

E' Street Food Mania Estate: esplose la moda del <<cibo da marciapiede>>

Pubblicazione: [03-08-2009, STAMPA, TORINO, pag.54] -

Sezione: Cronaca di Torino

Autore: MINUCCI EMANUELA

EMANUELA MINUCCI Da quando Eva, nel senso di Herzigova, e' stata avvistata addentare un succulento kebab in via Po, lo sdoganamento e' stato ufficiale. E cosi', in piena estate (la stagione dei gel anticellulite che troneggiano sul comodino) ha visto per la prima volta formarsi una piccola coda di fronte alla vetrina del girarrosto Santa Rita della Gran Madre. Ad attendere pazientemente sul marciapiede il proprio turno per gustare un supercalorico arancino mozzarella e prosciutto, insospettabili ed eleganti signore taglia 42, che si interrogano a voce alta se <<quei fragranti bastoncini di pollo impanati non siano meno calorici del suppli'>>. E qui, vista la zona, l'effetto crisi (con meno di cinque euro il pranzo al cartoccio si porta a casa) non c'entra. E' moda, e' voglia di socializzare, e' poca voglia di mettersi a tavola almeno a pranzo, e' voglia di tornare bambini/e, almeno una volta, e pazienza se e' estate e la maggior parte del cibo di strada, procura qualche chilo di troppo. E' Street-food mania, da Torino a Palermo, dove al posto della farinata (ben lo sa la chef Laura Ravaioli che sul Gambero Rosso Channel ha appena finito di condurre un programma su questo tema) si possono gustare fumanti panini alla trippa. E, sotto la Mole, non c'e' davvero che l'imbarazzo della scelta: non dimentichiamo infatti che Torino, insieme con Genova, e' la patria della farinata, che e' un po' la madre di tutti i cibi <<take away>>. Pazienza, poi, se per mangiare il pesce - che certamente non e' fra i piatti-tradizione della cucina piemontese - bisogna ricorrere ad una catena in franchising come <<Re Calamaro>>: queste friggitorie, ormai, per molti impiegati (in testa quelli di Palazzo civico che si riforniscono al punto di piazza Palazzo di Citta') rappresentano un'appetitosa alternativa al solito piattino triste della pausa pranzo: <<Da quando sotto i portici davanti al Comune - spiegava venerdi' scorso Lucia Pirrella, 48 anni, - c'e' questo profumo di gamberetti e calamari fritti sembra di essere al mare. E anche noi che quest'anno non faremo le vacanze ci consoliamo un po' con questo odoroso cartoccio>>. Uno snack dell'una che, se ripetuto quotidianamente, puo' diventare un po' pesantuccio, soprattutto per chi non digerisce il fritto: ma almeno e' economico. Sia i <<deep-fried squid rings>>, gli anellini di totani fritti sia i <<ciuffetti del re>>, i calamari con ciuffetti fritti, con tanto di

bibita o birra annessa, si portano via con meno di dieci euro.

L'alternativa fresca e certamente piu' dietetica - quindi piu' gettonata dalle signore, del fritto misto da gustare sulla panchina, e' il panino con il gelato, che anche Torino sta da qualche mese sperimentando con successo. **Ottimo e' il risultato finale di brioche piu' tre gusti di gelato proposta da Miretti in corso Matteotti, e a riprova di questo basta osservare la coda di ragazze che si forma davanti al loro sportellino attorno all'una e mezzo-due. <<E' un pranzo completo - commenta Giorgia Lauretto, 35 anni, architetto dal fisico impeccabile - e se non ti fai mancare il gianduja ne guadagna anche l'umore>>**. Meno dietetico, ma di pari (se non superiore) soddisfazione il trancio di fumante della focaccia di Recco che si puo' acquistare (e li' la coda all'ora del lunch e' davvero imponente) in tutte le focaccerie liguri della citta', in testa quelle di via Arcivescovado e di piazza Castello. Grandissimo successo anche per il punto vendita specializzato in Fish & Chips in via Fratelli Calandra all'angolo con via Mazzini: qui, con un po' di fantasia ci si puo' sentire come Kate Moss in Gloucester Road. La modella inglese e' stata di recente immortalata mentre gustava per strada una porzione di <<Dim Sum>>, crocchette giapponesi piccanti. E' vero lei, con quella linea se lo puo' permettere, pero'...