Street Food On The Road, le specialità del territorio su quattro ruote.

STREETFOOD DAYS aspettando EXPO

L’11 e il 12 Aprile nel Centro Congressi di Darfo Boario Terme, comune della Val Camonica in provincia di Brescia, si è svolta la prima tappa del tour fuori EXPO di Street Food On The Road. Un progetto patrocinato da EXPO 2015 dedicato al **cibo da strada di qualità,** realizzato in collaborazione con Assocamuna e in diretta su Radio Number One, media partner dell’evento.









Street food, cibo da passeggio che oggi, come nei tempi passati, ci permette di gustare specialità del territorio preparato su moderni Ape Car e Food Truck, veicoli di ristoro itineranti in forte espansione, la cui attività è disciplinata dal DECRETO LEGISLATIVO 31 marzo 1998, n. 114

Due giornate in Val Camonica, la valle più grande della provincia di Brescia, passate tra assaggi, dibattiti, dirette radiofoniche e show cooking, finalizzati alla conoscenza del cibo per una scelta alimentare sempre più consapevole e informata.

Tutto torna come si suol dire… la cucina povera della tradizione fatta di sapori e profumi, che riportano alla mente territori e ricordi del passato. L'Italia è una fonte

inesauribile di antiche ricette, che nei miei percorsi amo ascoltare nei racconti degli anziani. L’assaggio di queste preparazioni è un viaggio nella storia, e un recupero di memorie contadine legate ai territori che non vanno perse, perché rappresentano la nostra identità.

Lo street food on the road è l’interpretazione in chiave moderna del cibo da strada, tipicità regionali da passeggio alla portata di tutti. A questo proposito interessante l’intervento di **Aristide Malnati**, giornalista storico e archeologo, che ha ripercorso, attraverso le testimonianze della letteratura e dell’arte, un viaggio nel tempo del cibo consumato in strada nell’antico Egitto, in Grecia e a Roma.

Insieme a **Francesca Lovatelli Caetani** e al giornalista **Michele Vanossi**, sabato la mia giornata è iniziata con una preparazione di Roberto Dante Vincenzi, “**RoDante, il cuoco errante**”. Uno chef a domicilio chiamato così da un giornalista di Repubblica, per la sua abitudine di girare l’Italia in sella alla sua Harley.



Durante l’esecuzione dei piatti, oltre a far intervenire alcuni produttori presenti per far loro raccontare le materie prime, si è parlato di riso, e di quanto sia importante una scelta attenta nell’acquisto. A proposito di questo, chi vuole chiarirsi un po’ le idee clicchi QUI.

Ecco il risotto di RoDante con salamella Camuna, funghi di bosco e curcuma. Mantecato con agrodolce di aceto, miele, grana e Stiller camuno.





A proposito di street food, conoscete la **Miassa**? E’ un pane antico con farina di fumetto (farina di mais macinata a grana finissima), farina bianca, acqua, olio e sale. Viene farcita con salumi e formaggio. Me l’hanno preparata sulla loro ape car i ragazzi di “A’ pizza”, una realtà di Ivrea in provincia di Torino.

Il **salame sotto cenere** mancava tra i miei assaggi. Dopo essere stato asciugato con una leggera affumicatura, viene stagionato sotto cenere per trenta giorni. Una specialità maremmana dai sapori particolari.









L’atmosfera che ho vissuto nei due giorni passati a Street Food on the road è stata colma di racconti e scambi di esperienze. Come sempre molti gli assaggi, tra cui il **Silter**, un formaggio di latte vaccino stagionato 12/18 mesi prodotto dall’azienda agricola biologica Bezzi a Ponte di Legno. Un piccolo caseificio a **Case di Viso**, una deliziosa frazione di Ponte di Legno. Qui il tempo si è fermato… niente luce, solo pascoli, natura e pace assoluta. Ci sono stata qualche anno fa… indimenticabile.

Con Marco Pedrinola della società agricola Alba di Lovere a

Bergamo, si è parlato di oli extra vergini di oliva. Produttore dell'Olio di Renzo **Dop Laghi Lombardi-Sebino**, ha concentrato la sua zona di produzione a Costa Volpino, in provincia di Bergamo. Le cultivar: Leccino, Frantoio, Casaliva, Sbresa e Pendolino. In una stagione difficile come questa il suo consiglio per gli acquisti è stato quello di preferire gli oli extra vergine di oliva DOP a garanzia di provenienza e salute.

Tra i dolci tipici bresciani ho assaggiato il **Bosolà** della Pasticceria Marsegaglia di Borno, in provincia di Brescia. Una ricetta semplice e antica a base di farina, uova, zucchero e burro, da cui si ricava un impasto e successivamente dei dischi con un foro centrale. Dopo averli leggermente bolliti in acqua olio e sale si scolano, si sdoppiano i bordi, e si lasciano asciugare per una notte. Una volta cotti in forno si servono su un'asta di legno inseriti uno sull'altro.

Parliamo di vino? Direi proprio di si, o meglio, parliamo di viticoltura di montagna tutelata dal Consorzio Volontario per la tutela del vino ad Indicazione Geografica Tipica della Vallecamonica. Ultimo nato tra i consorzi associati all'Ente Vini Bresciani, riunisce i produttori del vino camuno. Tra questi ho assaggiato un **Camunnorum, ovvero il "vino dei camuni" dell'azienda Rocche dei Vignali** di Losine (BS). Un vino di carattere prodotto da uve Merlot, Marzemino e Carbenet in parte appassite, e poi vinificate con il sistema tradizionale. Dal colore rosso porpora intenso, viene affinato per circa 15 mesi in piccole botti di rovere, e per almeno sei mesi in bottiglia. L'assaggio successivo è stato quello di un **Valcamonica Merlot IGT 2010 delle Cantine Bignotti** di Piancogno (BS), 100 % uve Merlot. Il suo colore rosso rubino, la struttura e la sua persistenza, mi ha accompagnato durante l'intera giornata.



Giovani cuochi crescono… Ecco gli studenti dell'**Istituto Superiore Olivelli Putelli di Darfo Boario Terme** che ho seguito durante la preparazione dei gnocchi di polenta e patate con noci della valle, fonduta di Silter (formaggio latte vaccino stagionato 12/18 mesi), e Rosa Camuna (formaggio fresco con due settimane di stagionatura). Ottimi i gnocchi, bravi gli studenti e complimenti ai professori!









Amo frutta e verdura, non potrei vivere senza. Nello stesso tempo amo un'alimentazione variegata, perché da sempre convinta che il cibo è salute, ma anche piacere. Ho fatto di proposito questa premessa per introdurre l'intervento dei **Fruttariani a cura di Carpotecnica 3M** (http://specieumanaprogetto3m-nuovaedizione.blogspot.it/).

Il loro uno stile alimentare con un impatto ambientale minimo a base di frutta dolce, frutta grassa e frutta ortaggio, cruda e cotta. Preparazioni semplici ma squisite che **Silvia Aliprandi** e **Max Gaetano** ci hanno presentato. Ho avuto il

piacere di assaggiare il tiramisù fruttariano a base di banane e polvere di frutto di carruba, gli spaghetti di zucchina trattati con il metodo del sale integrale (siciliano) con sugo di pomodoro, olive nere e pomodori essiccati, e la piadina con farina di platano. Comunque la pensiate, vi consiglio l'assaggio.



Sono un'appassionata di storia, per questo quando ne ho l'occasione ascolto con molto interesse i racconti del passato legati a saperi e mestieri che vorrei non andassero persi, perché se così fosse, con essi perderemmo la nostra memoria.

Proprio per questo motivo ho molto apprezzato le iniziative dell'**Associazione Culturale "El Balarol"** di Berzo Inferiore (BS). El balarol, in dialetto bresciano, indica l'area conviviale della stalla in cui una volta si riuniva la famiglia e il vicinato a fine giornata.

L'attività di recupero di antiche ricette riportate alla luce grazie all'ascolto degli anziani, ha permesso la pubblicazione di un calendario, e in futuro porterà alla stampa di una vera e propria raccolta. Questa la motivazione: "*Abbiamo una memoria alimentare fatta di pratiche di raccolta, di ricette (quasi) segrete, di luoghi e riti conviviali, di piatti quasi sconosciuti, di oggetti in disuso, di tecniche di conservazione, di specie vegetali in via di estinzione. Profumi e sapori della memoria che rivelano alcuni dei tratti tipici della nostra gente: capacità di adattamento, laboriosità, tenacia, fantasia e creatività.*"



Street food on the road si è conclusa con la presentazione di due libri raccontati dagli autori.

– **“Smettila e sii felice” a cura di Paolo Gambi**, life coach ed esperto di comunicazione. Un’esperienza in prima persona per gestire le emozioni e per evitare le trappole della mente, con riflessioni ed esercizi finalizzati alla scoperta di se stessi.

– **“Un mondo difficile” di Massimo Milone.** Un romanzo ambientato a Milano che racconta la vicenda di un consulente

d’azienda licenziato per un banale errore. Sarà un astuto giornalista a trasformarlo in una vittima del sistema capitalistico, fino al punto di farlo diventare deputato.

E’ finita così la prima tappa di Street Food On The Road. Cibo per il corpo e per la mente…



Street Food On The Road www.streetfoodontheroad.net