamura e che raccoglie ricette di tutta l'Italia. Alzi la mano chi non si è mai scottato della salsa di pomodoro bollente, mista a mozzarella, addentandone la pasta dorata che è stata fritta nell'olio sfrigolante. Mangiare il panzerotto richiede quasi dei trucchi del mestiere se non si vuole la lingua semi-ustionata da un improvviso guizzo dalla camera magmatica. Dal come tenere tra le mani il desiderato oggetto della fame sino ai millimetri di pasta da addentare per rimanere indenni. E si potrebbe continuare oltre. Questa è vita... da strada, nel senso del cibo che si può mangiare in piedi.

Il libro «Street food» di Gigi e Clara Padovani, lui giornalista e lei gastronomo, marito e moglie è un viaggio dall'Alto Adige alla Sicilia alla scoperta delle donne e degli uomini che ogni giorno friggono, impastano, infornano, bollono e arrostitiscono per i loro clienti, lontano dai riflettori della tv. Sono definiti «veri eroi del quotidiano». Artigiani della cucina ma anche imprenditori moderni che conciliano prezzo e

qualità.

Nel ricettario c'è appunto il panzerotto. Si dice così solo in Puglia, tranne nella zona di Lecce. Nelle altre regioni del Sud lo chiamano calzone fritto. Mentre al Nord, soprattutto nelle grandi città, il panzerotto è un particolare raviolo di pasta con i più vari ripieni, a forma di mezzaluna. I cibi di strada individuati in Puglia sono anche i rustici leccesi, le bombette, torcineddi o gnummareddi dei fornelli (budella d'agnello ripiene di animelle d'agnello). C'è pure la focaccia barese, intesa come provincia visto che quella di Altamura contende a quella di Bari il primato della più buona. Non possono mancare le «sgaglioze» di Bari, tradotte dal libro pubblicato con Giunti editore come rettangoli di polenta fritta mentre gli «allievi» vengono spiegati come «neonata cruda». Tra i simboli del cibo di strada, semplice e veloce, nel ricettario il panzerotto barese è in compagnia del gran fritto di Cesenatico, dell'oliva all'ascolana, della farinata, della pizza con la mortazza, del cinque e cinque di Livorno, del borlengo emiliano, del battilocchio di Napoli, della pitta calabrese.

Il libro è stato presentato ad Altamura con una doppia singolare formula. La prima serata, presso il cinema teatro Mangiatori, si è svolta con un concerto della Orchestra Saverio Mercadante in cui la scaletta è stata iden-

tificata con il cibo: tredici racconti golosi sono stati abbinati ciascuno a dei brani composti dal maestro lucano Damiano D'Ambrosio, nell'ambito della Stagione concertistica «Componimenti» diretta da Rocco Debernardis. Inoltre si è tenuta una cena con omaggio al cibo da strada presso l'agriturismo «Asfodelo» della famiglia Cornacchia, guidata da Francesca Rondanelli con i preziosi consigli di Mari- lena Saponaro, gastronomo e cuoca di lunga esperienza. Un menu che ha valorizzato, con sapienza da chef, cibi poveri come il panino del muratore con mortadella e provolone, gli involtini, le pettole, i cardoncelli; questi ultimi da intendersi sia come i rinomati funghi che come la deliziosa verdura murgiana. Una serata ben condotta da Agnese Capurso, alla presenza di Clara e Gigi Padovani, rimasti entusiasti dell'accoglienza nell'Alta Murgia.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 034717