

# L'ITALIA A MORSI! Viaggio nella tradizione dei "cibi di strada"

Da Nord a Sud, la nostra penisola è ricca di quelli che oggi definiamo comunemente "**cibi di strada**". Alcune delle caratteristiche comuni sono quelle di poterli gustare mentre si passeggia, sotto forma di panino o contenuti in "coni" di cartone. Tuttavia, i "cibi di strada" italiani hanno alle spalle una lunga tradizione. Molti nascono come "**cibi poveri**", preparati in passato con gli avanzi o con le parti meno nobili degli animali, "per non buttare via niente", e resi succulenti mischiandoli sapientemente con altri ingredienti, altrettanto semplici, come riso, pomodoro, oppure attraverso il metodo di cottura più sfizioso...**la frittura**! Di seguito, vi presentiamo quelli più noti...e vi suggeriamo dove mangiarli.

## L'ITALIA DELLO STREET FOOD

\***Arancino** (Sicilia. A Palermo si chiama arancina). Dalla forma di palla o di cono di riso impanato e fritto, farcito con ragù, piselli o caciocavallo, ma anche prosciutto cotto e mozzarella. Il nome deriva dalla forma e dal tipico colore dorato, che ricorda un'arancia.



\***Arrosticini** (Abruzzo). I caratteristici “spiedini” di carne ovina tagliata in pezzi di piccole dimensioni, infilati sui bastoncini di legno e cotti alla brace.



\***Borlengo** (Emilia, colline tra Bologna e Modena). È una crêpe molto sottile e croccante che si ottiene da un impasto molto liquido, detto colla, a base di acqua, farina e sale. Il ripieno, detto *cunza*, consiste in un battuto di lardo, aglio e rosmarino con una spolverata di Parmigiano Reggiano.



\***Brezel** con wurstel e crauti (Alto Adige). Il caratteristico “pane” dalla forma ad anello con le due stremità intrecciate. Si prepara con farina, malto, lievito di birra, acqua e bicarbonato di sodio. Sulla glassatura si spolvera sale o semi di sesamo.



\***Caddozzoni** (Cagliari), classici panini venduti in origine nei chioschi della spiaggia del Poetto e poi diffusi in tutta la città. Dal classico panino con salsiccia o wurstel e cipolla

si è passati alla specialità più richiesta, con carne di cavallo e melanzane grigliate.



\***Cuoppo** napoletano, un cartoccio conico che si riempie di ogni sorta di fritto, da quello di pesce (con anelli di totani, alici, baccalà, calamari e moscardini) a quello di terra, con crocchette di patate, zeppoline di pasta, verdure pastellate e fiori di zucca, fino alla versione dolce, con mini zeppole ricoperte di zucchero o cioccolato. Altri tipici cibi di strada napoletani sono la **frittatina di pasta** e la **pizza portafoglio**.



\***Fügassa-focaccia** (Genova), classica focaccia alta un centimetro, di colore ambrato. Richiede una lunga lievitazione e prima di essere infornata viene spennellata con una emulsione di olio extravergine di oliva e sale grosso. Le varianti più comuni sono con cipolle e olive.



\***Granita messinese** (Messina), quella per eccellenza è la *mezza con panna*, cioè la granita al caffè che viene servita nel classico bicchiere di vetro, sormontata da abbondante panna e

accompagnata da una calda *brioscia*, da inzuppare mischiando la panna al caffè.



\***Lampredotto** e **Covaccini** (Firenze). Il primo è il classico “panino di strada” a base di una parte di stomaco di bovino, l’abomaso. Il nome “lampredotto” deriva da lampreda, un animale acquatico simile all’anguilla molto diffuso un tempo nell’Arno, la cui bocca aperta ricorda quella del panino. Il **covaccino** è invece una schiacciata di farina e lievito molto sottile, che viene cotta nel forno a legna e condita con olio e sale, a volte anche rosmarino. Da mangiare da sola o per accompagnare salumi, formaggi e verdure.



\***Murzeddhu calabrese** (Calabria), piatto tipico della provincia di Catanzaro a base di organi e frattaglie di vitello, concentrato di pomodoro, peperoni piccanti, sale, origano e alloro. Si consuma al piatto, oppure nella *pitta* "a ruota di carro", un pane casereccio di forma circolare con un'ampia circonferenza, così che il pezzo tagliato risulti lungo e stretto.



\***Pani ca' Meusa**, pane e panelle (mercati della Vucciria, il

Capo, Ballarò, a Palermo). Il primo è tipico della zona di Palermo e consiste in un panino morbido con la superficie spolverata di sesamo, imbottito con frattaglie e interiora di vitello, che vengono prima bollite intere, poi tagliate a fettine sottili e soffritte nella *sugna*, o strutto. Al panino si possono aggiungere anche caciocavallo grattugiato o ricotta, limone o pepe. Le **panelle** sono invece sottili frittatine di farina di ceci, utilizzate come ripieno dei tipici panini al sesamo.



\***Rustici leccesi** (Puglia). Tipico “cibo di strada” salentino, consiste in due dischi di pasta sfoglia ripieni di mozzarella, besciamella, pomodoro e spesso pepe e noce moscata, che vengono spennellati con uovo e cotti al forno.



\***Supplì** (Roma), il nome deriva dall'italianizzazione del termine francese *surprise* (sorpresa). Consiste in un preparato dalla forma cilindrica a base di riso, bollito in acqua salata e condito con ragù e pecorino romano. L'impasto viene poi lasciato raffreddare e lavorato con uova crude, poi viene arrotolato su una stroschia di mozzarella, passato nel pane grattugiato e fritto nell'olio bollente.



## EVENTI GASTRONOMICI STORICI

**\*Aria di festa** dal 21 al 24 giugno 2019 a San Daniele (UD).  
Storica manifestazione dedicata al Prosciutto di San Daniele.  
[www.ariadisandaniele.it](http://www.ariadisandaniele.it)

**\*Sagra dei canederli**, l'8 settembre 2019 a Vipiteno (BZ), dove  
si possono gustare settanta tipi diversi di canederli.  
[www.sagradecicanederli-vipiteno.com](http://www.sagradecicanederli-vipiteno.com)

**\*Cous Cous Fest**, dal 20 – 29 settembre a San Vito Lo Capo  
(TP). [www.couscousfest.it](http://www.couscousfest.it)

**\*Fiera del riso**, in settembre/ottobre a Isola della Scala  
(VR). [www.fieradelriso.it](http://www.fieradelriso.it)

**\*Pomaria**, in ottobre in Val di Non (TN), la leggendaria festa  
della mela. [www.pomaria.org](http://www.pomaria.org)

**\*November Porc**, in novembre in tre comuni del parmense (PR).  
Il maggior evento mondiale dedicato al maiale e ai suoi  
prodotti. [www.novemberporc.it](http://www.novemberporc.it)

## LOCALI D'ECCELLENZA

\***Bolzano:** **Piazza Erbe** (storico ambulante che vende panino con wurstel)

\***Firenze:** **Amici di Ponte Vecchio**, via de' Bardi 49R, tel 055/285301. Specialità covaccino con stracchino e salsiccia

\***Padova:** **La Folperia di Max e Barbara**, Piazza della Frutta 1. Chioschetto dove si possono gustare bovoletti (lumachine) e masenette (granchi) lessi, polpette di gamberi, baccalà mentecato e altre specialità.

\***Palermo:** **Nino U'Ballerino dal 1802**, Corso Camillo Finocchiaro Aprile 76/78, tel 339/6950106, [www.ninouballerino.it](http://www.ninouballerino.it) Pani ca' meusa, ma anche arancini, pane e panelle e cazzilli



# Tutti pazzi per il Mangiar di strada. E Peppone, star televisiva dell'Italian Food, ci svela i suoi "cibi di strada" preferiti

*Nei veri Weekend con Gusto non possono mancare i gusti dei cibi autentici del territorio, i "cibi di strada", che ci permettono di conoscerne le origini e le tradizioni: anche loro fanno parte della storia e della cultura. Per ora parliamo dei più importanti, "guidati" da Giuseppe Calabrese, più noto come Peppone.*

Di Vittorina Fellin

Negli ultimi anni il tradizionale cibo di strada italiano sta andando incontro a una vera rivoluzione delle abitudini alimentari, stimolato dal dibattito culturale prodotto da globalizzazione, migrazioni, mescolanza delle tradizioni culinarie.



La fotografia del settore della ristorazione ambulante scattata da Unioncamere-InfoCamere sulla base dei dati ufficiali del Registro Imprese evidenzia un fenomeno in forte espansione. Dal 2013 al 2018 le attività del settore sono passate da 1.717 unità alle attuali 2.729, un incremento in termini percentuali del 60%. Ma, come ogni fenomeno, si evolve e si trasforma di anno in anno, lasciando poche certezze e molti punti da indagare.

## **Una tradizione secolare**

Ma va detto, prima di tutto, che non c'è nulla di nuovo sotto il cielo visto che quella che viene definita una nuova tendenza alimentare in realtà esiste fin dall'antica Grecia e che, prima di diventare un genere imprenditoriale, era una consuetudine alimentare dei contadini che, tra il pranzo e la cena, necessitavano di rifocillarsi con una merenda sostanziosa fatta di cibi poveri.



Una realtà presente in molti paesi del mondo, come i **tacos spagnoli**, le patate fritte belghe, ma anche preparazioni più particolari come i **falafel** (polpette di legumi) israeliani e i **souvlaki greci** (spiedini di carne o verdure). Ma attenzione lo street food è qualcosa di diverso dal cibo di strada inteso nel senso più strettamente artigianale e locale.

## Una definizione possibile

L'autentico cibo di strada, patrimonio di **vicoli e mercati**, deve avere caratteristiche "genetiche" comuni come l'appartenenza alla tradizione, la qualità delle materie prime, siano esse frattaglie o prodotti più nobili, la convenienza economica, la disponibilità immediata. Il suo godimento non implica la necessità di piatti e posate. ma semplicemente l'uso delle mani e la voglia di sporcarsi un po' con la tradizione.



Se questo è vero, allora è facile intuire che quello che vediamo nelle nostre città sono più che altro dei format gourmet che trasformano la cucina della tradizione in ricette di street food casual e innovativo. Se a questo aggiungiamo la formula del franchising, concept internazionali che intercettano le nuove tendenze del mercato (Oktoberfest, Festa di San Patrizio, ecc) e l'innovazione garantita da **foodtruck** super attrezzati, street lab farm, (piccoli laboratori ambulanti in cui si pratica anche la pastorizzazione) e soluzioni più green come bici cargo perfettamente attrezzate, il business è servito.



## **Peppone, star televisiva dell'italian food, rivela: "Ecco i cibi di strada che prediligo"**

Per indagare il vero significato del "mangiar di strada" abbiamo interpellato **Giuseppe Calabrese**, in arte "**Peppone**", gourmet potentino salito alla ribalta grazie a note trasmissioni televisive. Lui sa raccontare l'Italia come pochi, la sua arena sono mercati, sagre, vie del centro nelle quali carretti, banchi, furgoncini accolgono storie, profumi e sapori avvolti in un cartoccio. Da lui abbiamo appreso che il cibo di strada è la quintessenza della territorialità.



**Quali sono i luoghi e gli street food che più ti hanno appassionato in Italia?**

Lo street food è l'ultimo baluardo della cultura contadina. Si compone di piatti poveri, solo in rarissimi casi troviamo qualcosa di più complesso come in Puglia, per esempio, dove con il rustico leccese è abbinata la besciamella. Il cibo di strada ha un valore antropologico importantissimo che fonda la sua forza sul tema del ricordo. Ogni regione esprime il meglio della propria tradizione con questi prodotti che amo declinati in ogni forma. Ho una predilezione per quelli campani, come la **pizza portafoglio**, il **panzerotto**, perché amo i lievitati e in particolare il grano, materia prima che ha subito numerosi soprusi negli anni.



Se ti chiediamo di associare un prodotto della tradizione ad un borgo o ad una città, cosa ti viene in mente? Ricordo con piacere il panino con la **pampanella** in Abruzzo, un formaggio fresco simile al **cacioricotta** prodotto con latte caprino, e la **porchetta** di Ariccia, ora assurto a piatto nazionale popolare.



La forza del turismo enogastronomico si fonda anche su questi prodotti. Cosa cerca il consumatore-viaggiatore?

Il cibo è legato indissolubilmente al territorio, nei miei viaggi le due cose non possono essere slegate. La vera bellezza consiste nel capire perché in un determinato territorio vi sia quel prodotto o quel piatto. Per esempio a **Reggio Calabria** nel giorno della Festa di Madonna c'è un piatto che si chiama le **frittole** che altro non sono che il quinto quarto del maiale (il muso, la testa, ecc.) cotto nel suo lardo. La tradizione prevede la cottura lenta delle frattaglie in enormi pentoloni durante la notte. La gente assiste al rito e al termine lunghe file di persone attendono pazientemente davanti alle macellerie per acquistarle. La particolarità è data dal fatto che stiamo parlando di un popolo stanziato sul mare che ama un prodotto legato alla terra. Un'altra preparazione che mi ha incuriosito molto è la **pearà**, una salsa tipica della cucina tradizionale di Verona accompagnata ai bolliti. Nel mio ristorante ormai è diventata un classico.



**Quale rapporto esiste tra il cibo di strada e la qualità?**

Il cibo di strada ha una qualità intrinseca. Immaginiamo un pane di grano mono cultivar fatto lievitare con una pasta madre accompagnato ad un caciocavallo podolico, il cui latte è

prodotto da animali nutriti su un pascolo polifita (con diversi tipi di erba), o una salsiccia di suino nero allevato allo stato brado ricco di omega 3 e 6. La cosa importante è poter scegliere, come nel mondo del vino dove si è riusciti a marcare questa differenza: il prezzo cambia in funzione della qualità. Nel cibo invece questo non accade. Se un animale è alimentato ad erba fresca o insilati (foraggio conservato in silos) cambia la materia prima prodotta e così anche il prezzo. Chi fa un'attività di transumanza, per esempio, va remunerato il giusto in funzione del proprio lavoro e del valore che questo ha per il territorio e per le generazioni future.



**Quali sono i WEEKEND CON GUSTO che consigli?**

Quelli in cui si può associare gastronomia e cultura. Come la **Festa di Madonna** a Reggio Calabria dove, oltre alle **frittole**, specialità di cui si è già parlato, si possono vedere i Bronzi di Riace e il magnifico lungomare. Oppure la **Sagra della Strazzata** (tipo di focaccia, che si strappa e non si taglia) ad **Avigliano in Basilicata** per scoprire anche bellezze quali i **Castelli di Lagopesole** e di **Menfi**, ma anche la **Fiera del riso** a **Isola della Scala** per riscoprire Verona e le sue romantiche

vie.

