

*Cucina

Di Chicco Cerea



Sapori di Turchia

Capita di maledirlo, questo nostro lavoro. Quando gli altri si divertono, noi... Ma se si lo si ama davvero, il più delle volte accade invece di coglierne gli aspetti positivi, in particolar modo quando dà l'opportunità di viaggiare, conoscere, scoprire, incontrare. Per fortuna a noi, globetrotter della cucina, capita frequentemente di essere chiamati ad organizzare ricevimenti in ogni parte del mondo. L'ultima esperienza che ci è rimasta dentro l'abbiamo vissuta nella città che apre l'Oriente all'Europa, Istanbul. Ci siamo andati in avanscoperta per una nota azienda di moda maschile che festeggerà i primi di ottobre i venti anni di presenza in Turchia. All'Esman Sultan, magnifica location sul Bosforo, è previsto che arrivino seicento invitati selezionatissimi e noi dovremo stupirli con qualcosa di speciale che sia in sintonia con un ambiente così affascinante e con quel che offre il mercato di una città così ricca di storia e cultura. Già siamo al lavoro per tradurre nei nostri piatti le sollecitazioni ricevute durante la due giorni di full immersion tra prodotti, fornitori e ristoranti di varie estrazioni gastronomiche. Un'esperienza straordinaria che ci ha fatto capire ancora una volta quante lingue possa parlare la cucina ed in quanti modi possa essere declinata eppure rimanere accattivante e buona. Istanbul offre in questo senso una testimonianza come pochi altri posti al mondo in questo momento sanno dare. I bazar dedicati alle varie materie prime sono impressionanti, in particolar modo quelli della frutta e verdura per non parlare di quelli delle spezie, grandiosi. Molti ristoranti li sanno sublimare in piatti dai sapori intensi, caldi, ricchi di sfumature. Qualche esempio?

Sempre sul Bosforo, il Rejna dispone di ben otto ristoranti diversi che tuttavia si uniscono in un concerto che sembra un tutt'uno, miscelando culture ed abitudini senza soluzione di continuità: splendido. Di rara bellezza anche il Four Seasons ricavato in un'antica costruzione militare. Un giovane chef turno passato tra le mani esperte di Sergio Mei propone una cucina di alta scuola per precisione e pulizia. Con lui abbiamo scoperto il "pastrani", un impasto di spezie con il quale vengono rico-

mette insieme moltissime sollecitazioni, decisamente inusuale per i turchi. Interessante, ma quel che più ci ha colpito è la straordinaria animazione della vie pedonali che abbiamo percorso per arrivarci, piene zeppe di attrattive gastronomiche per grandi e piccini, gioco del gelato compreso (il gelato tirato con molto glucosio viene manipolato a piacimento da chi lo serve). Ma l'esperienza gastronomica più pregnante doveva ancora venire con la cucina "ottomana" dell'Hunkar, ristorante



per le carni durante la frollatura per essere poi servite in stile carpaccio. Il sacchetto infilato in valigia ha superato i controlli aeroportuali ed ora lo stiamo sperimentando con il pesce. Lo stesso giorno al bazar delle spezie ci hanno colpito i chicchi essiccati di melograno che mantengono una nota acidula penetrante, ideale per dare sprint alle insalate. Il locale più "cool" della città è il Mikla, all'ultimo piano di un lussuoso albergo. Solo stranieri ai tavoli, forse per via della cucina molto fantasiosa che

ubicato nel quartiere più chic della città, il Nisantasi. Stupefacenti il "patlican", melanzane affumicate con yogurt ed aglio; il "puf borggi con feta", una sorta di piccolo calzone farcito di formaggio fresco; i "manti", superbi raviolini di carne conditi con yogurt, menta, peperoncino; "irmik", un dolce di semolino in budino con crema al mascarpone. Ad ottobre ci torniamo, sicuro.