

DOVE. 1

IL PANINO «ELOQUENTE»

Planet Kebab
pizzeria Al Baraka

(algerino)
via di S. Martino ai Monti, 29
tel. 06 484674

RISTORANTI CON TAVOLO

Kabab

(persiano)
via di Grottarossa, 52-52a
tel. 06 30310231

Kebab

(egiziano)
via Augusto Valenziani, 14
tel. 06 4745296

Kebab

(egiziano)
via dei Cappellari, 74-75
tel. 06 68309530

PANINOTECHIE, TAVOLE
CALDE, PIZZERIE AL TAGLIO

Wurstellone

(egiziano)
via dei Platani, 199
tel. 06 23236075

Pizza Shiawrma

(egiziano)
piazza dei Gerani, 28
tel. 06 2311778

Rosticceria Ali Baba

(pakistano)
piazza della Marranella, 6
tel. 06 24408050

Pizzeria Rustica

(egiziano)
via Casilina, 373-375
tel. 06 2412697

Ciro Kebab
Istanbul Express

(kurdo)
via dei Castani, 251/a
tel. 329 0924991

Istanbul Kebab 12

(turco)
piazza S. Giovanni Bosco, 33
tel. 06 71545480

Ali Baba

(siriano)
via Carroceto, 96



Gli uomini sono come le macchine:
è importante mantenere
la distanza di sicurezza..
(Martin Held)

Nell'altra pagina
Il banco pizzeria di Ali Baba

Qui, a destra
Il Planet Kebab pizzeria Al Baraka,
nel quartiere Monti

Sotto, a destra
Altre specialità di Ali Baba



AFRICA

La cucina del Corno
d'Africa è quella che più
facilmente è arrivata a
Roma, portando l'usanza
di mangiare con le mani
carne speziata servita
su una sfoglia di pasta di
miglio e accompagnata
da varie salse e verdure
(anch'esse speziate).
Per chi è aperto a nuove
esperienze, c'è il ristorante
Asmara in via Cernaia, 36,
il vicino **Massaua** in via
Montebello, 28, il recente
Zighini in via dei Monti di
Pietralata 43, il più noto, e
elegante **Sahara**, in viale
Ippocrate.



INDIA

Consigliamo senza dubbio
Maharajah, in via dei
Serpenti 124: la cucina è
ottima e rigorosamente
da tradizione (inoltre il
locale è molto frequentato
da personalità dello
spettacolo e della politica,
il che non è certo una
garanzia di qualità e bontà
del cibo, ma è un'ottima
scusa per convincere chi
non è interessato a cibi
speziati e piccanti).

Testi di Michela Carpi
Foto di Chiara Arnone

Riflessioni di un viaggio nell'«italietnico»

CIBI ETNICI A ROMA: L'APPARENZA INGANNA E LA NOSTRA CUCINA FA CAPOLINO, MAGARI CON LA PIZZA

Fin da piccoli siamo stati educati a diffidare di un nemico: l'apparenza; ci hanno detto che l'abito non fa il monaco e che non è tutto oro quello che luccica, l'hanno detto in modo inequivocabile e radicale: non possiamo fidarci. Non dobbiamo farlo, assolutamente, per nessun motivo. Mai. E poi, qualche anno fa, è uscito quel bellissimo film di Silvio Soldini, *Pane e Tulipani*, in cui l'aspirante suicida Fernando ospita una donna appena conosciuta. L'appartamento è piccolo, disordinato, forse anche sporco - quanto sporco lo capiamo quando lei, Rosalba, ormai si sentirà «a casa sua» e, come ogni donna che si sente molto a casa sua in una casa non sua, inizierà a fare pulizie - qui, nella cucina angusta, c'è un vecchio divano rosso, di pelle, dallo schienale rigido. Questo è il divano di cui Fernando dice, orgoglioso: «L'apparenza lo penalizza», il divano in cui uno dei due dovrà dormire. Lo stesso potrebbe dire di sé, Fernando, col suo italiano forbito ma l'accento straniero e incerto, ed è a questo che penso non appena mi trovo di fronte a uno dei migliori (dicono) *kebabari* di Roma: l'apparenza lo penalizza.

IN RETE

Romakebab

<http://digilander.libero.it/romakebab>
La Bibbia on line sul kebab a Roma,
dove trovare tutti gli indirizzi utili,
quartiere per quartiere, con schede
dettagliate e commenti

si vede che qui si mangia bene. Cos'è, esattamente, che si vede? Dal *kebabaro* un bancone e uno spiedo, dal cinese decorazioni floreali e paraventi (floreali), dal giapponese tanto riso, dallo spagnolo tanto riso, però caldo. Quella che si vede è, sempre, una sconcertante anonimità. Però, di fronte al *kebabaro* mentre penso a Fernando, penso anche: alcuni di questi posti sono anonimi in un modo ingannevole - hanno tutti la stessa insegna seducente, le stesse lucine, le stesse cameriere sorridenti (non proprio le stesse, ma molto simili) - altri invece sono anonimi in un modo penalizzante. E io ora, qui, ho deciso di ignorare gli anonimi ingannevoli e preferire questi ultimi, i penalizzati dall'apparenza.

Attenti alla tovaglia

È una criterio che utilizzo già con i ristoranti italiani: evito quelli con tovaglie in simil seta e posate in simil argento (certa che anche il cibo sarà in simil cibo) e scelgo la trattoria con tovaglia di vera stoffa. L'esperienza il più delle volte mi dà ragione: qui la cura è tutta per il cibo e quando alla fine sei così grato che vorresti andare a ringraziare il cuoco, e magari lo fai, ti inoltri nel *sancta sanctorum* del tuo nuovo tempio, allora ti può capitare di scoprire che la miglior coda alla vaccinara che tu abbia mai mangiato la fa un iraniano (vai a capire perché) e la miglior pizza un algerino. E gliene sei grato, sommamente, anche se al loro posto ti saresti aspettato la Sora Lella e un napoletano. ●

Il kebab. Quando accanto c'è la pizza al taglio

Fiduciosa, entro da quello che dicono essere il miglior *kebabaro* di Roma (il termine «kebabaro» credo indichi un cuoco che cucina un tipo di carne che noi tutti chiamiamo *kebab* ma che in realtà è agnello, pollo, manzo, talvolta non è neanche carne ma pesce, e tutto è cotto allo stesso modo, e questo modo si chiama *kebab*. E *kebabaro*, per estensione, è chi fa il *kebab* e il posto in cui lo si fa, credo). Sta a **San Martino ai Monti**: un bugigattolo senza insegna, senza tavolini fuori (e solo un paio dentro), senza clienti e soprattutto senza *kebab*. O meglio, lo spiedo c'è, ma la carne no. Al suo posto c'è moltissima pizza al taglio e una misteriosa focaccia e una teglia di patate probabilmente croccanti. Possibile che sia davvero questo, il posto? Perché ora ho un problema (molto naturale ma anche molto imbarazzante): io non sono affatto in grado di giudicare se un *kebab* è un buon *kebab*. Io, come forse molti, in effetti non lo so come si cucina e come si fa e come si taglia nel modo giusto il *kebab*. So soltanto che se lo mangio a cena l'indomani potrò svegliarmi con la nausea oppure no, con il retrogusto oppure no, con la sensazione che devo ancora digerire oppure no e se gli «oppure no» prevarranno,

allora potrò dire che quello è un buon *kebab*. Così, già che mi trovo, provo a dirottare il discorso sul tema «kebab» (che carne è, come si cuoce, come si taglia), ma lui (più abilmente, ma anche inspiegabilmente) lo dirotta invece sul tema «farina».

Con il grano duro nel subconscio

Con sommo orgoglio si dilunga parlando di pane, pizza, focacce: ad esempio, l'impasto per i panini (quelli che poi farcisce con il *kebab*, ma il *kebab* viene tassativamente taciuto), lo prepara secondo un'antica ricetta berbera con modifiche che lo rendono più gradevole ai nostri gusti. Ma «gradevole ai nostri gusti» non è quello che dice lui. Lui dice: «Uso la farina di grano duro che piace agli Italiani perché il grano duro ce l'hanno nel subconscio (giuro, l'ha detto, ha detto subconscio), e 'ste patate (indicando le patate che mette nel panino) nun so' mica surgelate, queste le sbucciamo noi, 30 chili al giorno, e so' sempre 3 euro e 50 e il panino che alla fine te dò (e qui me lo dà) è eloquente». Io su questo «eloquente», per di più conclusivo, rimango così basita che lui ritiene opportuno aggiungere: «Nel senso che te parla». ●

Non solo spring rolls

Hang Zhou

Via Principe Eugenio, 82
Il cinese più famoso di Roma, l'unico segnalato dal Gambero Rosso. Di recente si è trasferito dalla storica sede in via San Martino ai Monti a via Principe Eugenio.

Green T.

Via di Pié di Marmo, 28 (Pantheon)
Locale elegante e raffinato, in cui di giorno è possibile anche acquistare capi di abbigliamento, accessori, arredi, libri.

Hua Ziao

Via Giolitti, 189
In zona Termini, è frequentato dai commercianti cinesi della zona. Qui è possibile assaggiare la vera cucina del Zhejiang, regione da cui provengono molti degli immigrati cinesi a Roma.



Una comunità di 9 mila persone

Secondo l'ultimo bilancio demografico dell'ISTAT (dicembre 2007), i cinesi residenti tra Roma e Provincia sono quasi nove mila e i dati raccolti in previsione del prossimo censimento parlano di cifre sempre crescenti. La comunità cinese in città si concentra intorno all'Esquilino, con ampie estensioni tra Pigneto, Casilina e Prenestina, ma una nuova Chinatown si prospetta nell'area intorno alla Città del Vaticano, abitata per lo più da cinesi della provincia di Shanghai, dove i tradizionali proprietari di negozi e locali stanno progressivamente vendendo loro le proprie attività.

Qui sopra
L'ingresso del ristorante cinese «La Città delle Meraviglie»

Qui sopra a sinistra
I ravioli alle verdure, una delle specialità della cucina cinese

Il cinese. Un termine di paragone (negativo) tra pizza e kebab

Ho capito. Un tempo, se volevi una cosa veloce da mangiare passavi a prendere la pizza al taglio. Invece, da un po' di anni, sono arrivati i kebabari e con i kebabari, appunto, il kebab, che nelle abitudini ha sostituito - affiancato - il consumo della pizza al taglio. Quello che non capivo, però, è perché non lasciassero gli Italiani liberi di farsi la loro pizza (che la fanno meglio) e loro di farsi il loro kebab (che lo fanno meglio). No, molti kebabari fanno anche pizza al taglio e io ho sempre pensato che fosse una pessima pizza al taglio (senza mai provarla, però): mi sembrava chiaro fosse una cosa «in più», fatta solo per quelli che ordinano kebab per tutti tranne per chi il kebab non lo mangia e vuole la pizza, e allora il kebabaro la pizza la fa, altrimenti sa di rischiare che tu - siccome la pizza un po' ce l'hai nel subconscio - la passi a prendere dove fanno solo pizza e lì rischi che il subconscio ti si sveglia e la prendi per tutti, e il kebab non lo compri più.

Una focaccia così soffice che neanche a Napoli

Invece oggi ho capito che non è così, o almeno che non è solo così, che in uno dei più penalizzati kebabari di Roma posso prendere un buon panino col kebab (buono nel senso che non mi lascia né la nausea né il retrogusto) ma anche una perfetta pizza alle quattro stagioni e il più indecifrabile e gustoso miscuglio di verdure contenuto in una focaccia così soffice che neanche a Napoli la fanno, pure se l'apparenza la penalizza. «Ci troviamo nella spiacevole situazione di poterle offrire solo piatti freddi». Così, nel film di Soldini, Fernando accoglie Rosalba la prima volta in cui lei entra nel suo ristorante.

«Un piatto freddo va bene», risponde lei, e il piatto freddo è un piatto di tonno e fagioli decorato con uova sode. «Sempre meglio di un cinese», dice lei, e lui, piccato: «Mi duole contraddirla, signora, ma i cinesi sono i più grandi ristoratori del mondo». E Rosalba rimane lì, sconcertata.

«Sempre meglio di un cinese»

Perché - mi chiedo mentre vago per l'Esquilino in cerca, ora, del miglior (dicono) cinese di Roma - perché lei dice: «Sempre meglio di un cinese»? Come mai quella donna, sola e senza soldi, non dice una cosa diversa, per esempio: «Sempre meglio di pane e acqua», «Sempre meglio che niente»? Una risposta forse è che quel piatto squallido, in un altrettanto squallido ristorante, con un solo squallido avventore, beh, quel piatto la fa sentire a casa: le è sicuramente più familiare del kebab, dei noodles, del sushi, di un hot dog. Però, come mai lei gli ha contrapposto proprio, e genericamente, il cinese? Forse perché - e questo è il punto - «il cinese» è la parte per il tutto, la sineddoche che riassume tutta la cucina di tutto il mondo che non sia la cucina di casa nostra, e non solo la cucina esotica - del tipo asiatico o africano - ma anche nord europea, europea dell'est, americana (anche se per l'americana esiste la versione sineddotica McDonald's), e addirittura nord italiana se si vive al Sud, sud italiana se si vive al Nord, nord italiana e sud italiana se si vive al Centro. Sì, «il cinese» compendia e livella tutte le diversità in una: «Sempre meglio del cinese». ●



Chiaramente, la **sicurezza** senza valore è come una nave senza timone.
Ma valore senza **sicurezza** è come un timone senza nave.
(Henry Kissinger)

Pesce crudo? Soprattutto riso

Nella cucina giapponese il sushi è un cibo a base di riso cotto condito con aceto di riso, zucchero e sale e combinato con un ripieno o guarnizione di pesce, alghe, vegetali o uova. Il ripieno può essere crudo, cotto o marinato e può essere servito disperso in una ciotola di riso, arrotolato in una striscia di alga o disposto in rotoli di riso o inserito in una piccola tasca di tofu.

In Giappone la parola sushi si riferisce ad una vasta gamma di cibi preparati con riso. Al di fuori del Giappone viene spesso inteso come pesce crudo, o come riferimento ad un ristretto genere di cibi giapponesi, come il maki o anche il nigiri e il sashimi (che in Giappone non è considerato sushi perché composto di solo pesce fresco).



A sinistra
Il nuovo punto vendita di «Daruma Sushi» all'EUR

Sopra
Le confezioni da asporto di «Daruma Sushi»

Il sushi anche a portar via

Per chi ama il take away, è possibile ora acquistare svariate combinazioni di sushi a portar via nei quattro punti vendita della catena Daruma Sushi (Castel S. Angelo, Ponte Milvio, Piazza Euclide, Rione Monti). C'è anche un numero verde. Tutte le informazioni sono sul sito internet, www.darumasushi.com, dove, insieme ai menu e al prezzo, è indicato anche il numero di calorie.

Hamasei

Via della Mercedes, 35
Aperto nel 1974 è il più tradizionale dei ristoranti giapponesi di Roma e segue la cucina di Tokyo in modo tradizionale. Elegante e sobrio, ottima cucina, offre specialità poco diffuse in Italia.

Hasekura

Via dei Serpenti, 27
Arredo semplice ed essenziale, è consigliato dai più appassionati e rientra a pieno titolo nella categoria «penalizzati dall'apparenza».

Il giapponese. Cinque ragioni per un successo nella «guerra tra i gialli»

Ma il cinese ora, a Roma, ha un serio nemico: il giapponese. E il giapponese è migliore del cinese per vari motivi.

Più veloce, più dietetico, più pulito

Primo. Pausa pranzo: entri dal giapponese, prendi una di quelle confezioni con ingredienti tutti uguali (riso, alga, pesce crudo) ma varianti tutte diverse (riso fuori e pesce dentro; pesce fuori e riso dentro; tutto dentro e l'alga intorno, e anche un cetriolino), bevi un thè o una birra giapponese (però la birra cinese è più buona, dice quello vicino a te, e tu annuisci e un po' pensi che anche una Moretti lo è, ma non lo dici), e in pochi secondi tutti quei mini bocconi accompagnati da una birra che è meno buona di tutte le altre birre che conosci, ma non lo dici, in un attimo è dentro di te. Il giapponese quindi vince sul cinese perché è più veloce.

Secondo: il giapponese piace alle donne. Soprattutto alle donne a dieta, quelle che al ristorante si vergognano di ordinare soltanto riso in bianco e qui invece possono addirittura scegliere tra riso in bianco di tante varianti e poi possono ordinare il thè che spesso è verde e perciò fa bene. Quindi: il giapponese vince sul cinese perché fa sentire una donna a dieta (un po') meno a dieta.

Terzo. Nonostante quello che ci fanno vedere nei film, soprattutto americani (segno che anche lì il cinese è una sineddoche), ossia uffici ingombri di confezioni di cibo cinese, noi sappiamo che il cinese è fatto di salse colanti, fritti, sughi, brodi, tutta roba che non si può comodamente far arrivare in ufficio e rischiare di rovesciare ovunque,

proprio no. Invece il giapponese (riso, alga e pesce crudo) è più facilmente asportabile. Quindi: il giapponese vince sul cinese perché non sporca.

Più pronto e più diverso

Quarto. Il (cibo) giapponese si trova pronto in comode vaschette anche al supermercato. Ci sono anche le vaschette col cinese (cibo), ma quelle vanno messe nel microonde e lo sappiamo che il microonde ammoscia i cibi, e i noodles o il riso alla cantonese riscaldati al microonde sono davvero peggiori di qualunque peggior cibo possa venirci in mente. Invece, quando avete voglia di un piatto freddo (diverso da tonno e fagioli), allora c'è la vaschetta col giapponese che non ha bisogno del microonde. Certo, con quello che costa, per un attimo ci pensate a comprare riso, alga e pesce separati, ma la vaschetta è lì. Già pronta. E il giapponese vince sul cinese per la quarta volta: entrambi possono essere consumati «già pronti», ma il giapponese è più pronto.

Quinto. La situazione è questa: è sera, lei vuole mangiare fuori, lui le chiede fuori dove, lei dice in un posto diverso. E il cinese non è «abbastanza diverso», ormai. Al cinese lui ce la portava da molto prima che uscisse Pane e Tulipani, da prima che Rosalba sintetizzasse in quattro parole tutta l'idiosincrasia accumulata, a torto o a ragione, verso il cinese. Quindi il giapponese vince sul cinese per questo: in entrambi si mangia una cosa diversa ma nel giapponese questa cosa appare più diversa. Persino il riso in bianco. ●