Lo Street Food secondo Davide

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 12 Ottobre 2021 08:51



Rispettare la tradizione o innovarla apportando qualche modifica anche migliorativa? Questo, signori miei, parlando di street food è un bel dilemma, come direbbe Shakespeare, tuttavia mentre si disquisisce su tali diatribe, a **Palermo**, **Davide Troia** fa i fatti. L'offerta della **Friggitoria Da Davide**, ovviamente prevede sempre le versioni tradizionali, addirittura a volte più aderenti di altri al prodotto, mi riferisco ad esempio, alle crocchè preparate con le patate vere invece dei fiocchi e di qualche amido aggiuntivo e comprensive di prezzemolo e menta, due erbette che oggi in troppi scordano di aggiungere, tuttavia accanto a questa fedeltà all'originale quasi maniacale, ti spunta un'arancina "accarne", cioè alla carne, con un ragù bianco, senza salsa di pomodoro, infine accanto a questi mostri sacri della friggitoria e della rosticceria, eccoti anche una napoletanissima pizza fritta, magari annaffiata da una birra artigianale dal palermitanissimo nome **Trimmutura**. Una indubbia commistione di tradizioni e idee originali che può spiazzare, ma al contempo è anche l'interpretazione dello street food di **Davide**, non c'è nulla da fare, bisogna accettarlo e goderne per quello che è, approfittando della pulizia delle fritture e dell'ottima qualità degli ingredienti impiegati. In conclusione, vi ricordo solo due cose: di guardare il video seguente in cui **Davide** racconta le sue preparazioni, ma soprattutto di consumare in loco il vostro panino con le panelle, le vostre crocchè, il vostro panino con la milza, ecc. ecc., non solo perchè di street food si tratta, ma anche perchè alcuni di questi prodotti sono fritti al momento con lo scopo di essere consumati al momento, ancora caldi, farli aspettare anche pochi minuti potrebbe pregiudicare l'esperienza sensoriale. Mi spiace, ma in questo caso l'asporto è assolutamente da evitare, molto più che per le pizze, di cui è risaputo io sono un convinto sostenitore del consumo in loco.

{youtube}96OC5mARL4s{/youtube}

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO