

VareseNews

A pranzo, cena o “spuntino” e...l'undicesimo kebab è gratis

Pubblicato: Giovedì 28 Luglio 2005

✖ In Italia o in Germania il loro lavoro è sempre stato solo quello: i “**kebabbari**”. E per **Mehmet Sommez** e **Muhittin Tetik**, gestori rispettivamente del primo e dell'ultimo **take away di kebab turco** ad aprire a Varese, la scelta non poteva essere più azzeccata.

«Sono arrivato in Italia dalla Turchia circa tre anni fa – spiega il ventottenne Mehmet Sommez proprietario dell' Instabul Döner Kebab in **via Medaglie d'Oro** -, e da più di due ho affittato questo locale. Anche prima di mettermi in proprio lavoravo in questo ramo, e ora, con gli affari che vanno bene, penso al futuro, magari a un ristorante vero e proprio».

Ha iniziato invece solo da tre mesi insieme a un socio il curdo Muhittin Tetik, che appena tornato in Italia tre mesi fa ha scelto per l'Europa Döner Kebab una posizione nel pieno centro di Varese, in **corso Matteotti**. «Sono arrivato sei anni fa in Italia come rifugiato politico, poi mi sono trasferito in Germania dove per tre anni ho gestito un negozio di kebab. Lì è una tradizione oramai consolidata, mentre in Italia è appena nata».

✖ E proprio la **Germania** è all'origine dei panini con carne di vitello, pollo, tacchino e agnello, speziati e accompagnati da verdura e a volte patatine fritte che ormai molti varesini scelgono come **pranzo, cena** o “**spuntino**” notturno. Per entrambi i gestori infatti la trafila è la stessa: i macchinari – grill verticale a gas o elettrico, coltello e paletta per raccogliere la carne – arrivano direttamente da ditte tedesche senza intermediari, mentre la carne surgelata viene acquistata dalla Germania all'ingrosso da ditte milanesi e venduta poi al dettaglio. Nei due negozi, e anche negli altri del centro varesino, spiccano quindi i cartelloni pubblicitari della **Akser**, il fornitore tedesco, mentre uno fra i nomi più famosi a Milano è la **Birtat**. Per Mehmet Sommez è addirittura un vero e proprio affare di famiglia. «Mio fratello gestisce la ditta milanese da cui acquisto la carne. È un'attività “comune” a tutta la famiglia, anche mio nipote gestisce un take away».

Gli affari, confermano entrambi, vanno a gonfie vele: un rotolo di carne da **20/30 chili** (il peso massimo è circa 40 chili) viene acquistato per circa 7 euro al chilo. «Con un pezzo di carne di questo tipo – spiega Muhittin Tetik – preparo all'incirca 120 panini, la mia media giornaliera. Quando però c'è più affluenza, come nel weekend soprattutto la sera, gli affari arrivano anche a raddoppiare». In un negozio di kebab una pausa pranzo, panino classico e bibita, il prezzo medio è **4,60 euro** ma ci sono **sconti per gli studenti** – con convenzioni con l'Università Insubria – e le **tessere fedeltà**: dopo 10 kebab, uno è gratis.

«Non ci sono veri e propri orari di punta – spiegano entrambi i commercianti che fanno 7 giorni su 7 orario continuato: dalle 11 alle 24 circa – e la clientela è varia. Sicuramente ci sono più **italiani** e più **giovani**, soprattutto nelle serate di venerdì e sabato. Anche durante il periodo del Ramadan variano un po' gli orari di affluenza, ma non la quantità di clienti. Gli italiani, soprattutto in zone non centrali come Varese, stanno scoprendo questo tipo di alimento solo ora, ma la sua diffusione è solo all'inizio».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

