Ad Arezzo nasce un'associazione per proteggere i prodotti tradizionali italiani "da passeggio" Dalla piadina alla porchetta vendute nei chioschi, ogni regione vanta la sua specialità





## Il cibo da strada diventa Doc

## LICIA GRANELLO

MILANO l modo migliore per conoscere un territorio è introitarneil suo cibo, o ancor meglio "mangiare" il ter-ritorio». L'immagine di Italo Calvino nel suo "Sotto il solegiaguaro", illumina alla perfezione il rapporto tra geografia e pala-to, compromesso dall'invasione di cibo standardizzato e glo-balizzato. Ad Arezzo l'hanno preso in parola, fondando un'associazione dedicata al cibo da strada e un marchio di qualità per certificare le produzioni virtuose, difenderne la storia e promuoverne la diffusione, con un motto che è dichiarazione d'intenti e premessa culturale: "La cucina di recupero come concetto di riferimento per il cibo di strada dalla tradizione all'epoca contemporanea". L'importante è distinguere. Perché in nome dello street food si perpetrano veri crimini gastronomici e sociali: basti pensare al colesterolo e al principio di obesità accumulati dal protagonista del film "Supersize me" in poche settimane di alimentazione a base di fast-food.

Così, Massimiliano Ricciarini, funzionario commerciale pentito, ha deciso di dedicarsi alla tutela degli storici cibi da strada che da sempre punteg-

## Anche gli artigiani dello "streetfood" si aggiornano: più igiene e regole dietetiche

giano piazze e mercati dalla Val d'Aosta alla Sicilia. Una ricerca minuziosa, che in poco tempo si è tramutata in un gastronomico filo d'Arianna, con oltre cinquanta prodotti alimentari a rischio di scomparsa, preparati e venduti nei tradizionalissimi luoghi del consumo

## Nelmondo



FISH AND CHIPS
Merluzzo e patatine fritte,
storico cibo di strada inglese
È un piatto molto diffuso anche
in Australia, Nuova Zelanda,
Sud Africa e Stati Uniti



SUSHI
Il pesce crudo giapponese
viene avvolto in alghe e riso
basmati. Ormai piace anche da
noi e si presta facilmente a
essere portato in strada



HOT DOG
Il pane farcito con wurstel e
senape (varianti di ketchup e
maionese) spopola a New York
e nel mondo. È uno degli
streetfood più diffusi



KEBAB
Nei paesi arabi, la carne (che
può essere di manzo, agnello,
pollo ecc.) è cotta e servita su
spiedi verticali (da "kebap",
spiedo che gira, il nome).
Servito in un panino



TAPAS
In Spagna, stuzzichini a base
di pane, pomodoro, acciughe e
prosciutto crudo che si servono
come sostanzioso aperitivo.
Ormai diffusi anche in Italia

mordi&fuggi: chioschi, tendoni, prefabbricati, baracche, furgoni piccoli e grandi. Spesso, si tratta di attività legate alla passione di famiglie, gruppi di amici, o di un singolo artigiano, svincolate dai comandamenti del nuovo marketing: niente verine rutilanti, niente sito internet, niente pubblicità. Solo il sempiterno passaparola—làho mangiato una strepitosa piadina con rucola e squacquerone, un arancino godurioso, una pizza fritta da urlo—a garantirne la sopravvivenza, zigzagando fra gli strali delle Asl e la concorrenza dei fast-food.

Ci si aggiorna per non scomparire. Se la tradizione è un'innovazione che dura nel tempo, la "Street Food" incoraggia pic-cole correzioni di rotta, soprattutto in tema di igiene e presentazione degli alimenti. E non solo. Per esempio, siamo meno disposti a sporcarci le mani. E ormai nei chioschi romagnoli i fazzolettini umidificati accompagnano la consegna del cartoccio con la piadina. Anche i carichi calorici sono cambiati. Un tempo i robusti ambulanti dei mercati fiorentini potevano permettersi una colazione a base di pane e lampredotto molto più dell'odierno, sedentario impiegato delle poste. Ma questo vale anche per condimenti e dimensioni di certi hamburger. Meglio poco ma buono, soprattutto quando il buono è anche identitario di una zona, di una storia, di un'economia locale.

Sevolete mangiare il più buon gelato di tutta l'Emilia, dei papassini soavi, un castagnaccio

come nemmeno durante le elementari, studiate gli itinerari dei cibi di strada "doc" proposti sul sito limboccastrada. it, con tanto di scheda per la navigazione satellitare. In cambio, vi verrà chiesto di condividere le nuove scoperte: tenersi gli indirizzi migliori per sé è contro le regole del gioco.