

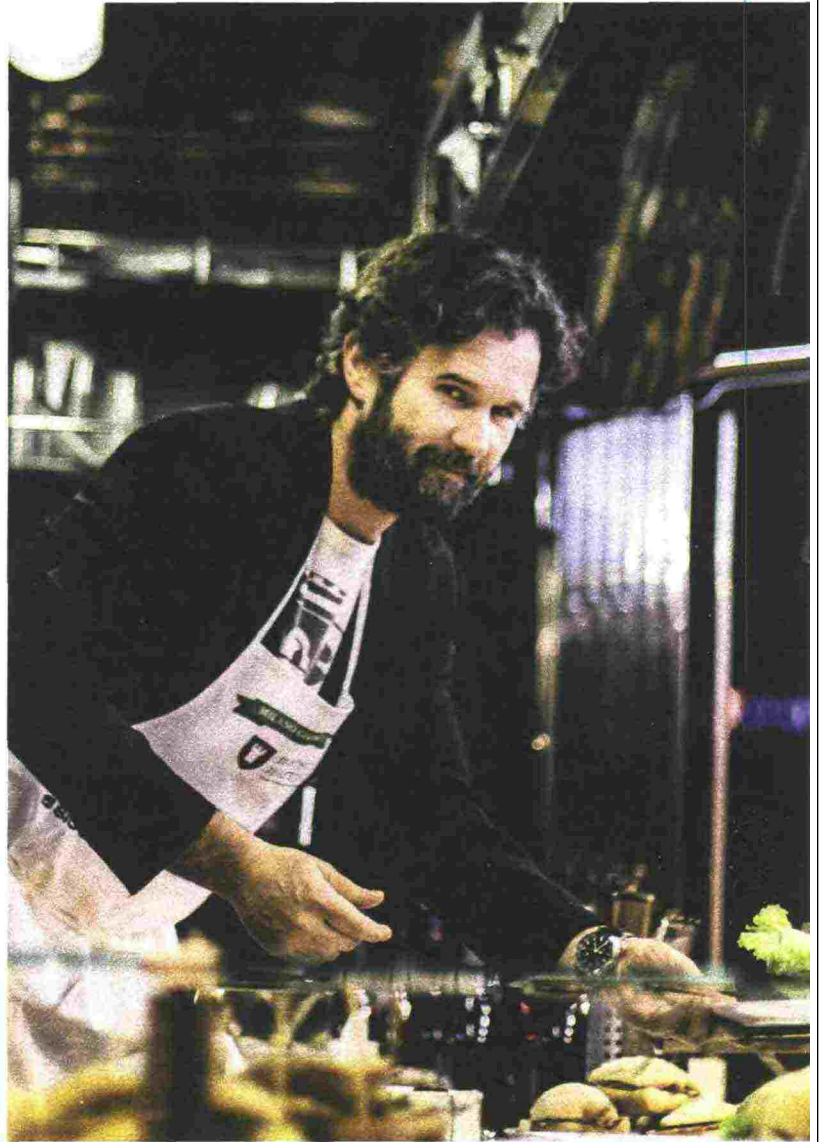
**LINK\_FOOD**

# Chef da marciapiede

## Cibo da strada 2.0

Da mezzogiorno operaio degli anni Cinquanta a sfizio sofisticato per hipster globali. Così lampredotto e panissa subiscono lifting stellati.

di Fiammetta Fadda



**S**e non lo si mangia più deambulando ha ancora diritto di chiamarsi cibo di strada? O «street food», come se la fantasia gastronomica italiana avesse bisogno di darsi un tono? I mangiari di strada sono i 52 di antica origine che Clara e Gigi Padovani, autori di *Street food all'italiana*, edito da **Giunti**, hanno registrato dal Nord al Sud dello Stivale, o sono il sinonimo furbo di cucina a basso prezzo, come al romano Ciao Checca, specialità la pasta alla Checca? La domanda è lecita, perché negli ultimi anni lampredotto e panissa, panzerotti e piadine hanno subito un lifting vertiginoso. Da mezzogiorno operaio degli anni Cinquanta a cibo ecologico dei talebani del chilometro zero, ma anche appuntamento dello zapping tra lusso e (finta) povertà, fino a di-

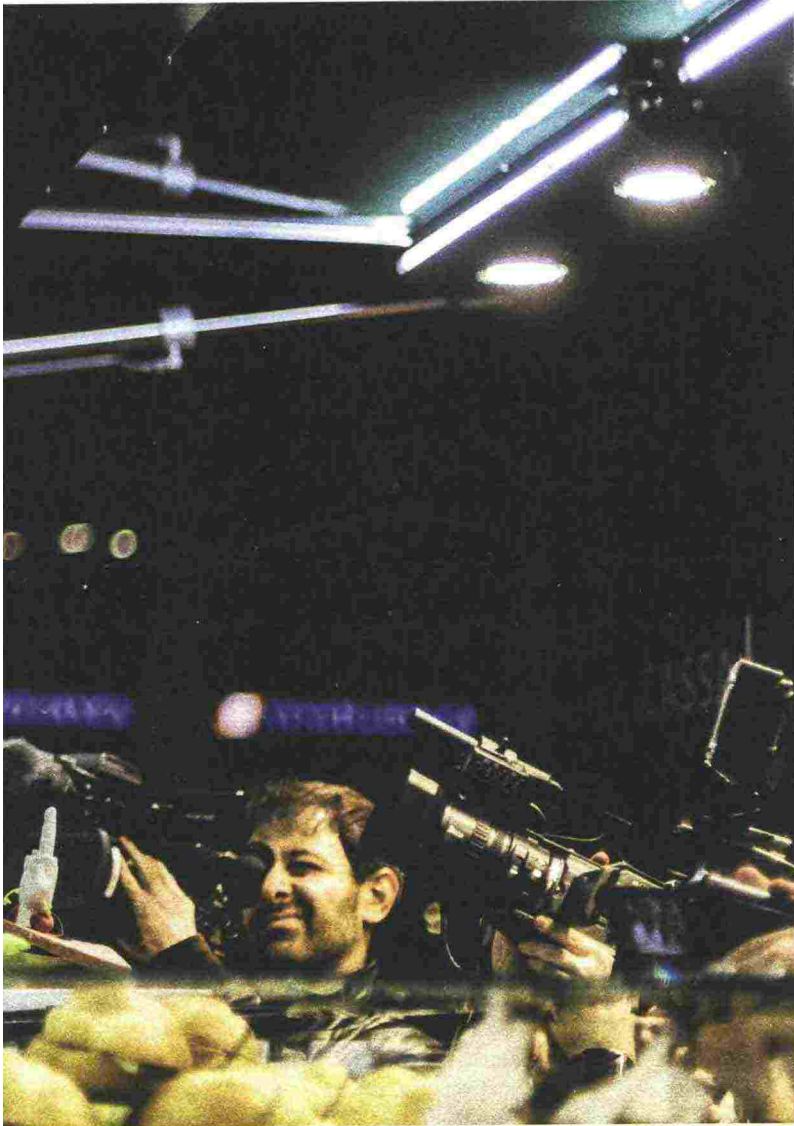
vertire i cuochi di alto profilo. Sembrerebbe un salto mortale ma, come i grandi attori, il cibo di strada incarna i ruoli più diversi, restando se stesso. Ecco le tre versioni contemporanee dello street food.

### GIOVANE, TENDENZA HIPSTER

Le ricette possono essere giocose o tradizionali, ma con una speciale attenzione alla qualità degli ingredienti, e nuovi modi e occasioni di consumo. Nel modello realizzato da imprenditori rampanti, ispirato ai truck americani, il cibo di strada viaggia sugli storici Ape, trasformati in furgoni per appuntamenti gourmet: come Ape Romeo, estensione del ristorante Romeo che porta in giro per Roma la «pizza e mortazza» cucinata dalla cuoca stellata Cristina Bowerman,

### MASTERCHEF

Alla festa di Maurizio Cattelan, a Piazza Affari, a Milano, Carlo Cracco (sopra) supervisionava il Gourmet mobile, dove si offrivano panini d'autore (a destra).



Laura Rossetti

**ARISTOCHIC** Con il Salone del mobile si è messo in moto anche il camioncino di LùBar (sotto): cannoli e arancini, in strada o a domicilio. È la dépendance del chiringuito aperto da Lucrezia e Ludovico Bonaccorsi nell'oasi siciliana di Vendicari (Siracusa).



o L'Aperitivo di Vincenzo Russo, richiesto a Napoli nelle ricorrenze modaiole per il suo «'o pere e 'o muso», il piede e il muso del maiale, ex cibo poverissimo partenopeo. A Milano, durante il Salone del mobile, l'Associazione Maestro Martino, che si propone di diffondere le valenze gastronomiche e culturali lombarde, ha inaugurato il Gourmet mobile, una postazione volante dove si sono alternati nella preparazione di panini a tema, dieci cuochi amanti del territorio, a cominciare da Carlo Cracco. Durante la *Milano food week*, dal 17 al 25 maggio, l'appuntamento più ghiotto sarà invece la Live kitchen in piazza San Babila, dove il terzetto della trasmissione *Street food heroes*, tra cui Mauro Rosati, curatore di *Qualivita*, atlante dei prodotti e dei vini italiani certificati, si esibirà nell'interpretazione alta di cibi di strada, come il mix di pesci e crostacei alla brace ispirato ai cartocci di mare di Catania, e il pane di Genzano e salsiccia con cicoria croccante, parafrasi del grande classico laziale. E poi, ancora a Milano, dal 30 maggio, *Streeat*, primo food truck festival europeo, patrocinato da Expo 2015.

#### TRADIZIONALE, MA GOURMET

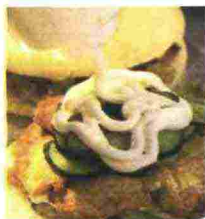
Per i giovani cuochi il cibo di strada è una strategia per iniziare l'attività senza grossi investimenti. Da soli o con un patron illuminato. Come nei ristoranti di Eataly, dove la piadina, ai ragazzi che ci lavorano, la insegnano i leggendari fratelli Maioli, del ristorante Ghiaine di Milano Marittima, e i fritti nel «cuoppo», il cartoccio, sono monitorati dallo specialista Pasquale Torrente, del Convento di Cetrara. Oppure, farsi una cultura in un luogo enciclopedico

23 aprile 2014 | Panorama 147



## LINK FOOD

PANINI D'AUTORE Ideati dagli chef lombardi con prodotti dop



**DEL PESCATORE**  
Roberto e Enrico Cerea, da Vittorio



**LOMELLINO**  
Enrico Gerli, I Castagni



**CHE LINGHUA PARLI?** Fabiana Ferri, Osteria da Pietro



**TOTAL SPRING**  
Giancarlo Morelli, Pomiroeu



**BRIANZA LOVE**  
Theo Penati, da Pierino Penati



**CITTÀ GIARDINO**  
Matteo Pisciotto, Ristorante Luce



**BRIXIAFEST**  
Lorenzo Variati, Ristorante Esplanade



**IL CREMONESE**  
Fabio Triacchini, Osteria del Melograno



**TUTTO CREMASCO**  
Giovanni Bolzoni, Trattoria Del Fulmine

dico come il milanese Mangiari di strada.

L'alternativa è abbracciare l'idea del «piatto che vale il viaggio»: a Napoli da Timpàni e Tèmpura, otto posti a sedere, per il gattò; all'Antica focacceria San Francesco a Catania per il «pani ca meusa», la milza; da Vitturin a Recco, per la focaccia preparata secondo il disciplinare del Consorzio di tutela; a Firenze al Teatro del sale da Fabio Picchi che fa l'insalata di trippa «rosa», all'antica.

### GRIFATO DAGLI CHEF

Gli autori di *Street food all'italiana* hanno intervistato Gualtiero Marchesi sui mangiari di strada: «È un artigianato fantastico. In ogni nazione esistono l'alta cucina e lo street food» ha detto il Maestro addentando una pizza. Ma quando i due estremi si toccano nascono creazioni che divertirebbero

Sigmund Freud. Su questa scia, il Ricordo di un panino con la mortadella, spuma rosea e gnocco croccante di Massimo Bottura, alla Francescana di Modena; la Passeggiata in pescheria, di Ciccio Sultano, al Duomo di Ragusa, un bouquet di polpi, ricci e trippe in uno scrigno di gelatina, ispirato al «caldume» del mercato del pesce di Catania; o il Fusillone wrap, di Davide Scabin, del Combal.Zero, di Rivoli: pasta all'arrabbiata avvolta in una piadina effetto food design.

La vera provocazione però arriva da Street food good food, di Mauro Uliassi, il supercuoco di Senigallia, che sul truck con rimorchio e cucina disegnato per lui da Mirko Gabellini della F1 Ferrari fa un Panino di porchetta&porchetta con 30 ingredienti e una ricetta lunga una pagina. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## ENOTECA AVINADO

### QUEI PROFUMI DEL BOSCO IN BOTTIGLIA

*È una storia millenaria quella dello Schioppettino:*

alcuni documenti ritrovati nel Castello di Albana risalgono infatti al 1282. Eppure, uno dei pochi vitigni friulani a bacca rossa rischiava, come i panda, di scomparire a fine '800 per colpa della fillossera. E sarebbe stato un peccato per questo rosso frizzante che cresce sulle colline di Prepotto, un piccolo paese di mille anime protetto dalle Prealpi Giulie ma esposto alle miti brezze che soffiano dall'Adriatico, che si trova a soli 40 chilometri in linea d'aria. Il recupero dello Schioppettino, conosciuto anche come Ribolla nera, è iniziato negli anni 70, quando era praticamente un *desaparecido*, ma la consacrazione arriva nel 2011 quando viene inserito nella Doc friulana dei colli orientali. Poco alcolico, ma molto tannico, lo Schioppettino regala al palato gusto di lampone, mirtillo e mora selvatica. E soprattutto è il miglior abbinamento al frico, l'iper calorico piatto friulano a base di formaggio, patate e burro. I buongustai che non temono il colesterolo sono avvisati.



*Lo Schioppettino di Prepotto Petrusa viene affinato in barrique per 18 mesi e in bottiglia per altri 8.*

Prezzo: euro 19,20, su [Avinado.com](http://Avinado.com)

23 aprile 2014 | Panorama 149