

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

Paolo Rizzo

STREET



FOOD

Le migliori ricette del cibo di strada

FOOD
DISTRICT

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 bánh 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 proficuo 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 café 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](#)

