

STREET FOOD

Fino all'Età Moderna le classi popolari vivevano per gran parte del loro tempo in strada, comprando il cibo per i loro pasti nelle botteghe o dai venditori ambulanti. Oggi la globalizzazione delle abitudini alimentari ha causato il dilagare dei fast-food e del cibo standardizzato. Questi cambiamenti rischiano di far perdere una parte della nostra cultura gastronomica legata al cibo di strada e alla tradizione del territorio e di una comunità.

Alcune iniziative e progetti sono nati negli ultimi anni per salvaguardare questo patrimonio di storia e sapori: sono libri e siti internet prodotti con l'intento di promuovere la conoscenza di piatti storici del cibo di strada, di chi li produce e li vende.

Di particolare rilevanza sono il Festival Internazionale del Cibo di Strada, organizzato ogni due anni a Cesena, e l'area "Street Food" all'interno del Salone del Gusto di Torino e supportata dall'associazione *Slow Food*.

L'esperienza del cibo di strada può diventare un tassello importante nell'ambito di un viaggio alla scoperta del territorio italiano. Si può fare una panoramica di alcune delle mete più interessanti della penisola attraverso lo street food del luogo, per concedersi l'occasione di "mangiare il territorio", oltre che nei ristoranti e le trattorie tipiche, anche presso bancarelle e rivendite sulla strada.

Una regione come la **Liguria**, per esempio, ricca di città e paesi di grande suggestione, può lasciare una traccia forte nella memoria del viaggiatore anche per i profumi delle sue **focacce** che spesso inondano strade e carrugi. A Genova si può mangiare la vera "**focaccia classica genovese**" o *fugassa*. La cittadina ligure di Recco è diventata celebre come patria di una focaccia col formaggio di origini antichissime, realizzata con due sfoglie sottili di acqua, olio extravergine di oliva e farina senza lievito, inframmezzate da uno strato di formaggio crescenza.



A La Spezia in un carrugio del centro storico nel 1887 la Signora Pia aprì una bottega per la vendita di **farinata**, **castagnaccio** e **focacce**.



Acqua, olio e farina di ceci, una ricetta antica e popolare che è presente con nomi diversi nella tradizione gastronomica che si estende dalla Costa Azzurra, dove è chiamata **socca**, a tutta la Liguria, e qui diventa farinata, fino a numerose zone della Toscana dove è chiamata **cecina**. A Livorno, invece, questa preparazione tipica è detta **torta** ed è parte integrante del "**cinque e cinque**", un cibo di strada

che prende il nome dal suo prezzo d'origine: cinque soldi di pane e cinque soldi di torta di ceci inserita nel mezzo. Questo piatto è talmente connaturato con l'identità della città che il comune di Livorno ha promosso l'itinerario del gusto "Dammi cinque&5. Pane e torta" selezionando gli indirizzi "doc" dotati di forno a legna e fedeli alla ricetta tradizionale.

Un altro caso di identità forte e radicata nel territorio è la **piadina** che solo a pronunciarla evoca tutta la magia della **Romagna**, tanto che il poeta Giovanni Pascoli la definì “il cibo nazionale dei Romagnoli”. I chioschi delle piadine di cui è disseminata la Romagna sono riconoscibili per le bande colorate verticali e le energiche signore che cuociono le piadine sulle lastre bollenti preparate con un impasto di farina, acqua, sale e strutto. In generale nell’entroterra è più morbida e spessa, verso il mare diventa croccante e più sottile per culminare nella “**piada sfogliata**” di Rimini. I romagnoli sono talmente orgogliosi della loro piadina da aver richiesto la denominazione IGP.



Se la notorietà della piadina è arrivata ormai ben oltre i confini italiani ed europei, altri cibi di strada rimangono non solo strettamente legati a un territorio ma anche rintracciabili solo in quella zona. Sono cibi che appartengono alla cultura gastronomica del passato, spesso lontani dal “gusto moderno” ma per questo interessanti da sperimentare. Un caso esemplare è il “**lampredotto**” di **Firenze**, una vera istituzione locale dalle radici antiche, legata alla tradizione culinaria dei banchi dei trippai che ancora sono presenti in città. Il lampredotto infatti è un tipo di **trippa**, una parte di stomaco bovino cotto a lungo in brodo vegetale, insaporito da aromi e offerto dentro un panino con accompagnamento di salsa verde o salsa piccante. Gli intenditori consigliano di chiedere un “**panino bagnato**” ovvero con la calotta superiore tuffata nel brodo di cottura.

Ad **Ancona** uno dei cibi più tipici come le “**crochette in porchetta**”, piccoli molluschi cotti nel sugo di pomodoro insaporito dal finocchio selvatico, ormai sono spariti dalla strada tranne rari o unici chioschi.

Anche a **Venezia** il “**fritolin**”, il pesce fritto servito nel cono di carta da mangiare in strada, è ormai una rarità.

A **Napoli** si possono trovare i “**timpani**”, ovvero timballi di gusci di pasta frolla ripieni di pasta, la “tempura”, come frittura di verdure di origine monastica che venne nel passato esportata in oriente, e in certe occasioni, gli esempi della vera cucina di strada come il “**brodo di polpo**”, i “**mangiamaccheroni**”, le zeppole, gli scagliozi.



Procedendo verso il Sud dell’Italia certi usi e sapori sono ancora radicati e i fast-food incontrano più resistenza. È il caso di Palermo, patria di cibi come il “**pani ca’ meusa**”, ovvero il panino con la milza di antiche origini ebraiche, le **panelle** di farina di ceci fritte in olio bollente, gli **arancini di riso** e numerosissimi altri esempi di una storia gastronomica in parte compiutasi nelle strade e nelle piazze.

