



PIATTO DI STRADA

Si chiama street food. Cibo fuori da regole, rituali e bon ton. Economico, che in tempo di austerità non guasta, colorato e itinerante. Dal carretto del venditore di Jalmuri, un tipico snack bengalese, alla patata ripiena del greco Kalapà. Dai dolci indiani al kebab curdo. Senza dimenticare la tradizione romana

di Eleonora Formisani, foto di Martina Leo

Pizza al taglio, kebab, panini farciti, fritturine, gelati e grattachecca. La strada è una fucina di idee, sapori e colori da sperimentare, assaporare, capire e ragionare. E la Capitale è il posto giusto per addentare tutti, o quasi, i sapori del mondo. Il cibo di strada o street food è un piacere per l'anima e per il palato. Cibo fuori da regole, rituali e bon ton. Economico, che in tempo di austerità non guasta, colorato e itinerante. Ma è anche una occasione per ricoprire culture "altre", diverse, posti nascosti, conoscere abitanti e usanze di paesi lontani. Storie e mondi che si incontrano sotto le nostre case, in strade trafficate o anonime, in piazze affollate e mercati di periferia. Un grande tavolata "democratica" apparecchiata all'aperto che aspetta solo di essere assaporata. In qualsiasi stagione. Dove è il "piacere" a farla da padrone, a patto di avere la voglia di sporcarsi le mani e ungersi la bocca, farsi trascinare in un melting pot di profumi, sapori e aromi sorprendenti.

Come a Tor Pignattara, quartiere nella periferia est della Capitale, dove è possibile seguire la scia lasciata dal carretto del venditore di Jalmuri: un tipico *chaat*, uno snack bengalese fatto con riso soffiato e carne tritata condita con cetrioli, mango, curry, foglie di coriandolo, limone e olio di semi di sesamo con l'aggiunta di *Sev Bhujia*, i tipici spaghetti indiani rigorosamente fatti a mano. A pochi passi dal quartiere più multietnico di Roma, nel cuore del Pigneto, non si può non assaggiare la patata ripiena del greco Kalapà. Ce n'è per tutti i gusti, vegetariana e non, piccante o delicata, bagnata dalla caratteristica crema *galaktos* (latte e yogurt). In un viaggio immaginario, dalla Grecia del Pigneto si arriva nella Turchia di San Lorenzo, il quartiere degli studenti: qui, sulla via Tiburtina, c'è il frequentatissimo Bingöl dove gustare un ottimo kebab curdo, come tengono a

sottolineare i proprietari, di carne mista di vitello e tacchino. Fuori c'è sempre la fila, ma una volta dentro si viene accolti dalla musica tipica, dalla storia e dalla cortesia di chi "spignatta" dietro il bancone. Nell'attesa è di rigore un croccante felafel, fatto a mano.

Etnico e non solo, il cibo di "strada" ha tradizioni antiche anche nella versione "made in Italy". Come quelle del notturno "zozzone", a pochi passi dalle antiche mura romane che delimitano San Lorenzo, sotto Porta Maggiore: un chioschetto mobile che offre panini con hamburger e salsiccia farciti con verdure miste preparati a vista, tappa obbligata per tiratardi e nottambuli. Pane caldo di ciociaria, ciambelloni, crostate, porchetta e le caratteristiche pigne pasquali avvolgono di profumi il chioschetto stabile di largo Preneste.

Dalla periferia al centro: a Testaccio da 00100 Pizza, in via Giovanni Branca 88, è di casa il finger food per antonomasia: il "trapizzino", un incrocio tra pizza e tramezzino. Si tratta dell'impasto della pizza tagliato a triangolo e farcito con i più tipici sughi romaneschi: coda alla vaccinara, polpette al sugo, picchiapò (lesso di manzo, con cipolle e pomodoro), lingua in salsa verde, coratella (interiora dell'abbacchio con cipolle), garofalato (manzo, pancetta, prosciutto condito con pomodoro, chiodi di garofano inaffiati dal vino) e l'immancabile trippa. Tagli grandi o piccoli per tutti gli stomaci da assaporare prima di andare al vicino teatro. Trasuda romanità anche il "Filettaro a Santa Barbara" a Campo dei Fiori, in largo dei Librai. Nella tranquilla piazzetta si sente il profumo di questi filetti di baccalà fresco fritti in una croccante pastella fatta ad arte. Come, poco più in là, in vicolo del Gallo, la pizza rossa dell'antico Forno. E sempre in tema di dolci è d'obbligo fermarsi all'Indian Kabir fast food in via Mamiani, quartiere Esquilino, un caleidoscopio di colori e sapori. Dolcetti d'ogni fattezze: il *peda* alle mandorle o al cocco, il *burfi* al pistacchio o al cioccolato o il *besan burfi* con farina di ceci e mandorle, il *gajrella* alle carote, il *rasgulla* preparato con latte scremato in polvere e formag-

gio o i pinni al sesamo. E per chi ama il salati ci sono le famose samosa, lo snack indiano più conosciuto, ripieno di carne, oppure il pollo tandoori dal caratteristico profumo di cumino e il riso biryani con pollo, zafferano o curry.

Per gli amanti della notte il "sorchettaro" a Porta Pia, in via Cernaia, è ormai una istituzione. Lo riconosci dalla fila infinita di macchine sulla strada e dal profumo delle sorchette, piccoli cornetti ricoperti di panna e cioccolato, di maritozzi con la panna, tradizionali cornetti caldi appena sfornati, bombe e ciambelle. In attesa della bella stagione in questo viaggio attraverso il cibo di strada e i sapori del mondo, a buon prezzo, non può mancare un accenno alla mitica "grattachecca", straordinario mix di ghiaccio e sciroppi. Prendete nota: con la primavera alle porte fate un salto a San Giovanni, in via Magna Grecia da "Er Chioschetto", uno spettacolo per gli occhi e per l'umore. ◀



ROMA COM'ERA di Maria Grazia Pellegrino

Una passeggiata tra antichi mestieri

L'antica e storica via Lata, oggi via del Corso, è stata a lungo una sorta di teatro, dove gli spettacoli erano rappresentati da sfilate di carrozze, cortei di personaggi famosi e dal tanto atteso carnevale: una parentesi di spensieratezza anche in periodi di calamità, come pestilenze e carestie. La tradizione collega il carnevale al rito dei Saturnali che si svolgeva a metà dicembre in onore di Saturno, dio della semina e del raccolto. Per i cristiani era un momento, prima della quaresima, di follia, di peccato, di esaltazione. Quello romano, invece, nasce alla fine del Quattrocento per opera di un veneziano: il gaudente e magnifico papa Paolo II Barbo, che trasferisce il carnevale da Testaccio e piazza Navona, dove si era svolto per tutto il Medio Evo, in via del

Corso. Le corse carnevalesche, selvagge e sguaiate coinvolgevano persone e animali, in particolare i cavalli *berberi*, di origine africana, addestrati per correre senza fantino. Tutto iniziava con la "mossa" da piazza del Popolo, mentre la "ripresa" avveniva in fondo alla piazzetta di Venezia, dove veniva premiato il proprietario del cavallo vincitore.

L'ultimo giorno di carnevale finiva con il rituale meno pericoloso dei "moccoletti", che riempiva di luci e fiammelle la città e con cui era azzerata ogni differenza di censo, sesso e generazione. Ognuno doveva mantenere acceso il "moccolo", che aveva in mano, e, nel frattempo, cercare di spegnere quello degli altri. Chiunque, principe o popolano, rimaneva con il "moccolo" spento, diventava bersaglio di insulti a cui non poteva reagire. ◀