

ANNO 22 N. 259 - MENSILE AGOSTO 2013 - 4,90€

GAMBERO ROSSO®

www.gamberorosso.it

STREET FOOD ALL'ITALIANA

SAPORI AUTENTICI A PORTATA DI MANO

• GRANDI VERTICALI
COLLIO E BLANC DE ROSIS
SCHIOPETTO

• ANTEPRIMA
BORDEAUX 2012

• TRAVEL
LONDRA ISTANBUL
CAGLIARI

30259



9 771592 856009

Solo su
sky Canale
411

STORIA DI COPERTINA

di Sara Bonamini e Pina Sozio



STREET FOOD ALL'ITALIANA

Veloce, verace, il cibo di strada riporta a sapori antichi e genuini. Tutti da riscoprire. Il Gambero Rosso ha riunito in una guida gli indirizzi migliori, dal Piemonte alla Sardegna. Con venti campioni da non perdere e due special firmati



L'Italia autentica della provincia e delle sagre, l'Italia degli artigiani e delle botteghe, l'Italia degli appuntamenti al corso, delle passeggiate sul lungomare, dei brindisi in piazza, delle merende in campagna: in sintesi, l'Italia dello street food, quel costume tanto radicato, quanto contemporaneo, che ci porta a condividere nello spazio pubblico per eccellenza, la strada, la convivialità di un pasto che è un po' una "livella" - per citare Totò - dove non c'è differenza tra il manager e lo studente, tra l'impiegato e la casalinga. Siamo tutti uguali al cospetto di un arancino o di una focaccia, sia per l'economicità dell'acquisto, sia per la modalità di fruizione di questi cibi: veloce e verace, con l'assenza di tutte le sovrastrutture sociali che il pasto formale comporta.

Allo street food dedichiamo un reportage estivo, per non perdere i migliori cibi di strada che il nostro paese offre, cibi antichi e buoni, ancora sconosciuti nelle loro mille sfaccettature e versioni regionali, ma che rappresentano, come un baluardo, l'anima profonda della penisola. E all'argomento è dedicata anche una nuova guida del Gambero Rosso, "Street Food",

realizzata in collaborazione con Estathè, vero infuso di foglie di tè preparato con ingredienti semplici e naturali. Una mappa nazionale con più di 300 indirizzi e 20 campioni regionali del cibo di strada, che meglio rappresentano le tipicità del nostro territorio. Oltre a questi, due premi speciali, firmati da Gambero Rosso ed Estathè: il primo, il "Panino dell'anno", è andato al pastrami di lingua, creato da Cristina Bowerman, chef di Glass Hostaria e di Romeo, entrambi a Roma; l'altro, "Street Food da Chef", per il cuoco che ha rivisitato nel modo più originale lo street food, in questa prima edizione è stato assegnato a Valeria Piccini, acclamata chef del ristorante Caino di Montemerano, che, con il suo tris di trippe e lampredotto, ha sublimato il classico cibo da strada toscano.

Segnalazioni, premi, ma anche racconti del territorio: nella guida, ogni regione è introdotta da una sezione dedicata alle tradizioni gastronomiche e da una ricetta della preparazione più significativa. Inoltre è forte l'attenzione al mangiare all'aria aperta: occhio al simbolo della panchina, che indica l'area verde più vicina nel raggio di un chilometro.

"Street Food" del Gambero Rosso è anche un'applicazione, per iPhone e per Android, scaricabile da Apple Store e Google Play. Per ogni locale, l'indirizzo, la recensione e la mappa per raggiungerlo, la geolocalizzazione dei parchi e la possibilità di commentare e segnalare nuove insegne.

PREZZO APP COMPLETA euro 2,99

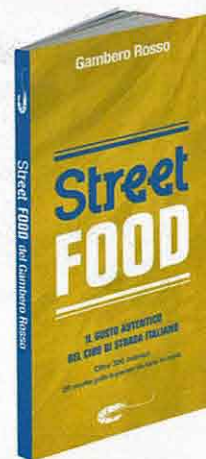
In collaborazione con

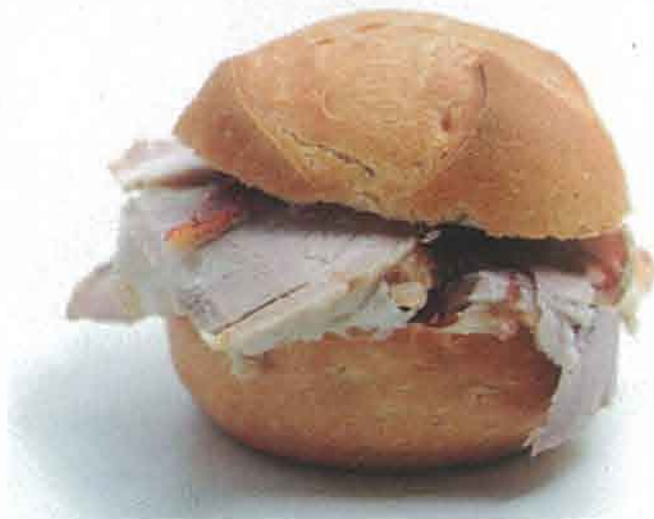


PREZZO euro 6,50

PAGINE 196

In edicola e in libreria, online sul sito www.gamberorosso.it e per la prima volta nei negozi e corner Posteshop





Gualdo Cattaneo

L'Umbria, con i suoi paesaggi e la sua aria buona, è una delle mete preferite dell'estate italiana. Ad arricchire il quadro, si aggiunga la gustosa cucina locale, sublimata, in strada, da un mito intramontabile, la porchetta. A Grutti nasce uno dei cru della porchetta umbra, insieme al cicotto, antica preparazione tutelata da un presidio Slow Food, fatta di stinco, lingua e interiora del maiale, cotti in forno proprio sotto la porchetta, per insaporirsi con gli aromi e i grassi di quest'ultima. Una versione fedele alla grande tradizione locale è quella della famiglia Natalizi, con laboratorio a Grutti e furgoncino itinerante nei vari mercati della zona. Li trovate le mattine del martedì al mercato di San Terenziano, il mercoledì a Bastardo, il giovedì a S. Sisto e S. Martino in Campo, il venerdì a Ponte di Ferro, il sabato a Pian di Massiano e Todi.

LA PORCHETTA DI GRUTTI DI NATALIZI |
p.zza Umberto I, 5 | Grutti, Gualdo Cattaneo |
tel. 347 5394692 | www.laporchettadigrutti.it

