

# Lei&Lui

## In cucina

**MAX RICCIARINI**

### «Una *Doc* per il cibo da strada»

di PAOLO PELLEGRINI

UNA DOC per la piadina. O il castagnaccio, la farinata ligure, il panino con il lampredotto, il pani ca' meusa, le olive ascolane, le spuntature e i clarimboli, la porchetta, i suppli, la pizza, il cous cous... Ne hanno contati una cinquantina, dall'Alpi a Capo Passero, ma sicuramente sono di più. Di certo, non smettono di cercare, quelli di StreetFood, i paladini del cibo di strada. E non smettono di proporre i sapori dell'antica tradizione nomade.

«Quelli che pippiano e sobbollono», avverte Max Ricciarini (nella foto), aretino, fondatore e presidente dell'Associazione StreetFood: le pensano di tutte, anche le 'piazze del cibo', anche le tournées. E le provocazioni.

**Una doc, Ricciarini?**

«Ma non nel senso del marchio di garanzia europeo. Piuttosto, un nostro marchio che certifichi la garanzia di prodotti anzitutto corretti dal punto di vista igienico: la nostra selezione parte da lì, dal rispetto delle regole per stare sul mercato».

**E' possibile, parlando di cibo di strada?**

«Beh, lo so, nell'immaginario collettivo questo cibo è sinonimo di poca pulizia. Noi vogliamo ribaltare l'immagine. È opulito, giusto e buono anche il cibo che deriva dalla tradizione del nomade».

**Pensate a un disciplinare?**

«Lo faremo noi: chi è 'giusto' per il marchio StreetFood deve assicurare igiene e filiera corta, perché il genuino deriva dal territorio. Dopo l'estate lanceremo anche il nostro decalogo, è in corso d'opera».

**Ma l'idea di StreetFood com'è nata?**

«Da un grosso patrimonio che rischia di sparire perché non c'è ricambio



**CHI E'**

**MAX** (Massimiliano) Ricciarini, aretino, ha 38 anni, è giornalista, esperto di turismo enogastronomico e presidente dell'Associazione StreetFood - Il gusto nel viaggio. Della quale è anche il fondatore: la registrazione del marchio StreetFood risale al 2005, dopo che Ricciarini aveva partecipato alla masterclass 'Le Rotte del Gusto' sul turismo enogastronomico nel 2004. L'associazione no profit è stata invece costituita nel febbraio 2008. L'indirizzo del sito internet è [www.streetfood.it](http://www.streetfood.it). Max Ricciarini è su Facebook.

generazionale, il produttore vuole una vita migliore per il figlio, e il giovane pure...».

**Senza contare la burocrazia, no?**

«Già: è pesantissima, ci sono troppi controlli, troppe scartoffie, ci vorrebbe più elasticità per favorire i nostri cibi di fonte al dilagare degli 'apolidi' come hamburger, hot dog e merendine industriali».

**Quali sono le regioni più vivaci per il cibo di strada?**

«Il Sud. Via via che ci si sposta in giù, un po' per il clima, un po' per la cultura dei riti e delle tradizioni più radicate, insomma dalla Toscana in giù, si incontra un vero fiorire di questi cibi. Penso alle

**A sinistra, Max Ricciarini; sopra i gfofri piemontesi e sotto i tortelli alla lastra**

spuntature di Ancona, penso alle gnumeredd pugliesi: sono animelle di agnello legate con un budellino, cotte nei forni a legna che si trovano dentro ogni macelleria. Perché questo che chiamano 'fornello pronto' è davvero un rito».

**Ma ci sono prodotti 'trasversali'?**

«Certamente. In Casentino e in Romagna si fa lo stesso 'tortello alla lastra'. Poi il castagnaccio, con ricette più o meno ricche. La cecina della costa toscana, che in Liguria e perfino in Piemonte diventa 'farinata': a Livorno e Pisa è 'cinque e cinque', voleva dire cinque centesimi di focaccia e cinque di torta di ceci, come in Sicilia 'pane e panelle', mentre in Puglia diventa 'ciciri e tria', cioè pasta e ceci».

**Chi sono i consumatori di questi cibi?**

«Categorie ben precise. Per dire: i giovani adorano la piadina o i 'gfofri' piemontesi, una specie di waffeln però più bassi, con la Nutella, ma anche con i salumi. Tra i ragazzi comincia a piacere anche il lampredotto, l'animella o il budello di pecora piace magari all'anziano che sente di più la nostalgia dei tempi passati».

**Prossime iniziative?**

«Contatti con le amministrazioni di tutta Italia, e tour in varie tappe. Ma con un'idea centrale: riportare questi cibi al quotidiano. Non devono sapere di moda, ma di vita e di territorio».

paolo.pellegrini@lanazione.net



**Novità, il self service a chilometro zero**

Arriva il primo 'bancomat a km 0', self service da cui ricavare latte fresco alla spina, jogurt, marmellate, formaggi, salumi, frutta, verdura, carne, oltre al gelato e tanti prodotti locali. La novità è stata presentata ieri a Milano durante il forum 'Il giro d'Italia a km zero', organizzato da Coldiretti e Symbola, Fondazione per le qualità italiane.



**Made in Italy a rischio con il pomodoro cinese**

Il pomodoro cinese sta invadendo i mercati mondiali a danno del vero made in Italy. Per questo, la Coldiretti, le cooperative agricole dell'Unce e le industrie conserviere dell'Aiipa hanno deciso di presentare domani alle 10,30, a Palazzo Rospigliosi a Roma, il primo dossier sulle importazioni di questo nemico del made in Italy.



**L'idea**

La porchetta più lunga del mondo? Misura 31,19 metri. Ebbene i macellai di Monte San Savino (Arezzo) sono all'opera per battere il record detenuto dall'azienda abruzzese di Nicola Genobile. La sfida per entrare nel Guinness è domenica alle 12 in piazza Gamurrini a Monte San Savino.



**Sapevate che...**

Boom di enoturisti in Italia, Francia e Spagna, i tre maggiori Paesi produttori di vino a livello europeo, con 20 milioni di fan. Tra le mete preferite, Toscana, Piemonte, Veneto, Umbria e Puglia. E' quanto emerso dal 'Forum sul turismo enogastronomico' di Alberese (Gr).



**La citazione**

«Il mondo ipocrita non vuole dare importanza al mangiare; ma poi non si fa festa, civile o religiosa, che non si distenda la tovaglia e non si cerchi di pappare del meglio».



**Pellegrino Artusi**

Critico letterario e scrittore italiano

MARTE DÌ

**MEDICINA e BENESSERE**  
Come essere in forma in vista dell'estate

MERCOLEDÌ

**FAMIGLIA SPA**  
Conti tracciabili, cosa cambia per tutti  
Lo Sportello

GIOVEDÌ

**MODA e TENDENZE**  
I grandi protagonisti del made in Italy

VENERDÌ

**VIAGGI e WEEKEND**  
Un tour in Cina per i nostri lettori

SABATO

**MOTORI e NAUTICA**  
La nuova Jaguar XJ  
Lexus rinnova la gamma

DOMENICA

**IL CAFFÈ della DOMENICA**  
Dischi, libri e cinema: le classifiche