

# Cucina turca— LA CONVIVENZA SI IMPARA MANGIANDO

*Al festival A-Sham che si apre oggi ad Haifa protagonista è la cucina ottomana. Ospite d'onore è l'ex surfista Kemal Demirasal, fondatore di un ristorante tra i World's 50 Best*

**Fabiana Magri**  
Haifa

**S**i oppongono alla politica dei governi a colpi di minestra d'orzo ai frutti di mare con purè di peperoni, foglie di vite ripiene di riso, albicocche secche e menta e cosciotti di agnello a cottura lenta con quinoa e insalatina fresca. Le quattro cene a sei mani firmate da Nof Atamna Ismaeel, Haim Cohen e Kemal Demirasal sono gli eventi più attesi della quarta edizione di «A-Sham Arab Food Festival», oggi e domani nel porto di Haifa, in Israele.

Nof Atamna Ismaeel, cittadina araba israeliana di fede musulmana, microbiologa e vincitrice di una recente edizione di Master Chef Israele, quattro anni fa ha fondato «A-Sham». Haim Cohen è uno chef televisivo, giudice di Master Chef Israele, israeliano ebreo di origini turche. Kemal Demirasal è l'ex surfista turco, cuoco autodidatta, fondatore del ristorante Alancha specializzato in cucina anatolica con un tocco contemporaneo, classificato tra i World's 50 Best. Proprio mentre il ministero degli Affari esteri israeliano, in risposta al ritiro diplomatico della Turchia da Israele, annuncia la decisione di abbassare il grado di rappresentanza ad Ankara e di non inviare un nuovo ambasciatore nella capitale turca, la società civile manda un messaggio opposto: «Vogliamo più collaborazioni, a cominciare dal cibo, dalla cultura e dalla musica e, auspicabilmente, anche in altri campi. Siamo entusiasti - dice Nof Atamna Ismaeel - che per la prima volta in assoluto un evento gastronomico israeliano ospiti uno chef turco. Insieme creeremo una cena gourmet per celebrare le nostre radici comuni nella regione».

## La manifestazione

Tutto il festival di cucina araba è dedicato, quest'anno, alla Turchia e all'Impero ottomano che ha dominato la regione del sud-est europeo, del Nord Africa e della penisola arabica per 600 anni. «Nonostante lo stato attuale delle relazioni tra i due Paesi - continua - gli israeliani sono molto attratti dalla tradizione culinaria, dalla cultura e dall'architettura dei nostri vicini di casa e sempre più ristoranti turchi aprono qui».

Lo chef Demirasal è l'ospite d'onore di una squadra composta da una ventina di prestigiosi colleghi e ristoratori israeliani - musulmani, cristiani, drusi ed ebrei - specializzati in cucina araba. I loro piatti saranno interpretazioni personali e

contemporanee di ricette ottomane e turche come il lachmajoun (sottile sfoglia di pasta fatta in casa) di pesce confit servito con yogurt e tehina (salsa di semi di sesamo) firmato da Omar Elwan al Talpiot (28 Sirkin St.) o il karniarik (melanzane farcite con cipolla, aglio, prezzemolo, pomodori, peperoni e carne macinata) di Israel Aharoni al Lux (13 Ha-Namal St.) e, ancora, il piatto principe del cibo di strada turco, il Balik Ekmak, un panino ripieno di pesce alla griglia e verdure preparato da Amos Sion al Lahza (9 Nahum Dovrin St.).

«A-Sham» - che in arabo significa Levante e indica un'ampia regione storica nel sudovest asiatico - travolgerà le strade del centro di Haifa con postazioni di cibo, negozi pop-up (spezie, dolci, accessori), musica, balli e feste in piazza oltre a laboratori di cucina e conferenze, tutto di ispirazione turca.

## La città

«A-Sham» è l'occasione per visitare Haifa, città simbolo di convivenza tra religioni,

*Per strada si potrà provare il Balik Ekmak panino ripieno di pesce alla griglia e verdure*

specialmente nella settimana in cui la festa ebraica di Hannukkah passa il testimone al Natale cattolico. Il monastero carmelitano di Stella Maris, fondato sulla grotta del profeta Elia, domina il Monte Carmelo ed è raggiungibile in funivia dal litorale. Nel cuore dei Giardini Bahá'í - patrimonio Unesco - al centro di una scalinata con diciannove terrazze che si arrampicano sul versante settentrionale del Monte Carmelo, si trova il Santuario dalla cupola dorata e luogo di culto di Báb, figura centrale della religione Bahá'í, una delle più importanti fedi indipendenti. Vale sempre la pena visitare una mostra all'Haifa Museum of Art (*Shop it!* è quella in corso fino al 20 gennaio, una riflessione artistica e sociologica sul desiderio di possedere oggetti facendo spese) o l'allestimento di taglio archeologico del National Maritime Museum.

Per un'atmosfera che assomigli a Tel Aviv si può fare bar-hopping nei locali di Masada St. La veduta più romantica sul porto, le gru, le navi e le luci si ha dalla Louis Promenade. Da qualche tempo però è il porto di Haifa il vero fulcro della movida, proprio quei vicoli dove si svolgono gli eventi in programma per «A-Sham». —



# Cucina giordana—

*A scuola di mezze e mansaf (carne di agnello cotta in yogurt) per condividere con i commensali un grande piatto collettivo*

**Carla Diamanti**  
Amman

**P**roprio come noi italiani, i giordani amano mangiare bene, trascorrere molto tempo a tavola e ricevere gli ospiti con piatti abbondanti e portate interminabili. La gastronomia di questo accogliente lembo di Vicino Oriente racconta dei popoli che vi sono passati, delle carovane di spezie e profumi che attraversavano deserti e Oceano Indiano, del Mediterraneo. Secoli di scambi hanno prodotto una cucina piacevole ed equilibrata, non piccante, ispirata alla tradizione ma aperta all'innovazione. Una storia di successo che sorprende positivamente i visitatori, per i quali si moltiplicano corsi come quelli di

Petra Kitchen ([www.petrakitchen.com](http://www.petrakitchen.com)) dove si impara a preparare gustosi piatti giordani.

Qualche ora dopo il risveglio, salutato dal primo caffè al cardamomo, il primo pasto è a base di pane appena sfornato con olio di oliva locale, labneh (yogurt pastorizzato) e za'atar, miscela di timo, semi di sesamo, sommacco e sale. Segue una sostanziosa minestra di fave stufate, fuul mudammas, che insieme ai falafel è protagonista del più classico cibo di strada locale. Davanti ai chioschi lungo Rainbow Street o ai tavoli del celebre Hashem, si fa la coda insieme alla Amman bene e alle celebrità di passaggio.

In casa, la giornata è dedicata alla lunga preparazione del mezze, l'antipasto. Sul tavolo, le numerose ciotole contengono crema di hummus o melanzane (mtabbal), insalate miste a ritagli di pane fritto