

€ 4
FEBBRAIO
2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

TORTA D'INVERNO

**AL LIMONE,
MORBIDA,
DELIZIOSA**

**DOLCI
DI CARNEVALE
NOTTE DEGLI
OSCAR
I PIATTI DEI FILM
ASSAGGI
IN VALTELLINA**

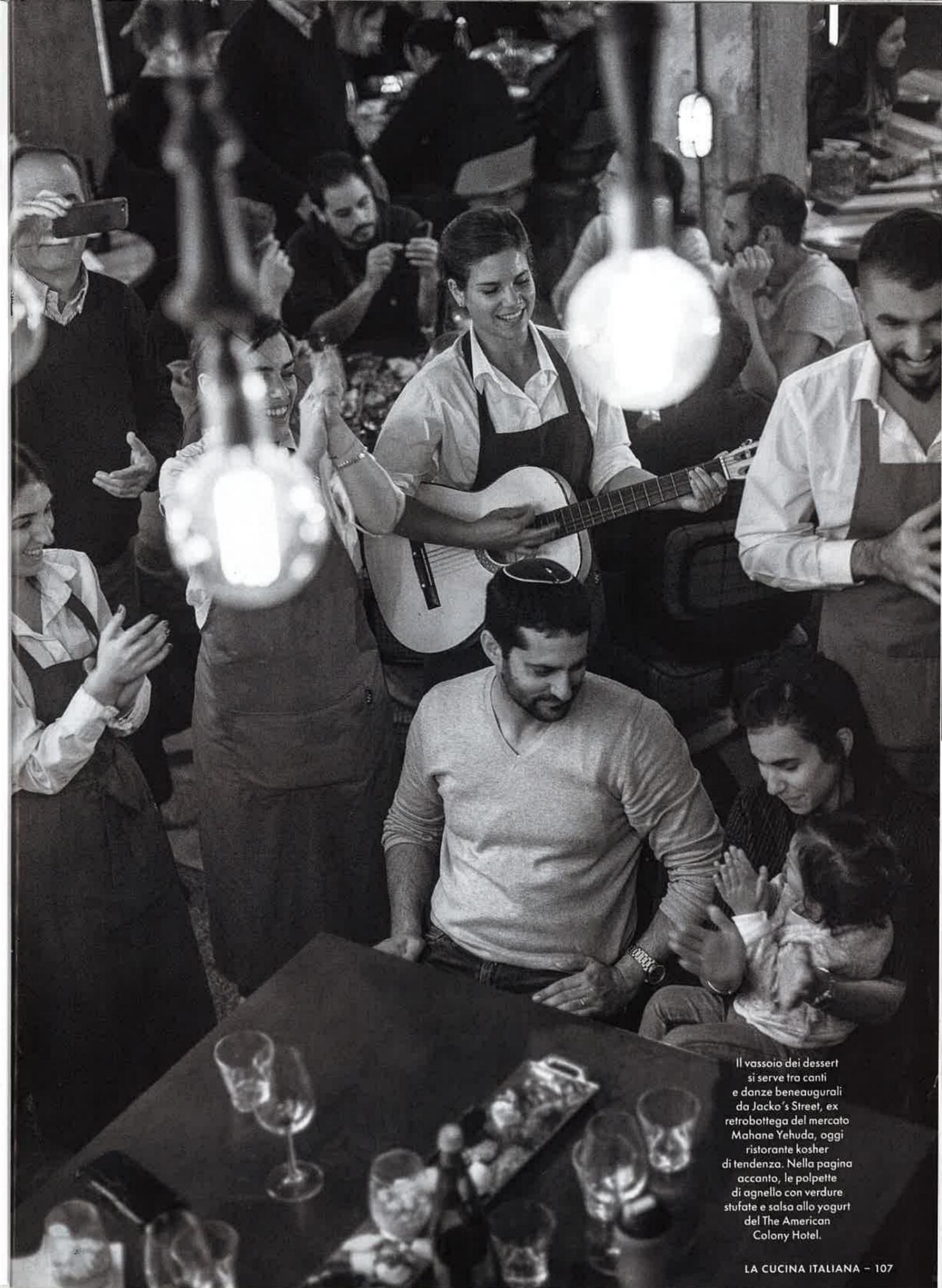




UNA TAVOLA INFINITE ANIME

Menu cosmopoliti tra challah, ravioli e hummus. Sinagoghe, moschee e chiese, ristoranti nascosti e locali trasformisti: nella Città Santa la storia del mondo si assaggia, si mescola e si condivide

di SARA TIENI, foto MONICA VINELLA



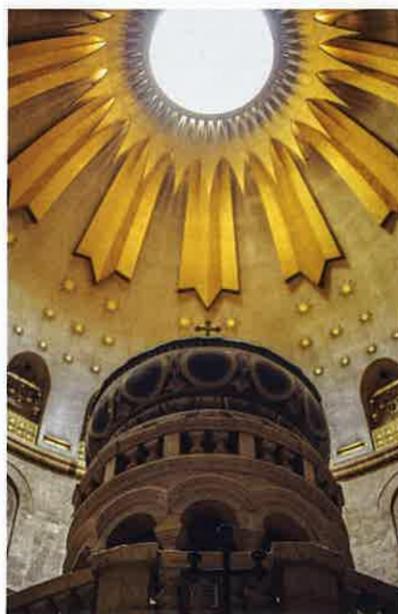
Il vassoio dei dessert si serve tra canti e danze beneaugurali da Jacko's Street, ex retrobottega del mercato Mahane Yehuda, oggi ristorante kosher di tendenza. Nella pagina accanto, le polpette di agnello con verdure stufate e salsa allo yogurt del The American Colony Hotel.

Cosa si mangia a Gerusalemme

Scendo dalla scaletta dell'aereo al Ben Gurion di Lod, nuovissimo aeroporto a 45 minuti da Gerusalemme. Intorno a me ebrei ortodossi in completo nero e *kippah*, ma anche chador e abiti occidentali. Nell'aria musica di pianoforte (ce n'è più di uno a disposizione di chiunque voglia suonare). A ogni angolo serrati controlli di sicurezza. Mi sto solo avvicinando alla città sacra di ebrei, cristiani e islamici di tutto il mondo, fondata nel 3500 a.C. vicino alla fonte di Gihon e conquistata da re Davide nel 1000 a.C., ma ne intuisco subito l'anima. Gerusalemme è così: forti contrasti e infinite anime. Considerata finora la «sorella minore», gastronomicamente parlando, della mondana e stellata Tel Aviv, la città è in grande evoluzione e sviluppo immobiliare e rispecchia molto bene il caleidoscopico mondo di sapori che è la cucina israeliana, frutto di infiltrazioni e stratificazioni di più culture.

Inspirati dal mercato

Come da tradizione mediorientale Gerusalemme è celebre per il trasformismo dei suoi mercati. Le botteghe di prodotti freschi la sera diventano piccoli ristoranti oppure bar, alcuni dei quali sorprendentemente eleganti. Un esempio su tutti, che si svela dopo un ingresso anonimo e quasi sciatto, è **Jacko's Street**,



Qui sopra, l'interno della chiesa del Santo Sepolcro, nel quartiere cristiano della Città Vecchia. A sinistra, lo chef David Dides nell'orto del The American Colony Hotel. A destra, pasticcini del Kadosh Café. In alto, un bambino ebreo ortodosso davanti al Muro del Pianto.

locale contemporaneo kosher (ovvero rispettoso dei dettami degli ebrei osservanti che, per esempio, non mescolano mai nelle stesse pietanze latticini e carne), naturalmente chiuso il venerdì sera per lo *Shabbat* (le 25 ore di riposo che vanno dal tramonto del venerdì alla sera del sabato). Il ristorante è stato aperto da tre soci, capitanati dal giovane e talentuoso Zakai Houja, in una via ridente il **Mahane Yehuda**, vivace mercato nato alla fine del XIX secolo a sud di Yafo Road, che da qualche anno si anima con spettacoli e musica notturna. Zakai, che si è formato in alcuni dei ristoranti più famosi di Gerusalemme e con lo stimato cuoco israeliano Shalom Kadosh, è figlio d'arte (il padre gestiva un frequentato banco del pesce in città) e si approvvigiona di prodotti freschissimi (molto belle e originali le sue insalate con frutta e fiori). Al suo fianco lavorano una dozzina di cuochi ma soprattutto la madre, che ogni giorno passa a impastare la pita, il pane lievitato mediorientale, e la *challah*, una sorta di morbido pan brioche.

Nel menu spiccano una deliziosa anatra brasata con cipolle e funghi caramellati e i ravioli in brodo ripieni di manzo stracotto, ricordo, insieme a una selezione di bruschette in versione israeliana, delle origini italiane della nonna materna di Zakai. La cucina è a vista e permette di vedere i cuochi all'opera, in un allegro caos. Ci si può sedere



A sinistra, lo chef Zakai Houja con la madre Ilana al mercato di Mahane Yehuda; sotto, a sinistra, la preparazione di un drink flambé al Gatsby Cocktail Room.



Ravioli italo-mediorientali

Una ricetta dello chef Zakai Houja in carta al Jacko's Street: ravioli di pasta fresca ripieni di stracotto di manzo in brodo di verdure con germogli di pisello, rivisitazione in chiave locale di un piatto di famiglia di origini italiane.

anche al bancone del bar e degustare un cocktail o una delle 40 etichette di vini locali. Tutte le pietanze vengono servite in grandi piatti di portata, già porzionate in assaggi da condividere, alla maniera locale. Se arrivate alla fine (le porzioni sono molto abbondanti), imprescindibile è il vassoio di sei dolci, tra torte e gelati, tra cui il *krembo* (una specie di marshmallow con biscotto).

Prima e dopo l'alba

Se volete proseguire la vita notturna, merita una tappa, nel cuore della città nuova, il raffinato (e molto clandestino) **Gatsby Cocktail Room**, un bar con piccola cucina in stile anni Venti, che cita le atmosfere del capolavoro di Francis Scott Fitzgerald. L'accesso è quasi segreto: accanto a quella che sembra una portineria c'è infatti una grande libreria che nasconde l'ingresso al locale, dotato di un lungo bancone e di qualche tavolo: vale la pena sedersi lì e godersi lo spettacolo offerto dai bartender che

vi incanteranno con una mixology, tra l'acrobatico e l'esoterico, che rivisita i grandi classici. Se volete esagerare, puntate su La Punta (tequila con peperoncino, sciroppo di mandorle e frutto della passione); per palati più prudenti c'è il Gatsby Mule (gin, lime, birra allo zenzero e pilsner belga), magari da abbinare alle proposte in menu, tra cui un'aromatica tartare al salmone, gradevole anche a mezzanotte.

Volte provare una colazione come si deve? Avviatevi, meglio se di prima mattina per non trovarlo troppo pieno, allo storico **Kadosh Café**, una pasticceria kosher del 1967, forse la migliore in città, aperta in un piccolo edificio in stile neocoloniale da Meir Kadosh e poi passata al figlio Itzik e alla moglie Keren che segue, insieme alla giovane cuoca Ruth Peled, la cucina e la pasticceria. Il locale, in stile europeo, stupisce per la varietà delle sue specialità: trovate dolci tipici come le *sufganiyot*, una sorta di krapfen fritti nell'olio e ripieni di marmellata di

fragole, crema o cioccolato che trovate soprattutto durante l'*Hannukah*, detta anche festa dei lumi, che prevede, dal 24 dicembre, per 8 giorni, l'accensione di un particolare candelabro a nove braccia chiamato *Chanukkiyah*. Si possono poi provare anche divertenti interpretazioni di dolci ungheresi, francesi, americani e italiani (macaron a forma di donut e cupcake fatti di pasta brioche). Molto piacevole anche il menu salato, dai toni casarecci con varietà di pani affumicati, quiche, insalate e pasta fresca.

Per un tuffo nella leggenda, invece, non potete mancare, anche solo per un aperitivo in uno dei suoi favolosi patii, il **The American Colony Hotel**, da oltre cent'anni riferimento per viaggiatori esigenti e raffinati. Qui, tra piante di pepe rosa e palme, suite arabeggianti e giardini in stile moresco, hanno soggiornato tutti, da Lawrence d'Arabia a Winston Churchill, e oggi Bob Dylan, Miuccia Prada o Tony Blair, solo per citarne alcuni. Ad attenderci, sorseggiando →





A destra, Ichai Souffan, cuoco del boutique hotel Villa Brown, una ex villa coloniale del XIX secolo; a sinistra, l'insalata di pomodori con yogurt e l'hummus con uova ed erbe, proposti nella colazione tipica mediorientale dell'hotel.



La ricetta dell'hummus varia di famiglia in famiglia. Tutti però

un caffè nel suo orto privato (con tanto di ulivo secolare e fontana che zampilla tra erbe aromatiche e papiri), c'è il sorridente e serafico David Dides, cuoco-sultano nonché executive chef dell'hotel. Alla **Val's Brasserie**, insieme all'Arabesque uno dei ristoranti dell'hotel, lasciano il segno per tipicità e squisitezza le sue polpette di agnello arrostate con verdure brasate, fiori e salsa allo yogurt e la tartare di trota, grano spezzato e carciofo alla Giudea. Per un momento di contemplazione a bordo piscina c'è anche il Cellar bar con cocktail e spuntini veloci e, dalle 3 alle 6 del pomeriggio un sontuoso tè all'inglese.

Colazione à la carte e pranzo al museo

Dà la sensazione di casa (effettivamente un tempo lo era) il piccolo hotel di charme con 24 camere e suites **Villa Brown**. A 15 minuti a piedi dalla Porta di Giaffa,

dall'elegante King David Street e dal caratteristico quartiere ultra ortodosso Mea Shearim. Risalente alla fine dell'Ottocento, era la dimora di un medico, D'Arbella, che con la moglie Malvina era solito organizzare ricevimenti per ospiti illustri e diplomatici residenti in città. La villa è stata restaurata mescolando stile ottomano e design contemporaneo. A seconda dell'ora, potete optare tra un cocktail o una degustazione di vini nella cave sotterranea, tra botte e una selezione di etichette di piccole cantine locali, e l'opulenta colazione à la carte, che da sola varrebbe il soggiorno. Servita rigorosamente al tavolo, prevede tre versioni tipiche israeliane e una occidentale con un eccellente muesli con frutta essiccata e melagrana fresca. Imperdibile la *shakshuka*, pietanza introdotta dagli ebrei tunisini in Israele a base di uova, cipolla, aglio, pomodori e peperoni, che il cuoco Ichai Souffan

(alle spalle un'esperienza internazionale) ingentilisce al punto che oso ordinarla alle 8 del mattino, senza colpo ferire, come da tradizione tiepido, con un trito di menta e prezzemolo.

Offre una visuale spettacolare sulle due città – quella vecchia, racchiusa da mura difensive e sorta su quattro colline, e i nuovi quartieri in grande espansione – il **Modern Restaurant**. Situato all'interno del Museo di Israele, vicinissimo al Parlamento (molti politici passano di qui per uno spuntino), offre menu tematici sulle varie mostre in corso con il meglio dei prodotti locali, dal miele di Tiberiade alle erbe aromatiche di Tzfat. Ottimi anche i piatti vegani come l'insalata di cuscus, lenticchie e crema di piselli ma anche la *frena*, una sorta di pizza bianca cotta nel forno a legna. Vicino, si scorge il suggestivo **Shrine of the Book**, ovvero il Santuario del →

lo servono allo stesso modo: tiepido, con il pane arabo croccante



Come un dipinto di Pollock

A sinistra, Jackson's Chicken, spezzatino di pollo con anelli di cipolla stufati coperto da un nido croccante di pasta kadaifi e completato da germogli e salse a base di senape e barbabietola; il piatto, in menu al Modern Restaurant del Museo di Israele, è un omaggio al pittore statunitense Jackson Pollock, di cui si può ammirare qualche tela nella collezione del museo. Sopra, lo Shrine of the Book, padiglione all'interno del complesso museale dove sono conservati gli antichi manoscritti biblici del Mar Morto.

Cosa si mangia a Gerusalemme

La monumentale Abbazia della Dormizione di Maria, fondata dai benedettini e situata appena fuori dalle mura della Città Vecchia, vicino alla Porta di Sion, una delle otto della città di Gerusalemme. Sotto, lo chef Dan Porat e Uri Inbar, proprietari del bistro Menza, e, a destra, il loro kebab di pesce.

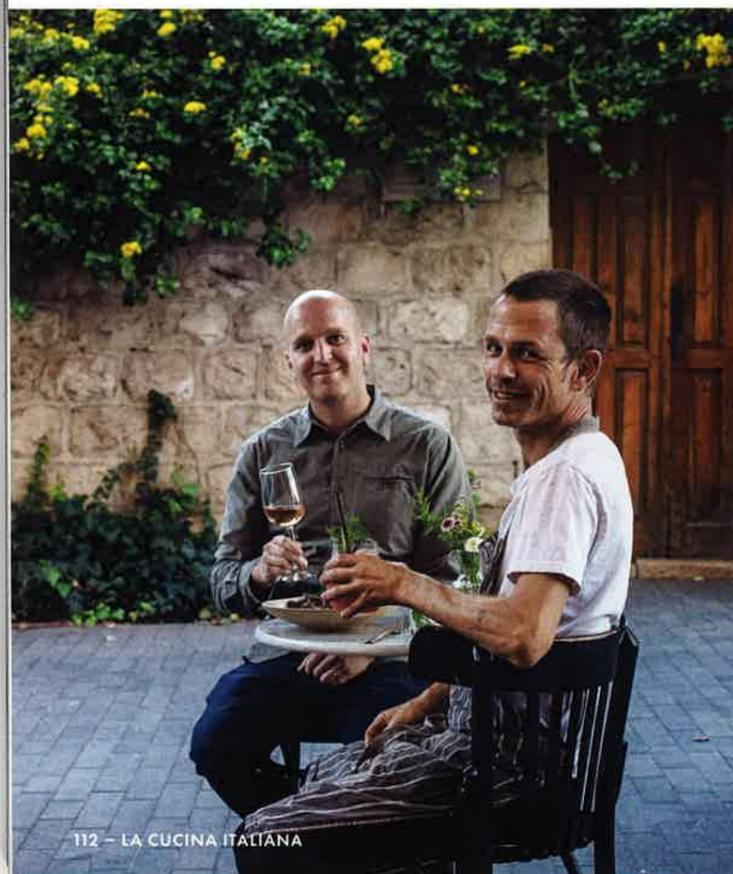
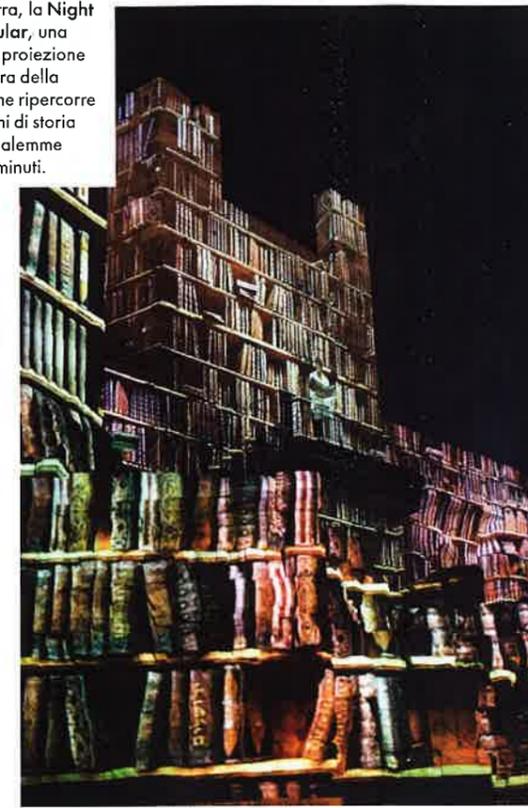


Gerusalemme è da millenni la città sacra di ebrei, cristiani

e musulmani. Un intreccio ininterrotto, anche nelle sue cucine



A sinistra, un pranzo servito al ristorante Happy Fish del Mamilla Hotel. A destra, la Night Spectacular, una pirotecnica proiezione sulle mura della Cittadella, che ripercorre i 7000 anni di storia di Gerusalemme in 45 minuti.



INDIRIZZI

Jacko's Street
jackos.inforu.mobi

Mercato Mahane Yehuda
fra Yafu Road e Agrippas Street

Gatsby Cocktail Room
18 Hillel Street, tel. 00972 548147143

Kadosh Café
6 Shlomit Zion Hamalka Street,
tel. 00972 26254210

The American Colony Hotel
1 Louis Vincent Street,
americancolony.com

Villa Brown Boutique hotel,
Haneviim Street, tel. 00972 5011555,
brownhotels.com

Modern Restaurant
c/o Museo di Israele, modern.co.il

Menza Restaurant
10 Betsal'el Street, menza.today

Mamilla Hotel
11 King Solomon Street,
mamillahotel.com

Libro, un padiglione del 1965 in cui sono custoditi i Rotoli di Qumran o del Mar Morto, la più antica collezione di testi biblici (II secolo a.C. - I secolo d.C.).

Visioni illuminanti

Tornando nella città nuova, ci imbattiamo nel **Menza Restaurant**, brasserie-bar dai toni rilassati in Betsal'el Street, una via pedonale tra gallerie d'arte e boutique. Il menu, come accade sempre qui, è un viaggio attraverso le cucine di tutto il mondo: si va dal croque monsieur agli gnocchi ai frutti di mare, dalla classica colazione israeliana con le varie *meze* (la selezione di antipasti retaggio dell'impero ottomano) fino al ceviche, a un memorabile kebab di pesce e a un assaggio di caviale proveniente dal Nord di Israele (quinto produttore al mondo delle preziose uova di storione).

Non so se entusiasmarvi o meditare di fronte alla vista mozzafiato sulle mura della città antica del Rooftop Lounge Bar & Restaurant, uno dei ristoranti interni de **Mamilla**, lussuoso hotel con interni disegnati dall'architetto italiano Piero Lissoni. Sorto su fondamenta di età ottomana 500 anni fa, l'albergo è una specie

di pietra angolare che unisce città vecchia e nuova. Ospiti internazionali all'ordine del giorno (nella hall scorgo alcuni esponenti del governo di Dubai). Merita il suo **Happy Fish Restaurant** dove il cuoco Cobi Bachar riesce a deliziare con un tourbillon di piatti tra cui dei magistrali *falafel*, polpettine di legumi piccanti. Ma è il pesce, cucinato in stile mediterraneo, il pezzo forte. Tutto viene servito su tavoli piastrellati molto informali, anche nella veranda esterna con vista sulla nuova via dello shopping della città, Mamilla Street. Finita la cena, e risalendo verso la Torre di David vi emozionerà il Night Spectacular: grazie a un gigantesco e tecnologico trompe-l'œil, vengono proiettate sulle mura della Cittadella, in 45 minuti, le vicende di Gerusalemme, dal 5000 a.C., tra musica e luci pirotecniche.

Se dopo questi assaggi vi è venuta voglia di provare anche una full immersion di sapori, tornate in novembre, quando si tiene l'**Open Restaurants** (*open-restaurants.co.il*), kermesse gastronomica che coinvolge i più importanti ristoranti della città con show culinari, corsi di degustazione e menu ad hoc. E come si dice qui, *l'chaim* (salute)! ■