Pane e cultura. Street food: il fenomeno è in libreria

street-food-1-bf1e36cd

Fra recupero di vecchie tradizioni e nuove intuizioni di business, tra moda e necessità di economizzare tempi e costi, sono diversi i fattori che hanno fatto dello street food uno dei fenomeni degli ultimi anni. A esso sono stati dedicati numerosi libri. Uno dei più recenti è "**Street food. Le migliori ricette del cibo di strada**" di Paolo Rizzo (Ultra editore, 195 pagine, 22 euro), uscito alla fine di settembre. Il libro riunisce alcune delle migliori proposte e ricette di questo nuovo capitolo del mondo gourmet. Tra ingredienti e procedimenti, un ricco apparato iconografico illustra anche l'atmosfera degli spazi consacrati allo street food, per offrire un ritratto reale dell'"Italia a tavola" che a tavola ha deciso di non sedersi.Street food 2

Di qualche mese fa è anche la versione 2016 di "**Street food. Il gusto autentico del cibo di strada italiano"**, a cura di Gambero Rosso (227 pagine, 6,50 euro). Focacce, panzerotti, bombette, piadine, frittatine, folpi, panini, pizze e gelati. E poi Ape itineranti, mercati gastronomici e food truck: una fotografia insolita e gustosa di un'Italia autentica. Storie di sapori antichi ma anche di geniali intuizioni di artigiani del gusto e chef, da andare a scovare magari in angoli sperduti della Penisola.

Fuori dai confini nazionali guarda invece **"Street food. Oltre 60 ricette. Il giro del mondo dai tacos alle samosa"** di Rachel Lane (Fabbri, 160 pagine, 14,90 euro), con oltre 60 ricette provenienti da ogni angolo del globo.

Si occupa di un tema più circoscritto e di una delle regioni più note per lo street food "**Piaceri e misteri dello street food palermitano**" di Gaetano Basile (Dario Flaccovio Editore, 132 pagine, 15 euro). Gaetano Basile ci conduce per le vie dei quartieri popolari di Palermo, dove lo street food tradizionale continua a essere baluardo della nostra identità gastronomica. Sia che parli di panelle o cazzilli, arancine o guastedde ca meusa, frittola, rascature o biancomangiare, l'autore ci fa vivere l'affascinante storia della cucina locale, ce ne affida i segreti e le preziose ricette, alcune delle quali con tanto di tabelle nutrizionali, completando il tutto con suggerimenti per il buon bere.

Chef Rubio, tatuatissimo ex giocatore di rugby, ha dato alle stampe nel 2014 “**Unti e bisunti. Viaggio nell'Italia dello street food” (Sperling & Kupfer, 215 pagine, 15,90 euro).** In questo libro racconta la sua esperienza con la trasmissione “Unti e Bisunti”: le persone incontrate, le usanze e la storia dei cibi più tipici e più gustosi da mangiare per strada.Street food 3

Risale infine al 2013 “**Street food d’autore. Il cibo da strada in chiave gourmand**” di Beniamino Nespor ed Eugenio Roncoroni (Gribaudo, 179 pagine, 24 euro). Il volume, a cura dei due chef titolari del ristorante milanese Al Mercato, racchiude ricette di cibo informale ma di qualità, dal classico hamburger al taco dog, dai bành mi al turkey sandwich. La seconda parte del libro propone le ricette più elaborate e creative degli chef, tra cui il blackened salmon, la ricciola thai, il ceviche di agnello.

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un’esperienza che mette in relazione in modo profittevole e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall’altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

Pane e cultura. Gogol & Company: libreria fa rima con osteria

Pane e cultura. Ciak, si mangia! I libri su cibo e cinema

Pane e cultura. Dopolavoro Bicocca: food e arte contemporanea

Pane e cultura. BBeP Locorotondo (BA): bottega culturale di qualità

Pane e cultura. Il Mercato del Duomo: esperienza verticale di Autogrill

Pane e cultura. Mondadori café Milano: la Lunigiana nel megastore

Pane e cultura. Nel coffee art bookstore si fa anche food storytelling

Pane e cultura. Libri&Bar Pallotta Roma: via il biliardo, arriva la libreria

Pane e cultura. La loggia: un art cafè a Carovigno (BR)

Pane e cultura. Gusto e intrattenimento al Mercato Metropolitano

Pane e cultura. In libreria i segreti della pizza

Pane e cultura. Area 8 Matera: un “non hotel” nei Sassi

Pane e cultura. Libreria Bacco: non chiamatela enoteca letteraria

Pane e cultura. Kino Roma: buon cinema, buon cibo

Pane e cultura. Bar luce: Wes Anderson alla Fondazione Prada

Pane e cultura. Mudec Milano: ristorazione nel Museo delle Culture

Pane e cultura. Sugo-Condimenti per la casa a Roma dal 12 al 14 giugno

Pane e cultura. Persepolis Andria: il caffè fa riaprire la libreria

Pane e cultura. Nuvole in cantina: vino e fumetti in un luogo che vive

Pane e cultura. Il pop food di Davide Oldani in un libro

Pane e cultura. Bar, libreria, Internet: con Knulp Trieste si rinnova

Pane e cultura. Ex Forno Bologna: dal pane all’arte moderna

Pane e cultura. Rotonda Bistro Milano: per bambini da 3 a 93 anni

Pane e cultura. Gambrinus Napoli: la storia è qui

Pane e cultura. Triennale Milano: mostra e terrazza aperte sull’Expo

Pane e cultura. mcafé Genova: mastica l’arte, medita sul cibo

Pane e cultura. Memo caffè Fano: il bio in mediateca

Pane e cultura. Per un trancio di libri: una microlibreria a L’Orablù

Pane e cultura. Teatro Orfeo Taranto: caffè e cultura nel foyer

Pane e cultura. Trieste, la città dei caffè

Pane e cultura. San Marco Trieste: alle origini del caffè letterario

Pane e cultura. Eataly e librerie.coop convivono a Bologna

Pane e cultura. Enoteca Letteraria Roma: libro e vino, storia comune

Pane e cultura. Fourquette Foggia: quando il tipico è atipico

Pane e cultura. Sugar Queen Napoli: il cake design diventa un libro

Pane e cultura. Panecotto Matera: pane è cultura!

Pane e cultura. Cucina calibro noir: buone letture e buona tavola

Pane e cultura. Calib: caffè + libreria = valorizzare la Puglia

Pane e cultura. Medieval: il GastroPub “storico” in Salento

Pane e cultura. Sloan Square: l’Inglese si impara al pub

Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo

Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri

Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino

Pane e cultura. Terzo tempo Verona: vino e sport sono un bel connubio

Pane e cultura. Adua Villa firma un romanzo rosé

Pane e cultura. “In grazia di Dio”: il film a Km 0 gira il mondo

Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio

Pane e cultura. L’hamburger gourmet diventa un libro

Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l’ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli… mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l’arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all’ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar

Pane e cultura. L’Orablù: eventi nel bar della piscina

Pane e cultura. Melville, la balena piacentina

Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar

Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro

Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia