



Demir Kebab



La cucina del Demir Kebab

Gli appassionati di cucina etnica non avranno difficoltà a trovare gli ingredienti giusti per le loro ricette; le alghe per il sushi o la crema di sesamo, la salsa wasabi o la soia fresca, gli spaghetti di riso, i fagioli rossi, i succhi di guayave; e ancora farine di ogni genere, infusi, grappe e verdure, che arrivano fresche ogni mattina. Quasi preceduti da un alone fiabesco da mille e una notte, si materializzano come per incanto pompelmi giganti, zucche cinesi, patate viola e via così, come uscite dalla tasca di Eta Beta, come appena raccolte dall'orto.

Ma il bello è che l'orto, loro, non ce l'hanno. Provate anche voi a curiosare in uno dei due negozi di prodotti orientali di corso Regina Margherita, proprio all'incrocio con via delle Orfa-

ne. I gestori, dai simpatici e sorridenti cin- raccontano che tutti i prodotti arrivano di mente dall'Oriente, tramite importatori da Italia. Se invece quello che cercate è una tega più familiare, che meglio rispecchi i ni a cui siamo abituati, il suggerimento è c tare un negozietto di alimentari in via Artis dal nome non meglio identificato; se i problemi di orientamento tra i mille gusti di si lontani, una simpaticissima signora di ni filippine vi guiderà attraverso i cinque c nenti, alla scoperta di quanto di più stre insolito il mercato mondiale possa offrire sento fortunata - racconta - perché son- vata in Italia anni fa in cerca di lavoro e h- vato una città che mi ha aperto il suo c

Chef Kumalé



*Il mio negozio è piccolo, ma lo accollo tutti a braccia aperte e spero sempre di poter aiutare i clienti con buoni consigli». Effettivamente lo spazio è angusto, ma così stipato di prodotti da far invidia ad un grosso bazar.*

Per quanto riguarda invece il settore della 'cucina dal mondo', dopo una fase di euforia durata tre anni, dal 2005 si è registrata una battuta di arresto. Si tratta di una crisi generale che investe l'intero settore della ristorazione e che ha penalizzato in particolare gli 'etnici': ultimamente a Torino sono stati inaugurati solo due o tre ristoranti nuovi, in controtendenza rispetto a quello che sta succedendo in altre città italiane come Milano e Roma. In compenso si è incrementato il settore delle gastronomie, del take away, il punto di ristoro poco impegnativo. Ne è un esempio il dilagare di doner kebab, tanto che McDonald's Italia li ha individuati come il nemico numero uno.

Siamo andati a trovare Demir, un'istituzione per gli amanti del kebab, nel suo chiosco, in piazza Adriano 6 f. È l'unico in città che lo prepara tutti i giorni con le sue mani usando carne di vitello piemontese, macellata però secondo il rito islamico. «Quando nel 2001 ho aperto il primo locale - racconta - non c'era ancora il kebab congelato. E poi volevamo offrire alla clientela un prodotto fatto come si deve, fresco e genuino». Ogni giorno, quindi, mette a bagno le fettine di carne con lo yogurt turco, il sale e la cipolla tritata. «Il kebab originale - continua Demir - andrebbe fatto con fettine di carne di vitello alternate a fettine di grasso di montone. In Turchia abbiamo una razza particolare di montoni con la coda grossa, che in Italia non esiste. Serve proprio il grasso di quella coda per l'ottima riuscita del piatto!». Oltre al kebab, da Demir, si possono assaggiare diversi altri piatti della cucina turca e una deliziosa bevanda, l'ayran, a base di yogurt, acqua e sale. Presto aprirà un nuovo localino al Balón, stessa filosofia e stessa genuinità.

Siamo andati a trovare Demir, un'istituzione per gli amanti del kebab, nel suo chiosco, in piazza Adriano 6 f. È l'unico in città che lo prepara tutti i giorni con le sue mani usando carne di vitello piemontese, macellata però secondo il rito islamico. «Quando nel 2001 ho aperto il primo locale – racconta – non c'era ancora il kebab congelato. E poi volevamo offrire alla clientela un prodotto fatto come si deve, fresco e genuino». Ogni giorno, quindi, mette a bagno le fettine di carne con lo yogurt turco, il sale e la cipolla tritata. «Il kebab originale – continua Demir – andrebbe fatto con fettine di carne di vitello alternate a fettine di grasso di montone. In Turchia abbiamo una razza particolare di montoni con la coda grossa, che in Italia non esiste. Serve proprio il grasso di quella coda per l'ottima riuscita del piatto!». Oltre al kebab, da Demir, si possono assaggiare diversi altri piatti della cucina turca e una deliziosa bevanda, l'ayran, a base di yogurt, acqua e sale. Presto aprirà un nuovo localino al Balôn, stessa filosofia e stessa genuinità.