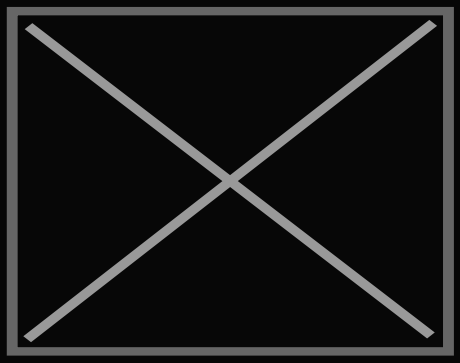
Turchia, non solo “kebabbari”: ispirazioni per la ristorazione

turchia-01-1a296b74

Attenzione ai kebbabari. No, non è una minaccia, ma una possibilità che i tanti fast food di ispirazione turca che oggi si limitano a offrire *Kebab*, non sempre di ottima qualità, *Lahmacum* (la pizza turca), e i dolci *Baklava* (pasta filo con frutta secca tritata, noci o pistacchi, in pasta filo e miele), o i *Lokum* (dolci fatti con zucchero aromatizzato con acqua di rose e limone), si trasformino in veri e propri ristoranti che puntino a servire l’intera tradizione della cucina turca. Soprattutto ora che sono a rischio chiusura serale. Chi volesse convertire la propria attività, o aprirne di nuove, attingendo dalla tradizione culinaria ottomana non avrebbe problemi. Sfatiamo il mito di una cucina povera, basata solo su carni allo spiedo e dolci… ipercalorici. Perché la cucina turca è espressione di un ex-impero, quello Ottomano, che racchiudeva diversi Paesi, da cui si sono attinti diversi prodotti regionali come, ad esempio, lo yogurt dall’Asia Centrale, il cui nome deriva proprio dalla lingua turca, o l’uso delle foglie di vite dalla Grecia, per far nascere una gastronomia nazionale.

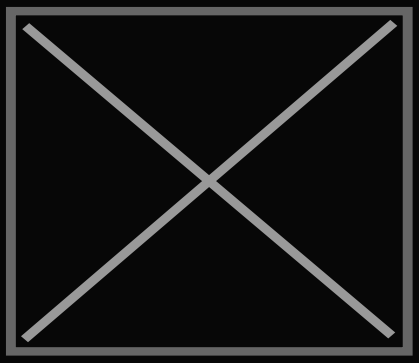
LE VARIETÀ

La cucina turca che conosciamo noi è soprattutto quella che arriva dal Sud-Est, molto mediorientale con, appunto, *Kebab*, *Baklava* e portate di assaggini chiamati *Meze*, che si trovano anche nella cucina cipriota o libanese. La Costa più a ovest, affacciata sul Mar Egeo e su quello di Marmara è al contrario molto più “mediterranea”, ricca di pesce alla griglia e verdure. Con alle sue spalle un interno ricco di olio di oliva. Un’altra zona marinara, ovvero quella affacciata sul Mar Nero, propone invece una cucina basata su acciughe e pesce azzurro in generale, tra cui lo sgombro o *mackarel*, e granturco. Infine il centro del paese, dove si trova la capitale Ankara, è zona di paste ripiene, come i famossimi *Manti*, ravioli ripieni di carne di agnello, cavallo o manzo


macinata e speziata dalla forma dei nostri tortellini, che vengono cotti al vapore o in acqua bollente salata e serviti con diverse salse, tra cui yogurt acido e pomodori. Partiamo proprio dai Manti per elencare una interessante carrellata di quelli che noi chiameremmo primi piatti: come in Italia vi si trovano diverse portate a base di pasta sia secca che fresca, condite con salse di pomodoro, verdure e, spesso, yogurt. Inoltre, sono diversi i tipi di riso presenti nella cucina turca, con il *Pilau* che spesso accompagna qualsiasi piatto, declinato in molte varianti, tra cui il *Domatesli pilau*, al pomodoro, *l'Etli pilau*, con pezzetti di carne, il *Nohutlu pilau*, con ceci, l'*?ç pilau*, con fettine di fegato, uvetta, pinoli, noci, cannella ed erbe locali, il *Patl?canl? pilav*, con le melanzane, l'*Özbek pilau*, con agnello, cipolla, pomodoro e carota, o l'*Acem pilau*, con agnello cotto con pistacchi, cannella e altre spezie. Accompagnamento o piatto principale che può essere anche a base di grano, diventando così *Bulgur*, servito spesso con le tante versioni di cui sopra. Infine, soprattutto per quanto riguarda le fredde regioni dell'interno dell'Anatolia, si trovano anche numerose zuppe, tra cui citiamo quella con le lenticchie rosse, *Mercimek çorbasi*, quella con lenticchie e bulgur con foglioline di menta e peperoni rossi, *Ezogelin çorbasi*, con yogurt, fogioline di menta e scaglie di paprica, *Yayla çorbasi*, quella con trippa di bovino con aceto e aglio, forse la più famosa del Paese, *i? kembe çorbas?*, e quella fatta con la testa e la carne di agnello, cotte con peperoncino piccante, purea di aglio e origano, *Kella Paça çorbasi*. Tutte servite con il tipico pane turco.

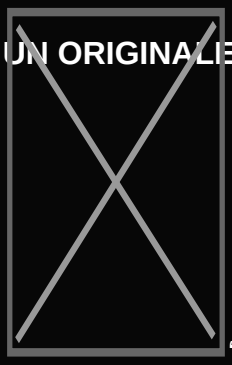
IL PANE, LA PIZZA, I DOLCI DA FORNO

Pane e prodotti cotti in forni a legna sono molto tradizionali in Turchia. Oltre alla pizza turca, la *Lahmacun*, pasta di pizza con carne macinata speziata, pomodoro e altri ingredienti, servita con insalata e limone, vi sono diversi tipi di pane, dal classico pane arabo all'*Açma*, un pane soffice che ricorda la forma del *Simit*, ovvero una ciambella ricoperta da semi di sesamo croccante fuori,



soffice dentro che solitamente viene consumato durante la colazione. Al forno ecco poi le varie versioni dei *Börek*, ovvero fagottini di pasta fillo riempiti di vari ingredienti, come i *su böre?i* con formaggio e prezzemolo, Çi? *Böre?i*, fritti e ripieni di carne,*Sigara Böre?i*, rotolini di pasta sfoglia ripieni di formaggio piccante e prezzemolo, o *paçanga böre?i*, pasta sfoglia ripiena di prosciutto essiccato. Nel forno turco si possono poi trovare brioche salate, *Poga?a* , o dolci, *Çörek*. E poi ecco dalle aree rurali i *Gözleme*, una sorta di tortilla di farina cucinata su una grande piastra, ripiena in mille modi diversi; da spinaci e formaggio a carne macinata e patate, spinaci, feta e uova, o la combinazione diversa degli ingredienti di cui sopra. Infine non poteva mancare anche qui la *Pide*, o Pita alla greca, guarnita o riempita con carne, cipolle, pomodori, prezzemolo e spezie, *Pastirma*, ovvero manzo essiccato simile alla bresaola, salsiccia, *Sucuk*, formaggio e spinaci, e/o uova.

UN ORIGINALE STREET FOOD



“Riempire”, *dolmak* in turco, è una caratteristica di questa cucina con le verdure come melanzane, zucchine o pomodori, ripiene di riso e/o carne o verdure che prendono il nome di *Dolma* o foglie di vite o di cavolo arrotolate e ripiene di riso, chiamate *Sarma*. Inoltre si riempiono anche i Kofte con carne macinata, riso e tuorlo d’uovo poi saltati in padella, i *Topik*, “pastry” di origine armena riempite di ceci, nonché le cozze, ripiene di riso ed uvetta (*Midye dolmasi*) vendute spesso anche nelle strade di Istanbul. Uno street food a base di prodotti del mare come i famosi panini con pesce alla griglia, pomodori e insalata *Balik Ekmek*, con cui si mangia a poco più di un euro, così come con piatti poveri a base di acciughe e sardine. Pesce azzurro pescato direttamente dal Bosforo, molto “nervoso” e magro visto le correnti, che è anche il piatto di pesce tipico di Istanbul, il *Lüfer*, a cui potremmo aggiungere la *Çiroz salatasi*, insalata con lo spratto essiccato o lo sgombro, le più classiche triglie al forno servite con verdure o il meno classico *Karides güveç*, ovvero gamberetti, pomodoro e

funghi ricoperti di formaggio e cotti al forno in una teglia rotonda, o il *Lakerda*, tonno al sale.

KEBAB PER TUTTI I GUSTI

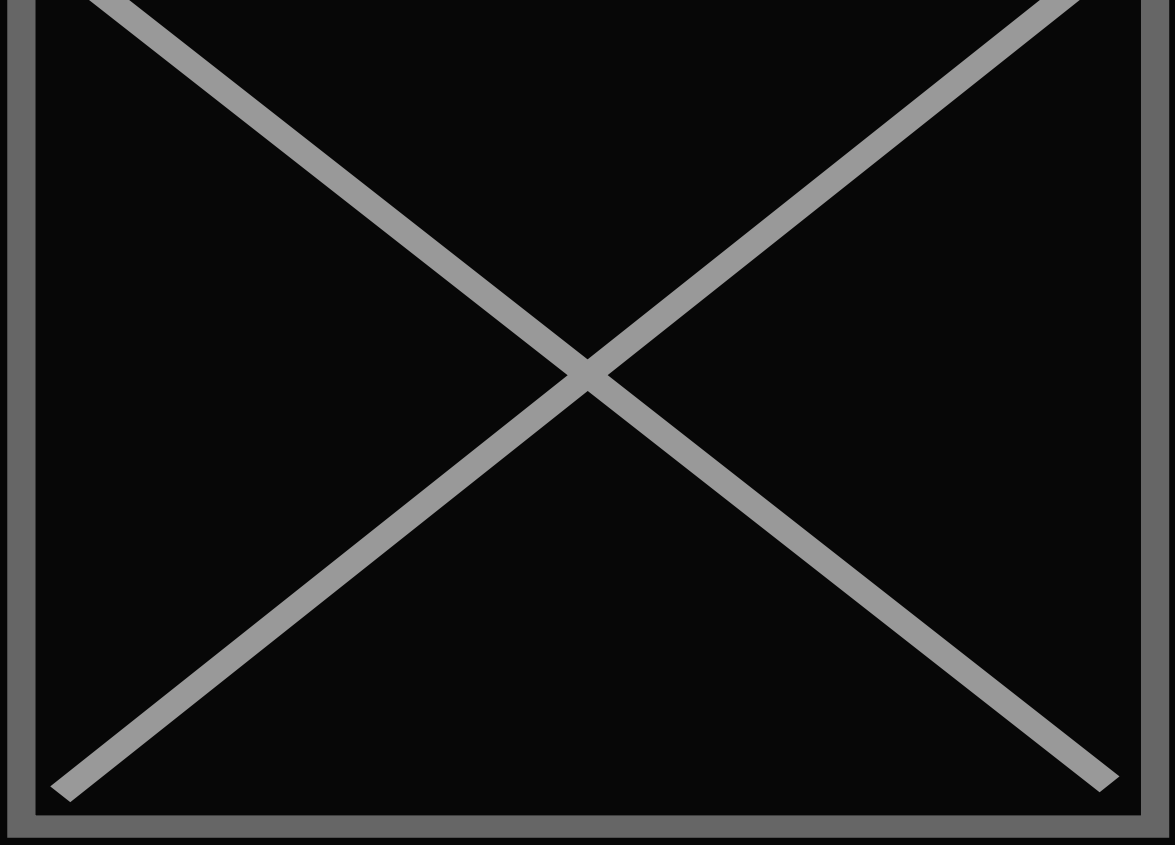
Ma se, come abbiamo visto, il pesce, soprattutto quello più “povero”, ai turchi piace, la carne rimane uno degli ingredienti principali. Partendo dal *Döner Kebab*, ovvero il Kebab classico montato su uno spiedo verticale per far cuocere la carne, di manzo, agnello o pollo, lentamente, e servito in un panino



arabo (*Durum*) o direttamente su un piatto e accompagnata da yogurt, salsa di

pomodoro e burro fuso (*Iskender kebabi*). Un piatto che, però, pare sia nato in Germania, a Berlino, all’inizio degli anni ’70. Kebab che può venir accompagnato in maniera diversa in ogni regione, ad esempio l’*Urfa kebab* è cucinato con l’aglio mentre l’*Adana kebab* con la cipolla. E poi ecco l’apoteosi del *Testi Kebab*, uno scenografico piatto a base di Kebab, con cui si riempie una ceramica che viene rotta prima di essere servita. Ma in Turchia si usa molto anche il pollo in varie ricette, come alla Circassa, o *Çerkeztavugu*, arrostito con nocciole, latte e farina e servito freddo, o al miele.Tradizionali anche i piatti a base di agnello, come il *Külbasti*, teneri filetti insaporiti con timo e grigliati senza aggiunta di olio, *Kokoreç* un grosso spiedo di interiora d’agnello cotto su un girarrosto orizzontale, a cui si aggiungono spezie come origano e peperoncino, o l’*Arnavut cigeri*, fegato di agnello tenero arrosto con cipolle.

[caption id="attachment_156880" align="aligncenter" width="603"]



I Börek, fagottini di pasta fillo riempiti di vari ingredienti[/caption]

FRUTTA E VERDURA

Ma la Turchia è anche terra per vegetariani, con tanti piatti a base di verdure, tra cui impera la melanzana (*Patl?can*), preparata fritta, cotta con aglio (*Imambayildi*), in purea (*hünkar be?endi*, con formaggio) al forno (*musakka*) e addirittura come confettura (*Patl?can Reçeli*). E poi ecco le polpette di lenticchie rosse, *Mercimek köfte*, o il *Mücver*, preparato con una purea di zucchine o patate, uova, cipolla, aneto e/o formaggio e farina, che può essere fritto o cotto in forno. Non sono verdure ovviamente, ma non possiamo non parlare delle spezie e di tutte le varietà di frutta secca: pistacchi, castagne, mandorle mandorle, nocciole e noci, centrali in molte ricette. E imperdibili occasioni di visita, e di shopping, nei tanti Bazaar delle Spezie presenti nelle città turche. Frutta secca presente in molti dolci, come abbiamo visto nei *Baklava*, a cui noi aggiungiamo i *Tulumba*, dolci fritti e immersi nello sciroppo di zucchero, l'*Halva* a base di pasta di sesamo e zucchero o i tanti dolci a base di frutta.

LE BEVANDE

Infine due parole meritano le bevande turche, a partire dal The nero (*Çay*), e dal Caffè (*Kahvesi*), preparati con macchine a filtraggio particolari, o dall'*Ayran*, uno yogurt diluito con acqua, a cui è aggiunto del sale sullo stile del Lassi indiano. E, malgrado la Turchia sia un paese a maggioranza

musulmana, non mancano le bevande alcoliche; dalle birre, come la *Tekel Birasi*, la *Marmara34* o la *Efes Pilsen*, la più bevuta, ai vini, sempre più di qualità, dal *Corvus* al *Pamukkale*, per arriva al *Raki*, bevanda tradizionale aromatizzata all'anice e dalla gradazione molto alta. Ottima per gli aperitivi, questa bevanda può essere diluita con acqua e ghiaccio e accompagnata da B*uzda badem*, ovvero mandorle col ghiaccio, che aiuta a eliminare più facilmente la pellicina esterna, o le *Kestane*, le nostre caldarroste.