

che spesso insegna ad altri cuochi che vogliono imparare». Poi ci parla della marinata di latte e cipolle in cui la carne è tenuta per una notte, della carne di pecora o di agnello, senz'altro più pregiata, «ma pollo e tacchino sono più economici, e più magri». Un panino "tartaruga", morbido ma con la crosta croccante, accoglie la carne arrostita, con verdure e cipolle. Come salsa di accompagnamento ci sono maionese, addizionata o meno di *harisar* (pasta di peperoncino piccante, tipicamente maghrebina) o un misto di maionese, yogurt magro e rucola, specialità della casa.

Alla ricerca dell'autenticità, visitiamo, in piazza Adriano 6 f, il chiosco di Mustafa che scopriamo essere in realtà il signor Demir Ergulu, turco da molti anni in Italia e da sempre in cucina. Mustafa non è che lo pseudonimo usato dai colleghi di lingua araba e da chiunque abbia difficoltà a ricordare il suo vero nome. Fa freddo e il signor Demir ci invita nella tenda bianca, propaggine del chiosco-cucina super lindo e ci offre un ottimo tè turco. Qui niente carni congelate: Demir monta lo spiedo del suo *döner kebab* con le fettine di vitello che compra da un macellaio di fiducia. In Turchia, il *döner* classico è di pecora o di vitello con grasso di pecora. Da qualche anno, comunque, a seguito della vicenda della Bse («si doveva pur vivere...») in Turchia il *döner kebab* si fa anche con pollo (*döner tavuk*) e tacchino, comunque su spiedi separati.

La marinata è di latte con cipolle in inverno e di yogurt con cipolle in estate, con la sola aggiunta di un po' di pepe. Niente ingredienti segreti o miscele di spezie turche, Demir ci dice con un sorriso: «Quelle servono quando è necessario coprire l'odore di una carne poco fresca». Montare lo spiedo non è semplice, ci vuole una certa esperienza; per uno da 5 chili chi ha la mano impiega circa mezz'ora. «Il peso può variare. A Istanbul è frequente trovare locali con *dö-*

ner kebab da 150 chili l'uno. Nel 2000 ad Ankara ne è stato preparato uno speciale, di 600 chili. C'erano 5 o 6 cuochi che ci lavoravano intorno». Bisogna saper infilzare la carne nel modo giusto, pressandola, equilibrandola e rifilando i bordi con il coltello. Gli sfilacci si sistemano tra le fettine, a volte con un po' di carne macinata per compattare il tutto, e un po' di grasso. «Qui in Italia è grasso di vitello, ma in Turchia si usa il grasso di pecora o agnello, che dà un profumo caratteristico alla carne». Facendo due conti, dice Demir, la carne fresca viene a costare circa 8,50 euro al chilo, contro i 5 o 6 di quella surgelata. «Ma così posso dare qualità migliore. Qui mangiano anche i miei figli e non è che con il surgelato risparmierei poi tanto». In effetti, qua e là ci hanno parlato dell'acqua che perdono in cottura i coni surgelati.

Per il panino, Demir usa la spaccatella, ma ci sono anche il *dürüm* (sorta di focaccina arrotolata), il calzone kebab, la pizza kebab (*lakmacun* per i turchi) qui italianamente addizionata di mozzarella, e infine l'*Iskender kebab*, dal nome del suo inventore, uno chef di Bursa, l'antica capitale dell'Impero. La carne del *döner* è servita su un pane tipo piadina, con salsa di pomodoro, yogurt e burro fuso.

Le guarnizioni sono classiche, pomodoro e cipolle freschi, e classiche anche le salse di yogurt, con o senza peperoncino. In progetto un *döner* di sole verdure – come già in Germania – per i vegetariani in costante incremento. Da bere, solo analcolici, tra cui l'*ayran*, yogurt salato diluito con acqua e tè turco. In alternativa al kebab una nutrita lista di pizze.

Al Kirkuk Café (via Carlo Alberto, 16 bis), locale dai bei colori caldi e dall'atmosfera molto rilassante, lo spie-

Preparazione del pane – tipo piadina oppure arabo, a tasca – che accoglie la carne del *döner kebab* di Mohamed Ibrahim.



Alla ricerca dell'autenticità, visitiamo, in piazza Adriano 6 f, il chiosco di Mustafa che scopriamo essere in realtà il signor Demir Ergulu, turco da molti anni in Italia e da sempre in cucina. Mustafa non è che lo pseudonimo usato dai colleghi di lingua araba e da chiunque abbia difficoltà a ricordare il suo vero nome. Fa freddo e il signor Demir ci invita nella tenda bianca, propaggine del chiosco-cucina super lindo e ci offre un ottimo tè turco. Qui niente carni congelate: Demir monta lo spiedo del suo *döner kebab* con le fettine di vitello che compra da un macellaio di fiducia. In Turchia, il *döner* classico è di pecora o di vitello con grasso di pecora. Da qualche anno, comunque, a seguito della vicenda della Bse («si doveva pur vivere...») in Turchia il *döner kebab* si fa anche con pollo (*döner tavuk*) e tacchino, comunque su spiedi separati.

La marinata è di latte con cipolle in inverno e di yogurt con cipolle in estate, con la sola aggiunta di un po' di pepe. Niente ingredienti segreti o miscele di spezie turche, Demir ci dice con un sorriso: «Quelle servono quando è necessario coprire l'odore di una carne poco fresca». Montare lo spiedo non è semplice, ci vuole una certa esperienza; per uno da 5 chili chi ha la mano impiega circa mezz'ora. «Il peso può variare. A Istanbul è frequente trovare locali con *dö-*

ner kebab da 150 chili l'uno. Nel 2000 ad Ankara ne è stato preparato uno speciale, di 600 chili. C'erano 5 o 6 cuochi che ci lavoravano intorno». Bisogna saper infilzare la carne nel modo giusto, pressandola, equilibrandola e rifilando i bordi con il coltello. Gli sfridi si sistemano tra le fettine, a volte con un po' di carne macinata per compattare il tutto, e un po' di grasso. «Qui in Italia è grasso di vitello, ma in Turchia si usa il grasso di pecora o agnello, che dà un profumo caratteristico alla carne». Facendo due conti, dice Demir, la carne fresca viene a costare circa 8,50 euro al chilo, contro i 5 o 6 di quella surgelata. «Ma così posso dare qualità migliore. Qui mangiano anche i miei figli e non è che con il surgelato risparmierei poi tanto». In effetti, qua e là ci hanno parlato dell'acqua che perdono in cottura i coni surgelati.

Per il panino, Demir usa la spaccatella, ma ci sono anche il *dürüm* (sorta di focaccina arrotolata), il calzone kebab, la pizza kebab (*lakmacun* per i turchi) qui italianamente addizionata di mozzarella, e infine l'*Iskender kebab*, dal nome del suo inventore, uno chef di Bursa, l'antica capitale dell'Impero. La carne del *döner* è servita su un pane tipo piadina, con salsa di pomodoro, yogurt e burro fuso.

Le guarnizioni sono classiche, pomodoro e cipolla freschi, e classiche anche le salse di yogurt, con o senza peperoncino. In progetto un *döner* di sole verdure – come già in Germania – per i vegetariani in costante incremento. Da bere, solo analcolici, tra cui l'*ayran*, yogurt salato diluito con acqua e tè turco. In alternativa al kebab una nutrita lista di pizze.