

Stanisloao Porzio



Cibi di Strada Il Sud

Italia meridionale
Lazio Abruzzo Isole

Presentazione di Stefania Barzini



Guido Tommasi Editore

Stanislao Porzio

Cibi di Strada **Il Sud**

Italia meridionale Lazio Abruzzo Isole

Guido Tommasi Editore

SOMMARIO

Presentazione di Stefania Barzini	11
Introduzione	17
Ringraziamenti	22
PUGLIA	
23 gennaio 2009, Bari	25
<i>Allievi, panzerotti, focacce</i>	
24 gennaio 2009, Bari	28
<i>Sgagliozze, popizze</i>	
25 gennaio 2009, Altamura (BA)	30
<i>Fungo cardoncello, focaccia</i>	
26 gennaio 2009, Martina Franca (TA)	32
<i>Il fornello: gnummarièddi, cingomme, bombette</i>	
LAZIO	
20 febbraio 2013, Roma	35
<i>Maritozzo, cornetto, supplì, pizza al taglio, baccalà, kebab</i>	
21 febbraio 2013, Roma	43
<i>Paste da passeggio, trapizzino, porchetta</i>	
CAMPANIA	
29 marzo 2013, Napoli	52
<i>Graffa, 'o per' e 'o muss', pizza a portafoglio, formetta, pasta crisciuta, pall'e riso, scagliuozzo, panzarotto, timballetto, pizza</i>	

Cibi di Strada – Il Sud

SARDEGNA

- 10 ottobre 2013, Oristano, Cabras (OR), Sassari 67
Muggine arrosto, merca, mustatzolos, fainé, fave del Sinis, lumache, melanzane tagliate a griglia, seadas, casadinas
- 11 ottobre 2013, Alghero (SS) 74
Ancora fainé, impanadas
- 12 ottobre 2013, Alghero (SS) 77
Ricci di mare, torrone, tapas di pesce
- Postilla milanese 80
22 dicembre 2014, Milano
Traduzione in cibo di strada di piatti tradizionali sardi

BASILICATA

- 15 febbraio 2015, un luogo imprecisato della Basilicata 83
- 16 febbraio 2015, Acerenza (PZ), Matera, Cancellara (PZ) 84
Sfugliolato, ciaulecchio, taralli, gnummaridd', ciddari, giardinetto, sammenta, panzerotto, salsiccia
- 17 febbraio 2015, Castelmezzano (PZ), Avigliano (PZ), San Nicola di Pietragalla (PZ), Potenza 94
Peperoni cruschi, panino con salsiccia, baccalà, pizza gourmet, panino con frittata, porchetta
- 18 febbraio 2015, Banzi (PZ) 100
Peperoni cruschi

ABRUZZO

- 26 giugno 2016, sulla strada del ritorno 102
- 22 giugno 2016, Colonnella (TE) 102
Formaggio fritto, cena teramana, porchetta

Sommario

23 giugno 2016, Torano Nuovo (TE), Giulianova (TE),
Colonnella (TE), Paolantonio di S. Egidio (TE), Alba
Adriatica (TE), Pianella (PE) 106

*Montepulciano, Trebbiano, pesce fritto, pecorino, pranzo di
pesce, lonza, porchetta, arrosticini*

24 giugno 2016, Scanno (AQ), Capestrano (AQ), Castel del
Monte (AQ) 116

*Arrosticini, pecorino, mostaccioli di Scanno, mandorle
atterrate, puls di farro, musischia*

25 giugno 2016, Guardiagrele (CH), San Salvo di Vasto (CH) 129

*Riempizza, arrosticini, porchetta, scapece, aringhe, sardelle,
trippa, ragù dell'aiuto, frittata di peperoni, salame cicciotto,
sagna a pezzi, ventricina*

CALABRIA

16 gennaio 2017, Napoli-Catanzaro 137
Morzello

17 gennaio 2017, Catanzaro, Reggio Calabria 147
Morzello, pizza

18 gennaio 2017, Roghudi Nuovo (RC) 129
*Stracette, piparelli, stomatici, lestopitta, crispeddha, frittuli,
scorcitta*

SICILIA

18 gennaio 2017, Reggio Calabria-Catania 163
Cena creativa

19 gennaio 2017, Catania, Palermo 168
*Seltz al limone e sale, pesce fritto, sangeli, 'u mauru, carne di
cavallo, Arrusta e mangia, crispella, sfincione, mandarino al
limone, arancini*

Cibi di Strada – Il Sud

20 gennaio 2017, Palermo <i>Pane e panelle, crochè</i>	179
21 gennaio 2017, Palermo <i>Rizzuole, ravazzate, mustazzuoli, pani ca meusa, sfincione, frittule, micropasticceria salata, stigghiola, arancine</i>	183
22 gennaio 2017, Palermo <i>Cardo fritto, sfincione, paste da passeggio</i>	193
Indice analitico	198

PRESENTAZIONE

Confesso: sono un'amante appassionata del cibo di strada. Tutto e da sempre. Un'infanzia vissuta a colpi di pizza al taglio, gelati, caldarroste e maritozzi con la panna. Per non parlare di una giovinezza squattrinata sconfitta da supplì e fiori di zucca fritti. È per questo che quando mi hanno chiesto di scrivere la prefazione a questo libro ho risposto di sì con entusiasmo. Un libro dai molti meriti. Non solo perché ci fa dono prezioso di indirizzi di luoghi, baracchini, forni e mercati dove trovare i migliori "manicaretti da passeggio" del Centro e del Sud Italia ma, soprattutto, perché sfata quell'aura sempre un po' negativa che circonda il cibo di strada come un pesante mantello: e cioè che chi si butta famelico su pannelle, supplì, crochè e arancini, pesci fritti e piparelli, arrosticini e sfincioni, porchette e peperoni cruschi, finirà, inevitabilmente, per morire fra atroci tormenti nel peggiore dei casi e, nel migliore, per coltivare ulcere, gastriti e coliti spastiche. Ebbene, la buona notizia invece è che Stanislao Porzio è vivo e vegeto e, per quanto ne sappia, in ottima forma. E lo è dopo aver attraversato alcune delle regioni italiane a maggior densità di *street food*, dall'Abruzzo alla Sicilia, passando per Campania e Lazio.

E lasciatevelo dire da una che ha osato l'inosabile, vale a dire mangiare cibi di strada nei mercati indiani, dalle bancarelle marocchine e, quasi peggio, da tutti quei carretti che pullulano nelle strade di New York grondanti hot dogs e ketchup; la verità è che il cibo di strada ne ammazza assai meno di certi ristoranti alla moda! Quantomeno in strada ciò che si vede è ciò che si mangia, e il cibo viene cucinato a vista e non dietro le quin-

te, in cucine spesso da Ufficio d'Igiene. E soprattutto, e questo libro ne è conferma, i tanti cibi raccontati qui sono la cucina italiana per eccellenza, quella più fantasiosa, fatta spesso con ingredienti semplici che hanno storie antiche. Storie che raccontano paesi, campagne, città, miseria e semplicità di gusti, ma sapori intensissimi. Ecco, semmai di questi cibi si può dire che non sono per tutti i palati, per apprezzare ad esempio panì ca meusa, ovvero il panino con la milza, le labbra di maiale o gli gnummaridd' bisogna essere curiosi e poco schizzinosi, sono roba per stomaci arditi e avventurosi ma, se oserete, poi ne sarete ricompensati ampiamente. Io ricordo ancora la prima volta, la sola nel gruppo di amici che passeggiava per i vicoli di Catania, ad aver assaggiato le labbra di maiale. Confesso di essere stata un po' titubante, quel musetto di maiale che mi guardava sbilenco, era stato semplicemente bollito con l'aggiunta di aglio, olio, prezzemolo e abbondante limone, ma sono sempre stata molto curiosa e non potevo perdere questa occasione. Il musetto è stata una vera scoperta, un rapimento dei sensi, e quel giorno ho mandato giù non so quante boccucce di porco. Ecco, questo libro è il lavoro di un ossessivo come me che, giorno dopo giorno, senza mai stancarsi, ha mandato giù senza paura tutto il meglio dell'Italia Meridionale. E non è poco e lo ha fatto con la passione di un entomologo, mangiando, raccontando, catalogando. Ne è venuta fuori una bellissima storia, fatta di tante storie, di tutte quelle piccole grandi storie, di fornai, pizzaioli, friggitori che, instancabili, continuano a proporre gusti, tradizioni e sapori. Grazie a loro e a chi, come Stanislao Porzio ce li racconta, continueranno a essere parte di quel territorio ricchissimo di mestieri, ingredienti e straordinari, semplicissimi cibi, che è il nostro Belpaese. Una sola piccola nota. Stanislao racconta di aver mangiato a Roma un maritoz-

Presentazione

zo con la panna, e di averla scontata imbrattandosi tutto. Io sono romana e appassionata cultrice del maritozzo con panna e il bello è proprio quello: mangiandolo, ed è ciò che accade con tutti i cibi di strada, si torna bambini e ci si sbrodola tutti. E se ciò non accade vuol dire che il maritozzo, o comunque il cibo di strada, non è “giusto”!

Stefania Barzini

INTRODUZIONE

Questo volume rappresenta il seguito di *Cibi di Strada. Italia del Nord, Toscana, Umbria, Marche*, uscito per i tipi dello stesso editore nell'ormai lontano 2008. Conclusi l'introduzione della prima parte con queste parole: «La seconda arriverà a breve. Giusto il tempo di digerire». Mai digestione è stata più lunga.

Ci sono voluti otto lunghi anni per portare a termine l'opera. Il ritardo sulle aspettative è dovuto a due motivi. Innanzitutto Milano non è la residenza più comoda per esplorare l'Italia del Sud e le Isole. Ogni escursione è stata un viaggio e mi dolgo di non aver potuto approfondire diversi temi e visitare alcuni territori a causa delle distanze. Inoltre, a rallentare il ritmo delle visite e della stesura, ci si è messo di mezzo, a partire dalla fine del 2008, niente meno che un monarca, *Re Panettone*[®], che come tutti i sovrani assoluti ha richiesto e continua a richiedere una dedizione pressoché totale al suo ideatore e organizzatore, che poi sarei io.

Se il tempo è stato avaro di sé, quello che, al contrario, non è mai venuto a mancare è stato l'interesse per la materia, che continua ad animarmi immutato, nonostante abbia dovuto spesso sacrificarlo sull'altare delle urgenze.

Quanto alla materia in sé, in questi otto anni il cibo di strada è letteralmente esploso. Nel 2008 mi sentivo uno dei pochi appassionati a essermene occupato. Oggi non solo il panorama editoriale si è molto arricchito (cito alcuni autori: Luca Iaccarino, Clara e Gigi Padovani, Rita Tersilla) ma soprattutto i cibi di strada sono arrivati in tv, con *Street Food Heroes* nel 2013 su Italia2 e *Unti e bisunti* con Chef Rubio protagonista, di cui sono andate

in onda ben tre serie su DMax, dal 2013 al 2015.

Il perché di questo successo è da spiegare con l'ampliarsi dell'attenzione dei media per il mondo della ristorazione, che ha portato alla ribalta il cibo di strada come uno degli ultimi frammenti di autenticità della nostra cultura materiale, sempre più influenzata da mode che vengono da lontano. L'incremento dei consumi prodotto da questo rinnovato interesse è stato aiutato da tre concause: lo stile di vita sempre più frenetico delle città, che privilegia la rapidità della pausa pranzo; la crisi, che non smette di mordere e orienta vaste fasce di pubblico al risparmio; le soddisfazioni in termini di quantità e di sapore che la maggior parte delle specialità di strada italiane danno al palato.

Parallelamente all'interesse del pubblico è in crescita quello dei produttori, fra i quali si registrano grandi manovre. Quali?

Una che viene da lontano potremmo definirla *ristorantizzazione*. Alcune rivendite di cibo di strada, che un tempo erano semplici banchi all'aperto, appoggi a rivendite di alimentari, chioschi o poco più, con il successo si sono allargate e hanno ampliato la loro offerta, fino a diventare ristorante, come è avvenuto per esempio ai *Fratelli Vittorio* di Catania. Oppure alcuni cibi che erano proposti solo in fiere o sagre hanno cominciato a essere serviti al ristorante, come nel caso degli arrosticini presso *Margherita 1* di Pianella (PE). In questi casi allo snaturamento della proposta originaria non si è necessariamente accompagnato un calo qualitativo, anzi. Questo fenomeno, comunque, è già in atto da decenni.

Uno più recente è legato al momento storico che attraversano la cucina e la sua percezione come professionismo di alto livello o addirittura forma d'arte: la *gourmettizzazione*. Ci sono diversi giovani, sull'onda del rinnovato interesse per il cibo di strada, che hanno deci-

so di dedicarvisi; ma non con l'approccio dell'artigiano che punta all'onesta realizzazione di un prodotto secondo i canoni della tradizione, bensì con quello dello chef creativo o aspirante tale, che propone alta qualità interpretata dalla sua *griffe*. Un esempio per tutti, Giacomo Bia, parmense *strajè* a Londra, dove è conosciuto come *Mr Gurmetti*. Ha esportato torta frita e salumi dalla sua terra, farinata dalla Liguria e carne dal Chianti nella capitale britannica, dove si sposta con il suo Apecar da un mercato all'altro per proporre eccellenze di strada italiane. In questa tendenza, però, è sempre in agguato la possibilità del franchising, che trasforma una *griffe* unica in un prodotto fatto in serie, con tutti i rischi di massificazione del caso.

Un altro fenomeno, parallelo al precedente e di matrice ancor più sfacciatamente marketing è la *brandizzazione*. Giovani imprenditori, ben consci del fatto che in qualsiasi ambito sviluppare una marca aiuta le vendite, hanno creato locali basati non sulla firma di uno chef, ma su un concept monotematico con variazioni. La loro apertura può avvenire nell'area d'origine del cibo di strada o in piazze anche lontane, purché pronte ad accogliere l'offerta. Un esempio di cibo di strada palermitano proposto a Palermo è *Ke Palle*, concept focalizzato sulle arancine, che, nonostante il nome di dubbio gusto, ha già numerosi punti vendita. Un altro, sempre siciliano, ma già delocalizzato, è *Fud*, del vulcanico Andrea Graziano, nato a Catania, dove conta più di un locale, ed esportato a Palermo. A Roma, invece, gli Apecar targati *Pizza & Mortazza* portano in giro uno spuntino romano classico: focaccia (a Roma *pizza bianca*) farcita di mortadella. Tipico esempio dei locali in trasferta è *Il Panzerotto*, specializzato nell'omonima pietanza e gestito da giovani pugliesi in via Spontini a Milano, come anche il contiguo recentissimo negozio

che vende specialità di strada campane, *Vesyouvio*. C'è da dire, però, che l'alta qualità della proposta, se è necessariamente legata al processo di *gourmettizzazione*, non è un attributo automatico delle pietanze nel fenomeno della *brandizzazione*. Locali di questo secondo genere possono essere indifferentemente di buon livello o biecamente commerciali, come una qualsiasi catena di *fast food*.

In molte di queste nuove realtà cibo-stradali *à la page* ho notato lo zampino di Andrea Carletti, architetto appassionato di gastronomia, che con la sua azienda *Street Food Mobile* ha reinventato l'Apecar in chiave cibo-stradale, attrezzandolo e vestendolo a seconda delle necessità. Fra le sue creazioni oltre all'Apecar di *Gurmetti* e *Pizza & Mortazza*, anche quelli di *Moza & Co*, che porta in giro mozzarelle per le strade di Parigi, di *Comida de rua*, che rallegra le strade di Porto e, recentissima, una versione acquatica del venditore ambulante di cibo, da proporre probabilmente a produttori di Venezia, di Amsterdam, di Bangkok o di altre città canalicole: *Kitchen boat*.

Fatto sta che la bancarella spartana, lo spaccio privo d'insegne come quello della signora Maria a Bari e soprattutto la figura del venditore anonimo di cibo di strada come lo *stigghiolaro* incontrato a Palermo sono sempre più residuali. Quello che era fino a qualche decennio fa la norma non solo nel meridione d'Italia, ora, nell'era della personalizzazione e del marketing, tende a sparire. Purtroppo, chiosa tristemente la mia anima romantica. Il mio cervello, però, si oppone, sostenendo che non sia necessariamente un male: il cambiamento migliora la qualità della vita di chi produce cibo di strada, migliora l'igiene dei punti di cottura e di vendita e migliora – potenzialmente – il livello qualitativo dell'offerta, almeno nelle proposte legate alla

Introduzione

gourmettizzazione. C'è solo da sperare che la qualità, le caratteristiche e i sapori di questi cibi antichi non cedano all'omologazione; rischio che vedo molto alto.

Un cenno, ora, alle caratteristiche di questo secondo volume. In comune con il primo il metodo: ho scelto un cicerone per ogni territorio, al quale mi sono affidato e per l'individuazione delle specialità e per quella degli esercizi. Inevitabilmente, perciò, pure l'interpretazione del concetto di cibo di strada può variare un po', da un cicerone all'altro. Anche in questo secondo volume non ho puntato alla completezza, perché non ho abbandonato la formula a me cara del diario di viaggio. La differenza maggiore, credo, sta nella non omogeneità della scrittura. Negli otto anni della stesura di questo libro non solo è cambiato il suo oggetto, ma anche il mio modo di scrivere. Convinto che le differenze stilistiche, in un libro diviso in paragrafi con luogo e data, siano coerenti con la formula, varo questa nuova fatica nella speranza che qualche diversa aggettivazione e qualche virgoletta in più o in meno vivacizzino la lettura.

Milano, 19 aprile 2017

tu, ma non la scampi. Superato ululando l'impatto ustionante, ammetto che mi sono piaciute molto, soprattutto le *sgagliozze*, delle quali non ne è rimasta neanche una, grazie al contributo di mia moglie. Rovescio positivo della medaglia, tenere in mano col freddo un sacchetto bollente è una bella sensazione. Adesso, però, devo confessarlo. Le conoscevo già, nella loro versione partenopea: gli *scagliuozzi*. Differiscono solo per il genere grammaticale. Sono in pochi, però, a proporli ancora a Napoli. Bari sembrerebbe amare più del capoluogo campano le sue tradizioni.

25 gennaio 2009, Altamura (BA)

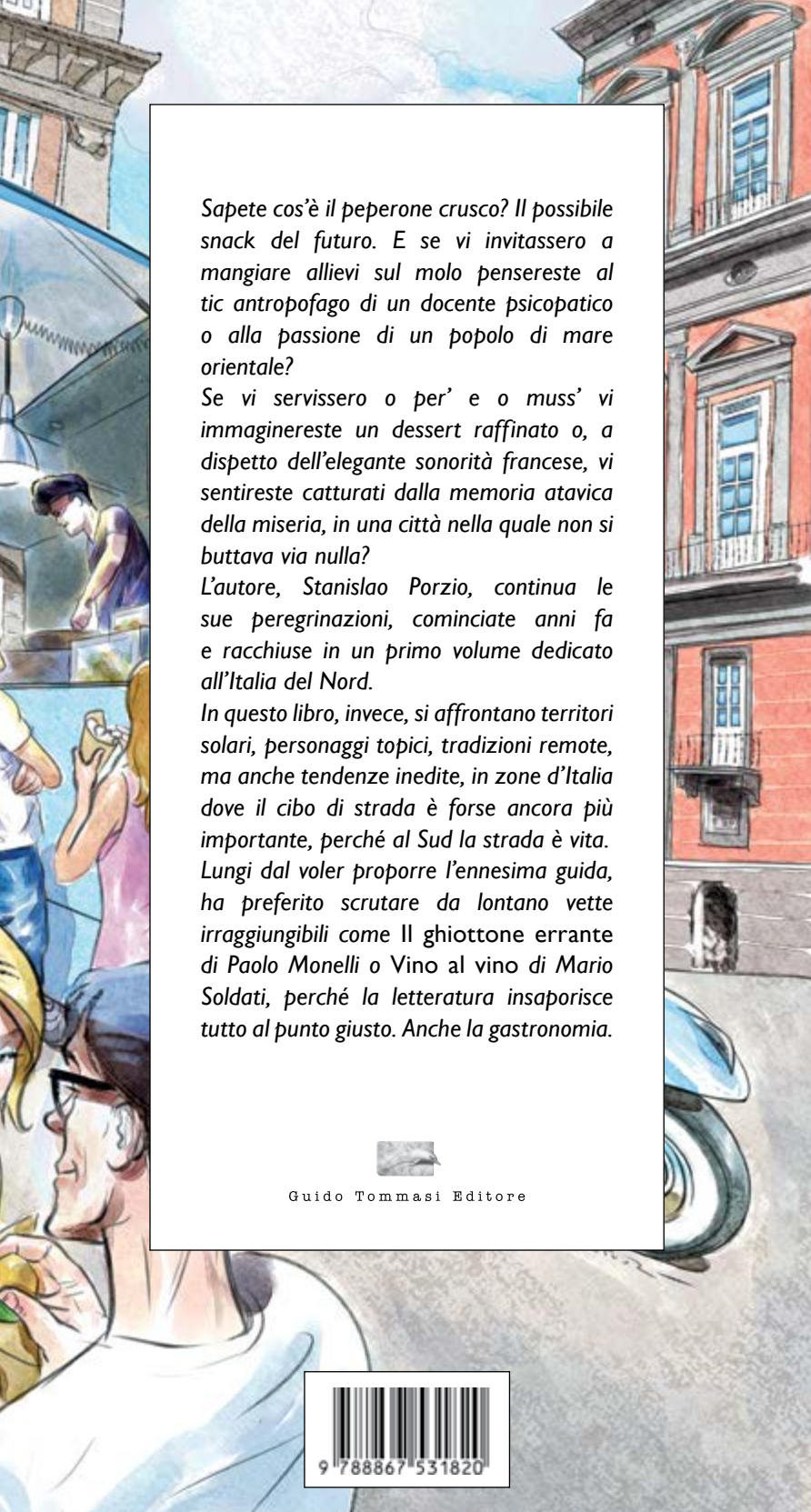
Fungo cardoncello, focaccia

Ripartita mia moglie, la caccia continua. Altamura, lo sanno anche le pietre, è la patria del pane di grano duro più celebre d'Italia. Ovviamente ci capitò di domenica, con tutti i panifici chiusi. In compenso incontro due persone che hanno molto da dire riguardo a quest'area delle Murge. «Il cibo di strada qui ha avuto un grande sviluppo quando ancora c'era la classe bracciantile» mi dice **Onofrio Pepe**, giornalista di multiforme ingegno ed esperto del territorio. «Le cantine erano luogo d'incontro e di mescolta. Oltre al vino, mettevano a disposizione i tavoli. I braccianti portavano da casa alici salate, tonno o carne al "fornello" preparata dai macellai. Il pane si acquistava negli allora onnipresenti forni a legna».

Una specialità locale che non ha direttamente a che fare con il cibo di strada, ma che va citata per la sua particolarità e perché un tempo era un cibo povero, per l'esattezza *la carne dei poveri*, è il fungo cardoncello spontaneo. Ne ho provato – in piedi e per strada, voglio

sottolinearlo – qualche delizioso esemplare, cotto con aglio, olio e peperoncino da **Pietro Carlucci**, fruttivendolo considerato il “principe del cardoncello”, perché conosce meglio degli altri i luoghi di raccolta. Pepe non è da meno; presiede, infatti, l’associazione intitolata a questa specie da proteggere, nata nel 1998. «Negli anni Ottanta qui è cominciato lo ‘spietramento’ selvaggio dei terreni. Trasformati in seminativi, avrebbero preso i contributi UE. È stata una devastazione, perché ha distrutto l’habitat di questo fungo e di tutte le altre erbe spontanee locali. Oggi si è posto freno a questo scempio con il Parco dell’Alta Murgia». Per inciso, il fungo cardoncello oggi ha uno sponsor d’eccezione in **Igles Corelli**, uno dei più spericolati avanguardisti della cucina italiana, che lo ha inserito in alcune sue creazioni.

Oggi, però, il vero simbolo del cibo di strada di Altamura è la focaccia. Lo prova una storia che somiglia a una guerra di religione. Gastronomica. «Premessa: Altamura fa parte del distretto industriale del divano ed è il punto di riferimento scolastico di un bacino territorialmente molto ampio. Non c’è da stupirsi che nel 2001 McDonald’s vi abbia inaugurato il più grande punto vendita della zona: 550 mq. Nell’occasione, ha eretto un vero e proprio totem alto 15 metri all’ingresso della città; un segno di conquista. Da quel momento in modo spontaneo l’Associazione Amici del Fungo Cardoncello ha moltiplicato le iniziative gastronomiche per la valorizzazione del cibo locale. Con i suoi migliori auspici, accanto al tempio dell’hamburger apre una piccola focacceria. La gestisce **Luca Digesù**, esponente venticinquenne di un’antica famiglia di panificatori. Succede l’incredibile: mentre la focacceria Digesù va a gonfie vele, il paninaro statunitense vende sempre meno, al punto che nel 2003 è costretto a chiudere i battenti. La notizia fa sensazione e compare su tutti i giornali italiani. Rilanciata dal quo-

A vertical illustration on the left side of the page shows a street scene. At the top, a building with a balcony is visible. Below it, a cafe counter with a person behind it. In the foreground, a woman with glasses is looking towards the cafe. The style is a soft, painterly illustration.

Sapete cos'è il peperone crusco? Il possibile snack del futuro. E se vi invitassero a mangiare allievi sul molo pensereste al tic antropofago di un docente psicopatico o alla passione di un popolo di mare orientale?

Se vi servissero o per' e o muss' vi immaginereste un dessert raffinato o, a dispetto dell'elegante sonorità francese, vi sentireste catturati dalla memoria atavica della miseria, in una città nella quale non si buttava via nulla?

L'autore, Stanislao Porzio, continua le sue peregrinazioni, cominciate anni fa e racchiuse in un primo volume dedicato all'Italia del Nord.

In questo libro, invece, si affrontano territori solari, personaggi topici, tradizioni remote, ma anche tendenze inedite, in zone d'Italia dove il cibo di strada è forse ancora più importante, perché al Sud la strada è vita. Lungi dal voler proporre l'ennesima guida, ha preferito scrutare da lontano vette irraggiungibili come Il ghiottone errante di Paolo Monelli o Vino al vino di Mario Soldati, perché la letteratura insaporisce tutto al punto giusto. Anche la gastronomia.



Guido Tommasi Editore

