Street food, una tradizione millenaria che si rinnova

street-food-falorni-cover-2dab8053

C’era una volta il cibo di strada, quello dei più umili, dei lavoratori manuali, che badavano alla sostanza e non si focalizzavano sulla forma. Preparato e poi servito per essere consumato al volo, nella canonica pausa del mezzodì. Non un semplice panino, ma una pietanza calda, che necessita di una preparazione più elaborata e, talvolta, anche di posate per essere mangiata. Ora c’è lo street food, termine inglese che connota una tendenza a stelle e strisce, ossia il cibo di strada in salsa anglosassone, che giunge alle nostre latitudini portando una nuova moda cui tutti i gourmet di casa nostra si confrontano.

Da quel melting pot gastronomico che sono gli Stati Uniti (e il Canada), alle profonde influenze asiatiche e caraibiche sulla tradizionale offerta gastronomica londinese (ma fish & chips è cibo di strada 100% british…) la moda di mangiare “in strada” è arrivata anche in Italia. O meglio, ha dato un nuovo spolvero a una tradizione locale millenaria (si pensi alle osterie di Pompei e ai loro thermopolium/banconi aperti sulla strada…) e a ricette che affondano le radici nella storia della nostra cucina regionale.

Le differenze tra i due? Innanzitutto emerge l’importanza della forma: il cibo di strada del XXI secolo giunge con una grande attenzione alla forma, gioca con l’immagine, rivisita le ricette tradizionali dando loro un vestito nuovo. E poi l’attitudine: da sostanzioso riempipancia, lo street food si è trasformato in raffinata pietanza, nella quale si cimentano anche le firme dell’alta cucina, che si appoggiano a ingredienti ricercatissimi altrimenti appannaggio dei soli locali stellati.

[caption id="attachment_23781" align="aligncenter" width="471"

disponibili piatti pronti per l'asporto o il consumo in loco[/caption]

ROBA DA CHEF

Impossibile fare un elenco: tutti gli chef di grido, portabandiera della tradizione culinaria italiana, si sono confrontati senza indugio con lo street food, hanno ridotto a dimensioni “da asporto” le loro creazioni oppure hanno riletto a modo loro alcune ricette tradizionali, dalla piadina top di Heinz Beck con prosciutto crudo Ruliano stagionato 30 mesi, crema di fichi, valeriana e mandorle tostate, alle creazioni di Mauro Uliassi, da sempre un fan del cibo di strada.

Il fenomeno sta generando una serie di guide, manifestazioni dedicate, associazioni, trasmissioni televisive più o meno trash. Addirittura l’amministrazione comunale di Palermo, ha lanciato la proposta di un marchio Stg Panormus – Street Food, che dovrebbe contrassegnare le preparazioni tradizionali della cucina palermitana, la più “street” d’Italia con l’arancina di riso, il panno con la milza, le panelle, lo sfincione e i cannoli.

UN TREND INARRESTABILE?

In altre regioni d’Italia quest’evoluzione finger/street/fast/take away ha prodotto locali ibridi, nei quali le ricette tradizionali sono l’alveo entro il quale si muovono le proposte grastronomiche, ma rivisitate in chiave nuova e, soprattutto, con una modalità di consumo informale e finora inedite nel nostro paese.

È il caso di Mangia in Macelleria, un nuovo approccio da parte dell’Antica macelleria Falorni di Greve in Chianti (Fi) che vede nella classica beccheria toscana la possibilità di ordinare ricette e preparazioni per poi portarle a casa oppure mangiarsele, annaffiate da un buon vino, anche nel giardino che si affaccia su piazza Matteotti. “Il menù è quello tipico del Chianti, rustico ma rivisitato in chiave contemporanea - spiegano - ideato per soddisfare le esigenze di chi cerca la tipicità in una formula veloce ed informale.

Protagonisti sono i nostri salumi, il salame di cinghiale, la finocchiona di Cinta, la finocchiata di Montefioralle proposti su taglieri e accompagnati da Pecorini e marmellate e miele, ma anche crostoni, zuppa di ceci, arista di maiale con le mele, frutta e gli immancabili cantucci col vinsanto.Il tutto confezionato in speciali box completamente riciclabili”.

[caption id="attachment_23783" align="aligncenter" width="442"]



food il piatto tipico della pianura padana[/caption]

Stesso concept, ma trasportato “in Padania” quello del 30 Polenta, che traduce in modalità street il piatto tipico della pianura padana.

Con la formula “Ciapa su e porta via”, la fumante farina di mais condita è realizzata per il suo consumo alternativo on the go.