

VareseNews

Kebab, una tradizione antica

Pubblicato: Giovedì 28 Luglio 2005

Carne frita o meglio, carne cotta alla griglia, questo è il significato della parola araba “**kebab**”, un termine che affonda le sue radici nei paesaggi e nelle atmosfere mediorientali, ma che oggi, sempre di più, si presenta tra le vie dei paesi occidentali a far concorrenza a pizze e cheese burger.

Ma da dove arriva questo panino speziato? Alcuni sostengono che sia egiziano, mentre per altri – la maggioranza – è una specialità turca. Quello che è certo, è che il kebab è l'equivalente della nostra pizza per tutti quei paesi che vanno dalla Turchia occidentale alle sponde del mar Rosso, in sostanza un pò per tutto il territorio che rappresentava il grande impero ottomano.

Non a caso, secondo la tradizione romantica più diffusa (vedi www.slowfood.it), il kebab è nato insieme ai soldati ottomani, che durante i momenti di pausa e di riposo dalle loro sanguinose guerre, sedevano attorno al fuoco e facevano arrostitire la carne, infilzandola nelle loro spade e, una volta sazi, si preparavano per la nuova battaglia. Tuttavia, la vera origine del kebab sembra essere più recente e legata a contesti cittadini piuttosto che al deserto e alle conquiste ottomane.

Il kebab infatti richiede una preparazione raffinata, e necessita del giusto mescolarsi di carne, spezie ed aromi che vengono tutti ben amalgamati secondo tecniche precise che possono derivare solo dalle tradizioni culinarie di grandi città come Istanbul o Aleppo. E' proprio nella città della **Siria settentrionale, Aleppo**, che sembra venga preparato uno dei kebab più prelibati e sofisticati. Ciò che forse in tanti ignorano infatti, è che esistono tantissime varietà di kebab e quello diffuso tra i negozietti d'Italia e di Varese è solo una varietà: il **Döner kebab**, che tradotto letteralmente significa ‘kebab che gira’. Si tratta dell'enorme **spiedo di carne verticale** di forma conica che gira su se stesso, composto di strati alternati di carne e grasso, che cuoce di fronte ad una specie di muro di fuoco. Le origini del Döner kebab, sono ben definite, dato che è una specialità relativamente recente. E' nato a **Brusa**, città della Turchia non lontana da Istanbul e la tradizione narra che un “kebabji” (ovvero quello che più comunemente chiamiamo “kebabbaro”) della città verso la metà del XIX secolo, ebbe l'idea di fare un enorme kebab e di cuocerlo in verticale. In passato la carne veniva cotta con delle braci ardenti sistemate su una sorta di scaffali, mentre oggi ci si serve ovviamente di **gas o di elettricità**. L'enorme spiedo ruota continuamente su se stesso e solo la parte esterna, quella più croccante viene tagliata e servita nel sandwich, cosparso di **spezie ed aromi differenti**, pronti a soddisfare tutti i tipi di palato.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it