SAPORI DI STRADA

Per riscoprire prodotti, storie e tradizioni

Lo *street food*, rappresenta una delle nuove "attrazioni" italiane, che contribuiscono a portare ogni anno nelle nostre città, turisti animati dal desiderio di conoscere il patrimonio enogastronomico del Paese e vivere un'esperienza legata al cibo della tradizione. La riscoperta del cibo di strada non è comunque prerogativa esclusiva di turisti e stranieri, ma sono in tanti e in numero sempre crescente, anche gli italiani residenti che lo scelgono per un pasto veloce; moltissimi sono i giovani, che lo riscoprono dopo anni di fast food. Il cibo di strada torna ciclicamente nei tempi di crisi e rappresenta il modo più semplice per uno spuntino gustoso, economico, che non comporta un'eccessiva perdita di tempo. Il grande interesse di questi anni per il cibo di strada va analizzato anche con una nuova chiave di lettura, che abbina alla ricerca di un pasto rapido ed economico il desiderio di assaggiare prodotti della tradizione e del territorio, con la garanzia della qualità delle materie prime utilizzate.

Secondo l'esperienza di Mauro Rosati, scrittore e giornalista enogastronomico, da oltre dieci anni alla guida della Fondazione Qualivita, i locali che emergono all'interno di un panorama estremamente variegato, sono quelli che hanno puntato sulla qualità dei prodotti, con una nuova generazione di *street chef,* che propone cibi semplici, veloci ed economici, ma soprattutto realizzati con materie eccellenti,

spesso DOP, IGP e biologiche. L'Italia è il Paese con il più grande patrimonio di prodotti agroalimentari, molti dei quali certificati con marchio DOP e IGP, e dei quali la Fondazione Qualivita si è fatta dal 2002 promotrice in favore della loro tutela e valorizzazione. Secondo l'esperienza di Rosati, che sta girando proprio in questi giorni la seconda serie di un programma televisivo nazionale dedicata alla scoperta delle nuove frontiere del nostro cibo di strada, la situazione italiana fotografa una realtà che vede un proliferare di chioschi vecchi e nuovi, fissi o mobili, che propongono cibi della tradizione a prezzi accessibili, offrendo l'occasione di gustarli in piazze e centri storici, senza sprecare troppo tempo al tavolo di un ristorante.

"Basta pensare al panino con lampredotto a Firenze, alla pizza a libretto a Napoli e all'arancina a Palermo: uno sguardo alla cultura, un morso alle nostre tradizioni alimentari" - sintetizza Rosati -. E se oggi in Occidente lo *street food* viene visto come una forma di socializzazione che sta portando soprattutto i giovani a riscoprire le tradizioni e i prodotti di qualità, spesso sconosciuti per motivi legati più al costo dei prodotti che al palato, nei Paesi in via di sviluppo lo *street food* riveste un aspetto funzionale diverso.

"Secondo la FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura - continua Rosati - ogni giorno il cibo di strada, grazie alla sua accessibilità economica e alle sue modalità di consumo, riesce a sfamare circa 2,5 miliardi di persone che vivono sostenendosi con un reddito basso".

In Italia oggi ci sono più di 40mila tra chioschetti fissi, itineranti e bar che offrono cibo di strada di prima qualità agli oltre 12 milioni di italiani che ogni giorno pranzano fuori per motivi di lavoro, per un controvalore che si aggira attorno ai 13 miliardi di euro. Un patrimonio economico non marginale quindi, ma che contribuisce al PIL nazionale in maniera sostanziosa, dove il segreto della longevità delle attività, rimane l'uso di materie prime di ottima qualità, oltre che di ricette della tradizione che ogni tanto incrociano qualche sperimentazione.

Per Rosati il concetto di qualità alimentare è una vera e propria filosofia di vita, i suoi riferimenti sono soprattutto i consorzi di tutela e i produttori, con i quali mantiene contatti diretti e costanti, che ritiene determinanti per avere sempre una visione chiara della situazione. Le sue pubblicazioni sono diventate un punto di riferimento internazionale dell'agroalimentare italiano.

L'Atlante Qualivita, la Guida, l'Osservatorio, sono il frutto delle informazioni raccolte nella banca dati Qualigeo, voluta da Rosati anni fa e costantemente aggiornata con le informazioni dei nuovi prodotti italiani registrati.

"Sono quasi undici anni che mi occupo di agroalimentare di qualità – racconta Rosati – e le cose nel frattempo sono cambiate moltissimo. Prima, c'era molta reticenza sui progetti innovativi di comunicazione, adesso Qualivita

è una realtà attiva da oltre dieci anni, e molte di queste attività hanno preso forma e sostanza. Se giganti come Google scommettono sulle eccellenze italiane per attirare nuovi utenti sulla rete è anche merito di Qualivita, che ha sempre puntato su una strategia di marketing innovativa e di sistema, per promuovere il *Made in Italy* e facilitare così la conoscenza dei prodotti italiani anche all'estero. Dal *tour de force* gastronomico, che è stato l'humus della Guida al miglior cibo di strada italiano, ha preso forma un'immagine nuova del nostro Paese, con personaggi e preparazioni tutte da scoprire, e un *fil rouge* di prodotti di qualità DOP, IGP e biologici, che collega molti dei locali che ho inserito".

La qualità delle materie prime nel successo del cibo di strada italiano

Il Nord ovest della penisola offre il *trekking food* della Val d'Aosta, con masi e baite lungo i percorsi di montagna, che propongono taglieri ricchi dei più gustosi formaggi d'alpeggio, come la Fontina DOP o il Valle d'Aosta Fromadzo DOP e i salumi che hanno il profumo del fieno dove vengono messi a stagionare, come il Val d'Aosta Jambon de Bosses DOP, o gli aromi che rendono unico il Lard d'Arnard DOP.

Il Piemonte accoglie la rinascita del gelato artigianale e il trionfo della Nocciola del Piemonte IGP, e le miacce vengono farcite con formaggi e salumi piemontesi come la Toma Piemontese DOP e il Crudo di Cuneo DOP.

In Liguria, il cibo di strada più classico è la Focaccia di Recco, in attesa della registrazione IGP, e l'Olio Riviera Ligure DOP insaporisce bruschette e pizze, mentre in Lombardia trionfano le michette con il Salame di Varzi DOP, i Salamini italiani alla Cacciatora IGP e il Salame di Cremona IGP con bocconcini di Grana Padano DOP.

Lo Speck Alto Adige IGP, con le DOP Asiago, Provolone Valpadana e Stelvio Stilfser sono la base per lo *street food* del Trentino, dove anche le Mele IGP della Valtellina e le DOP della Val di Non, offrono lo spunto per infinite ricette dolci. In Veneto i *bacari,* piccoli locali veneziani, sono il regno indiscusso della movida dello *street food,* e propongono torte salate con il Radicchio Rosso di Treviso IGP. In Friuli frico con Montasio DOP e Prosciutto di San Daniele DOP. In Emilia Romagna per la Piadina è stata richiesta la registrazione IGP; può essere farcita con Squacquerone di Romagna DOP e salumi a denominazione di origine come il Prosciutto di Parma e il Culatello di Zibello DOP. Il borlengo, invece, è ideale con il Parmigiano Reggiano DOP, formaggio simbolo del *made in Italy,* perfetto anche con una sola goccia di aceto

Viaggi e sapori

Da un'analisi effettuata dall'Osservatorio sul turismo di Unioncamere e Isnart, gli oltre 831 milioni di presenze dello scorso anno in Italia (60,9% italiane e 39,1% straniere) hanno generato un impatto economico pari a 73 miliardi di euro. Di questa cifra, il 39,9% è stato utilizzato nel settore dell'alloggio e della ristorazione e il restante 60,1% negli altri settori.

Al turista piace immergersi nelle prelibatezze culinarie italiane: nel 13% dei casi gli interessi enogastronomici costituiscono proprio la spinta per scegliere l'Italia come destinazione di vacanza (per gli italiani ciò avviene per il 9%) e nel 21% dei casi degustano i prodotti tipici locali. Nel 59% dei casi, secondo le stime degli operatori dell'intermediazione organizzata, i turisti sognano l'Italia per la sua enogastronomia.

"Le nostre produzioni agroalimentari sono le più apprezzate in tutto il mondo e anche per questo motivo sono sempre più spesso oggetto di falsificazioni e truffe.
I controlli che facciamo nel nostro Paese sono i più accurati ed efficaci in Europa, ma sicuramente bisogna lavorare affinchè sia rafforzata la tutela dei consumatori e dei produttori onesti".

Maurizio Martina, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

balsamico di Modena IGP o DOP Tradizionale. Nel Centro Italia, soprattutto in Toscana e in Umbria, l'hamburger è di carne pregiata di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP di razza Chianina, mentre nei mercati fiorentini trionfano trippe e lampredotti, conditi rigorosamente con l'Olio IGP Toscano, responsabile del buon sapore di focacce e bruschette. Pecorino e Prosciutto Toscano sono due DOP che trovano facilmente spazio nello street food.

Nel Lazio la Porchetta di Ariccia IGP è il cibo di strada di feste e sagre, Roma impazzisce per l'abbinamento "pizza e mortazza", con focaccia bianca condita con oli DOP come Canino e Sabina e Mortadella Bologna IGP. Mentre il Pane di Genzano IGP è il compagno perfetto di ogni tipo di formaggio e salume.

Nelle Marche il cibo di strada più classico è rappresentato dalla DOP Oliva Ascolana del Piceno e dal salame spalmabile Ciauscolo IGP. A Napoli la pizza è monumento vivente, straordinaria con l'aggiunta di Mozzarella di Bufala DOP. In Puglia le grandi olive di Cerignola, come La Bella della Daunia DOP, sono protagoniste di spuntini e aperitivi in strada, e il Pane di Altamura DOP è la base di bruschette e panini gustosi.

In Basilicata la strazzata si abbina al Pecorino di Filiano DOP e al Caciocavallo Silano DOP ma, per chi ama il piccante, vale la pena fare un salto in Calabria per un accompagnamento a base di Salumi di Calabria DOP e di creme di Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, in un'armonia di sapori tipica delle terre del Sud.

In Abruzzo invece, l'Agnello del Centro Italia IGP si trasforma in arrosticini cotti sulla brace per le vie dei paesi imbiancati di calce, spesso accompagnati da fette di pane casereccio condite con un filo d'olio, ottimi il Colline Pescaresi DOP o il Molise DOP.

In Sicilia tutto si gioca sul trionfo dei sapori della frutta maturata al calore del sole, con granite, gelati e macedonie proposti dai chioschi che vendono Fichidindia dell'Etna DOP e Fichidindia di San Cono DOP, granite di Arancia di Ribera DOP e di Limone di Siracusa IGP, il cui succo è anche il tocco fina-

le del più tipico *street food* siciliano, *"il pani 'ca meusa maritatu"*, che viene arricchito con il Ragusano DOP.
In Sicilia è impossibile non assaggiare anche gli arancini di riso, per i quali sempre più frequentemente viene usato un prodotto di qualità che tiene bene la cottura, come il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP o il Nano Vialone Veronese IGP. In Sardegna il tradizionale pane carasau, nella versione guttiau, è abbinato al Pecorino Sardo DOP.
Anche il biologico sta entrando a pieno diritto fra le proposte del nuovo cibo di strada, infatti, sono sempre di più le persone che scelgono solo prodotti certificati bio, e il panorama italiano offre anche, in questo settore, piccole catene di locali che servono macedonie, centrifughe di frutta, verdure e frullati in strada.

Il libro

La *Street Food Heroes - Guida al miglior cibo di strada italiano,* edita da Gribaudo – IF Idee editoriali Feltrinelli, rappresenta il modo più naturale di mettere su carta l'esperienza di un viaggio fatto dall'autore, Mauro Rosati (nella foto in alto), mentre registrava in giro per l'Italia le varie puntate del programma televisivo Street Food Heroes. Questo nuovo lavoro editoriale di Rosati risente profondamente dell'esperienza maturata con la Fondazione Qualivita perché "*Nel boom della riscoperta dello street food* - commenta l'autore – *ho scelto di evidenziare chi predilige materie prime di qualità, soprattutto quelle certificate, che diventano le vere protagoniste dei piatti veloci della nuova ristorazione moderna italiana. È stata un'esperienza importante che mi ha permesso di valutare tanti locali* - aggiunge Rosati - *anche se spesso ho notato la tendenza a proporre prodotti realizzati con materie prime generiche, quando non decisamente scarse"*. I locali che davvero emergono, in un panorama estremamente ricco e variegato, sono quelli che hanno puntato sulla qualità dei prodotti, animati dagli *Street Food Heroes*, gli street chef di questa nuova generazione, che comunicano attraverso i social e riescono a catalizzare l'attenzione di una clientela composta da giovani, ma non solo, verso cibi semplici, veloci ed economici, ma soprattutto realizzati con materie eccellenti, spesso DOP, IGP e biologiche". Per la prima volta una Guida ha assegnato delle stelle a questi nuovi personaggi, stelle forse un po' impolverate dalle strade e dalle piazze dove si trovano i loro chioschi, ma non per questo meno luminose di quelle che fanno brillare gli chef dei grandi ristoranti; premiano chi ogni giorno si confronta con la gente e con il clima, sempre disponibili a chiacchierare, proprietari di locali che diventano punto di ritrovo e di socializzazione per tutte le categorie sociali. Dal *tour de force* gastronomico, che è stato l'*humus* della Guida al miglior cibo di strada italiano, ha preso forma un'immagine nuova del nostro Paese, con personaggi e preparazioni tutte da scoprire, e un fil rouge di prodotti di qualità DOP, IGP e biologici, che unisce molti dei locali recensiti.