



E' TEMPO DI STREET FOOD

di Nicola Perrelli



In principio era il *fast food*, poi è stato riscoperto lo *slow food*, oggi si sta affermando lo *street food*: il cibo di strada. Il fenomeno che da semplice moda è già diventato una vera e propria tendenza. Intendiamoci, niente di nuovo sotto le stelle, nel mondo, secondo stime attendibili, ogni

giorno più di due miliardi di persone mangiano “per strada” piatti genuini, semplici ed a buon prezzo. Con il vantaggio oltretutto di consumare in maniera originale pietanze della tradizione culinaria del posto.

In Italia per strada possiamo gustare le frittelle e le salsicce meridionali, la porchetta e i fritti romani, gli arancini siciliani, le piadine romagnole, e tante altre specialità regionali. Come il sanguinaccio e le frattaglie bollite per le stradine della Pescheria, lo straordinario mercato di Catania. A New York troviamo fumanti hot dog, vari tipi di carne alla piastra, patatine fritte e verdure grigliate, il tutto inaffiato ovviamente da coca o pepsicola. Per non parlare delle strade delle città cinesi, thailandesi, indiane o giapponesi veri e propri ristoranti all’aperto che operano di giorno e di notte. In Thailandia è stato ad esempio accertato che il 90% della popolazione mangia fuori casa consumando cibi venduti per strada. E’ la conferma che il cibo di strada è forse il modo più antico ed autentico di mangiare. Che favorisce gli incontri e da la possibilità di comunicare nel luogo dove è più facile socializzare, da sempre.

Nel nostro Paese la cosa è stata presa sul serio. Al Salone del Gusto di Torino questa nuovissima moda è stata messa in evidenza non solo come fenomeno sociale in continua ascesa, ma anche per le opportunità che sicuramente offre agli attori del mercato dell’alimentazione e del suo indotto.

Ma cosa si intende per “cibo di strada”? Intanto tutto ciò che viene preparato ed elaborato sul momento, mangiato in piedi o seduti alla meglio su sgabelli o sedie a servizio di mensole e banconi, ma anche un mondo gastronomico tutto da scoprire. Attraverso il cibo il contatto con il territorio e con le sue tipicità è diretto, spontaneo, schietto. Il cibo di strada è senza dubbio il modo migliore per apprezzare l’offerta gastronomica di una città, di un paese. Sicuramente il meno influenzabile da nuove mode e tendenze varie perché troppo legato alla cultura e alle tradizioni alimentari del luogo dove viene preparato.



Di sicuro le migliori occasioni per degustare cose appetitose in strada sono i viaggi. In tutte le città e i paesi del mondo passeggiando o vagando per i quartieri storici immancabilmente ci imbattiamo in chioschi, bancarelle e venditori itineranti che decorano e completano il paesaggio urbano. Sono loro in fondo che danno vita alle strade, ai vicoli e ai rioni. Sempre pronti, grazie alla flessibilità dell'orario, all'ampiezza dell'offerta e alla rapidità del servizio, a soddisfare al momento giusto chi ha fame, chi viene calamitato da un profumo o semplicemente chi viene attirato dai modi gentili e fantasiosi del cuciniere.

La cucina di strada ha poi un'altra peculiarità : si è da soli, ma si mangia sempre in compagnia. Tra un panino al lampredotto e una salsiccia al finocchietto selvatico, è normale scambiare due parole, fare una battuta, parlare di sport, imbastire una discussione conviviale. E' un contesto che induce un senso di confidenza e di familiarità non comuni, forse perché tutto avviene per strada, sotto gli occhi di tutti.

