

Il Messaggero

Da Pizza e Mortazza ad ApeRomeo: un nuovo libro aiuta a districarsi nella scelta del miglior cibo da strada

Cartocchetti e trapizzini guida allo street food

TENDENZE

El'ultimo grande tormentone gourmet, il cibo di strada, americanizzato in "street food". E con questo titolo ecco spuntare un'ennesima guida, "Street Food" (Gambero Rosso, 6,50 euro), pregevole per il taglio pratico, con un nutrito repertorio di indirizzi. Il fenomeno ha generato una crescita di offerta, in molti casi una vera e propria inversione di tendenza. Come a dire che scendono di reputazione i modaio-ll tramezzini (fatta salva una ultima generazione) e crescono panelle, piadine, focacce, lampredotti. Il risultato è di grande fascino e complessità, perché da una parte ha portato alla rivalutazione di antiche specialità, ma anche alla loro visitazione in chiave gastronomica, a partire dalla qualità delle materie prime. Non per caso, tra i premi della Guida figura una luminosa arancina, orgoglio del cibo di strada siciliano, secondo lo stile di Pino Cuttaia, apprezzato chef creativo della Madia di Licata, nell'agrigentino, in questo caso impreziosita da un ragù di triglie di scoglio al profumo di finocchietto selvatico. Corre di pari passo la progressiva rivalutazione dei mercati. Basti

pensare al San Lorenzo a Firenze o al Mercato di Mezzo a Bologna, ma anche ai fascinosi crocevia multietnici di "cibi degli altri" come a Porta Palazzo a Torino, o a Piazza Vittorio a Roma, o al Mercato Ticinese a Milano.

LE RICETTE

Un viaggio appassionante che mette insieme arte e cultura materiale. Si può cominciare in Val d'Aosta, nell'imponente Forte di Bard, dove

Tocco di classe

Quelle polpette fritte con l'insalatina fresca

«Er massimo? Sono le polpette fritte» proclama il sor Annibale, macellaio guru con bottega in via di Ripetta. «Se fanno col lesso avanzato tagliato fine amalgamate con un pappono de pane e latte cotti in casseruola, e poi con un composto de Parmigiano, uova, prezzemolo tritato, sale e scorzette di limone. Le polpette, che devono essere fatte a cilindro, si friggono in abbondante olio e stanno da Dio con l'insalatina fresca».

ogni anno a metà ottobre si svolge un mercato dove, insieme a vini e grappe, si possono trovare eccellenze nei formaggi e salumi magari per concludere nella mediterranea esplosione di suk - Capo, Ballarò, Vucciria - che fanno la gloria e il colore della cucina siciliana. Ma non sono da perdere anche una sosta a Genova, da Carrega, proprio davanti all'Acquario, per i cartocchetti di fritti e la farinata, oppure a Venezia a San Trovaso per godersi al Botegòn tutti i "cicheti" con un "ombra de vin". Poi, ancora, a Firenze al Mercato di San Lorenzo per il mitico panino col "lampredotto", con sosta romana a molte opzioni: i supplì e le crochette, ma non solo, di Supplizio. Insegna ai Banchi Vecchi dello chef Arcangelo Dandini, un "trapizzino" (tasca di pizza bianca ripiena dei sughi della tradizione romanesca) nella bottega di Ponte Milvio del geniale Stefano Callegari, senza trascurare un classico panino con la porchetta al Buchetto in via del Viminale, o un morso di strada, ultimissimo trend, da uno delle numerose "apette" gourmet come ApeDiogene, ApeRomeo, Mozo (nella foto sopra), Pizza e Mortazza, che solcano ogni giorno la città.

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



AMBASCIATA

Quistello (MN)
piazza Martiri di
Belfiore 33 -
tel.0376.619169

Barocco, lusso e pop si
abbracciano in questo
luogo di imperdibile
divulgazione
dell'eccellenza.



Il Cigno

Mantova - piazza
d'Arco 1
tel. 0376.327101

Stile, qualità, continua
tante proposte, ma
anche qualche piccolo
segno di stanchezza.

Wino

Trebbiano Notari

Nicodemì
Prezzo: 10 euro

