

ASSAGGI D'ITALIA

Spigolature sui nostri cibi di strada e sui modi di mangiare in libertà

DI GIOVANNA FROSINI

Feste e sagre dell'estate arricchiscono di profumi e sapori le piazze e le strade. È *il cibo di strada* che noi italiani abbiamo inventato ed esportato nel mondo, e ci parla di identità profonda, di continuità della storia personale e comunitaria; ci riporta ingredienti, cotture e gusti non standardizzati o omologati, ma distinti, individuati e individuabili, e legati alle singole realtà locali.

CONTESA SICILIANA

In vacanza sull'isola non possiamo fare a meno di assaggiare un'*arancina* (o *arancino*), la specialità di riso con salsa di pomodoro, carne o altro, che si fa risalire ai tempi della dominazione araba, che però compare in modo documentato solo in età moderna. Ma, appunto, *arancina*, rotonda, o *arancino*, rotondo o a punta, forma quest'ultima che potrebbe anche richiamare il profilo dell'Etna? Il nome viene certamente dall'analogia col frutto dell'arancio e col suo colore, ma la Sicilia si divide, e davvero non si accorda, fra il genere femminile (nella parte occidentale) e il genere maschile (nella parte orientale, con qualche eccezione intorno a Ragusa e Siracusa); quest'ultimo è stato adottato nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani (*arancini di riso*), ed è la forma che il Commissario Montalbano ha portato nei libri e in televisione, ossia alla conoscenza di tutti. Ci porta nelle strade di Palermo il *pani câ meusa* («panino con la milza», la parte per il tutto, visto che la farcitura comprende anche polmone e *scannarozzato*, cioè la trachea); l'origine questa volta è legata all'attività di macellazione a cui erano addetti gli ebrei, che venivano pagati in natura con le parti meno nobili degli animali macellati.

SEMBRA UN PESCE, MA NON È

A Roma non mancano le sorprese, o meglio i *suppli*, le crocchette di riso ripiene di carne e altri variabili ingredienti, fra cui la mozzarella filante: una parola che

potrebbe essere un'alterazione del termine francese *surprise*, a indicare proprio la «sorpresa» che si cela dentro l'involucro croccante. A Firenze, come a Palermo, piace la trippa: il cibo di strada è il panino col *lampredotto*, l'abomaso bovino, così chiamato per la somiglianza con la lampreda, un pesce simile all'anguilla. Chioschi e chioschetti che vendono pani ripieni sono presenti in tante parti d'Italia; e qui si cita la *piadina*, di origine romagnola, la focaccia di farina impastata con acqua e sale, senza lievito, rotonda e schiacciata, più o meno sottile, con o senza strutto, a seconda delle zone. La parola *piada* (di cui *piadina* è il diminutivo) potrebbe risalire fino a una forma del greco-bizantino che indicava l'«asse per il pane» oppure la «scodella»: a testimonianza di quanto siano avventurose le vie delle parole, e in specie di quelle che riguardano la farina e i suoi derivati (si pensi a *pizza*).

BISCOTTI IN FIERA

Sono nati come cibo di strada anche i *maccheroni* napoletani, cucinati all'aperto, e conditi, per chi se lo poteva permettere, col formaggio, che nel Seicento salvarono un popolo dalla fame e dalle carestie. E per finire in dolcezza, ricordiamo che le monache del convento di Santa Brigida a Lamporecchio (la patria del Masetto di una celebre novella di Boccaccio) ci hanno regalato i *brigidini*, cialde sottili al profumo meraviglioso di anice, che ancora si vendono nelle feste e nelle fiere della Toscana. ■



Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.

FOTO AG. SHUTTERSTOCK