

I cibi di strada al mercato

Marco Bellentani

Assaporare la cucina italiana significa, sempre di più, cogliere le variegata sfaccettature di un'arte che ha coinvolto, nei secoli, padroni, mercanti e servi. Dal grande chef alla trattoria di paese, la nostra cucina è sempre stata in grado di fornire il massimo del gusto, per palati e tasche di tutte le entità. Cucina italiana, oggi, vuol dire anche riscoperta delle tradizioni del borgo: quello che, in sostanza, viene ormai comunemente definito cibo di strada.

Un esempio di questo approccio alla tavola, sarà dato sabato 22 e domenica 23 maggio dall'Associazione Streetfood a Marciano della Chiana, con Streetfood Market, un vero e proprio crogiolo di sapori fastfood, nella splendida cornice dell'antichissimo paese aretino.

Cibo di strada e mercato dell'agroalimentare come messaggeri della filiera corta, dei prodotti a chilometro zero, freschi e veraci. La manifestazione propone alcune chicche a volte presenti nei menù delle nostre tavole, ma strettamente derivati dall'esperienza del borgo come le olive all'asciutta, il fritto misto, la porchetta di Monte San Savino, le frittelle di Siena, la mirabile focaccia di Racco, l'irrinunciabile lampredotto fiorentino e tanti altri. Il tutto contornato dai prodotti agroalimentari tradizionali italiani e da identità enogastronomiche locali, esaltate da vino e birra artigianale.

Non mancheranno i convegni sulle prospettive dei cibi di strada e il turismo enogastronomico, le mostre fotografiche dedicate al tema e la gara podistica che vedrà gli appassionati sfrecciare nelle salubri vie della Valdichiana. Streetfood Market sarà quindi una buona occasione di riscoperta culinaria, sul cibo che faceva la quotidianità dei nostri avi, tra le strade dell'antichità e i verdi sentieri della natura.



Il connubio

Arte e cucina d'autore

Un connubio tra i meriti sapori della cucina d'autore dello Chef Daniele Pescatore e le donne senza tempo della pittrice fiorentina Elisabetta Rogai sono gli ingredienti principali della prima ufficiale del Ritratto Canacolo del Pescatore in Borgoognanzi 64/r a Firenze.

Alla prima ufficiale erano presenti personalità di spicco del panorama fiorentino, dal mondo dell'arte a quello della cultura, dalle istituzioni a professionisti della critica enogastronomica.

Daniele Pescatore, uno dei più ricercati Chef nel panorama italiano ed internazionale, ha traghetato questo locale da club gastronomico per soli seic ad esclusivo ristorante dove l'alta cucina, l'atmosfera romantica e l'ambiente elegante accompagnano piatti dai sapori unici, capaci di stupire ed emozionare.

"Nell'affrontare il cambiamento ho voluto scontrarmi e confrontarmi con il pubblico fiorentino, che negli anni mi ha aiutato a crescere - racconta lo chef Daniele Pescatore -. Ho sempre amato profondamente il mio lavoro, che reputo prima di tutto un lavoro artistico, fatto di sensazioni, costanza e disciplina. Il mio obiettivo è quello

di trasmettere emozioni e personalità, attraverso una cucina contemporanea che si trova nella continua ricerca della semplicità". Una semplicità, quella dei piatti da lui elaborati, che esalta i sapori mediterranei più tipici, dal polpo al basilico, dal parmigiano alle arance, passando per una visione innovativa e un'attenzione particolare alla selezione e alla presentazione delle portate.

Dopo aver fatto sognare con le sue creazioni CapidiStato, famiglie reali, e campioni del mondo dello sport, lo Chef Daniele Pescatore affronta una nuova sfida e torna a dedicarsi alla cucina come esaltazione del gusto del bello, fusione contemporanea di sapori,

culio creativo per le forme. Si crea così un connubio tra le forme e i colori che prendono vita in una cucina d'autore e le tinte, i soggetti e le atmosfere che nascono sulle tele di Elisabetta Rogai, in un matrimonio che celebra l'arte in ogni sua espressione. I quadri, che

resteranno in esposizione fino a giugno, sono sapientemente esaltati dallo studio delle luci curato da Licia Papini, fotografa di fama internazionale.

