

dolcevita

Intorno ai mercati più frequentati di Londra (a **Brick Lane**, Brixton...), ci sono i chioschi di cibo dalle proposte più diverse



LA NUOVA CAPITALE PLANETARIA DELLO **STREET FOOD** OGGI È LONDRA: PREZZI PICCOLI, CIBI ECCELLENTI E NIENTE TRAPPOLE PER TURISTI

MANGIARE PER STRADA È COSA BUONA E GIUSTA (ED È ANCHE COOL)

di **Stefano Pistolini**

Cibo di strada. Risputa un'abitudine vecchia come il mondo, ora rivestita di un percepibile brivido modaiolo: mangiare sul marciapiede, acquistare cibo a un chiosco di passaggio e improvvisare un pasto appoggiandosi in un angolo tranquillo. In Oriente è un'abitudine, in Occidente è stata una scelta a lungo umiliata dallo strapotere del fast food, per non citare i nostrani, orrendi camion di porchette e porcherie.

Adesso a Londra, a cui va il titolo di nuova capitale planeta-

ria dello street food - ma anche in alcune giovanilistiche *college town* americane, come Madison, Raleigh, Columbus - mangiare per strada, visitando uno degli *yard* che raccolgono un bel numero di chioschi dalle proposte etnicamente più diverse, è il modo *cool* di non farsi stritolare dai conti salati o dalle trappole per turisti. I parametri del nuovo street food di tendenza comprendono la varietà dell'offerta,

la buona qualità del prodotto e soprattutto l'eccitante esperienza estetica d'aggrarsi, affamati, nella festa di colori e profumi dei chioschi fumanti.

Cercateli nei dintorni dei mercati più frequentati, a Portobello o a Brick Lane, sulle banchine del Tamigi, a White Cross Market o nel centralissimo Berwick Street Market di Soho. Troverete venditori di cibo coreano o nepalese, etiope o andino, spe-

cialisti delle tapas e cultori della tradizione locale dello *scotch eggs*, oltre ovviamente a cibo orientale in ogni declinazione. Il prezzo è piccolo ovunque, 4 o 5 sterline, le quantità sono generose e il consiglio, una volta sul posto, è di perdere qualche secondo a studiare l'andamento del mercato, prima di farvi ipnotizzare da una paella color arcobaleno. Noterete così i cultori ronzare attorno ai chioschi migliori, mentre già crescono le leggende gastronomiche delle street food londinesi. Adeguatamente celebrate dal sito *britishstreetfood.co.uk*, autorevole e compassato nella catalogazione dei mille modi postmoderni per mangiare seduti su un muretto, sentendosi dei veri sperimentatori e non i soliti spiantati che oggi capita spesso d'essere. ■