

CIBO

LA GUIDA DEL

la Repubblica

@CIBO@REPUBBLICA.IT

FRANCESCO VIGNALI



PIZZA GOURMET

SAPORIRARI
Gamberi viola, asparagi bio,
pancetta di mora
romagnola per la raffinata
pizza della Fucina
di Alfredo Papa, a Roma

all'interno



il personaggio
Massimiliano
Alajmo
L'esperienza
del sapore

ENZO VIZZARI



materia prima
I formaggi
d'alpeggio
fravecchimiti
e nuove realtà

PIERO SARDO



bere

La riscoperta
del Gavi
il bianco da uve
Cortese

ERNESTO GENTILI
FABIO RIZZARI

Street food

Un trapizzino per strada



Panini d'autore, arancini creativi, trapizzini. Le novità arrivano anche al cibo di strada. Prendiamo i panini: stanno vivendo una seconda giovinezza, ben lontana però dalla massificazione delle paninoteche anni '80. Parola d'ordine: qualità. Poco importa che sia in versione più popolare (come da Ino, in via dei Georgofili a Firenze) o più elitaria (come da Tricolore, nel quartiere romano di Monti). Senza contare l'ultima moda: la riscossa degli hamburger. Dimenticate però il fast food, l'hamburger 2012 è piuttosto slow: carni di prima scelta

(Fassona e Chianina), pane ben lievitato, condimenti freschi e fantasia. Qualche nome? M*Bun a Torino e Rivoli, Damini ad Arzignano, Al Mercato a Milano, Macelleria Motta a Bellinzago. Anche l'umile arancino sta conquistando la creatività degli chef. Provare, per credere, quelli di Ciccio Sultano a Modica o di Gabriele Bonci a Roma: resta la base classica, ma per la farcitura l'unico limite è la fantasia. La vera novità dello street food di classe è però il trapizzino, inventato da Stefano Callegari per la sua pizzeria al taglio di Roma, 00100. Un tramezzino, ma con pasta di pizza bianca, da farcire con i classici della Capitale, dal pollo alla romana a seppie e piselli. Un'idea tanto semplice quanto geniale che ha convinto persino lo chef marchigiano **Mauro Uliassi** (nella foto) che lo ha fatto provare ai visitatori del Salone del mobile. Con uno straordinario successo.