

Israele à la carte

TRA LE PIÙ PERFORMANTI METE TURISTICHE INTERNAZIONALI, LA 'LAND OF CREATION' PROPONE UN PALINSESTO DI ATTRATTIVE DIFFICILMENTE EGUAGLIABILE: NATURA E CULTURA MILLENARIA, SPIRITUALITÀ E INNOVAZIONE IN TUTTI I CAMPI, CUCINA FORMIDABILE E NIGHTLIFE. PERCHÉ QUI LA STORIA HA LASCIATO SEGNI INDELEBILI, MA IL FUTURO È GIÀ COMINCIATO

reportage e foto GUIDO BAROSIO





Gerusalemme, l'ingresso alla Città Vecchia



Gerusalemme, cerimonia religiosa al Muro del Pianto

A Tel Aviv l'età media degli abitanti è di 30 anni, a Gerusalemme addirittura di 23. In assoluto tra le metropoli più giovani del pianeta, propongono un set contemporaneo dove **creatività, innovazione e tecnologia** sono le parole d'ordine. Ma in Israele l'**immutabile** resta tale e il **nuovo** trova il proprio posto per osmosi, contaminazione, contrasto visibile ma universalmente accettato. Nulla di più lontano da uno stato ortodosso, come in tanti si ostinano a credere. L'israeliano è un **ebreo osservante**, ma è anche un **laico metropolitano**, un **kibbuzzin**, un arabo integrato da generazioni, un **geek** costantemente connesso col mondo, un **deejay** coi dread, uno **chef** vegano, uno street artist internazionale, un **druso** fiero delle proprie tradizioni e tanto altro ancora, in un elenco costantemente aggiornabile. Se

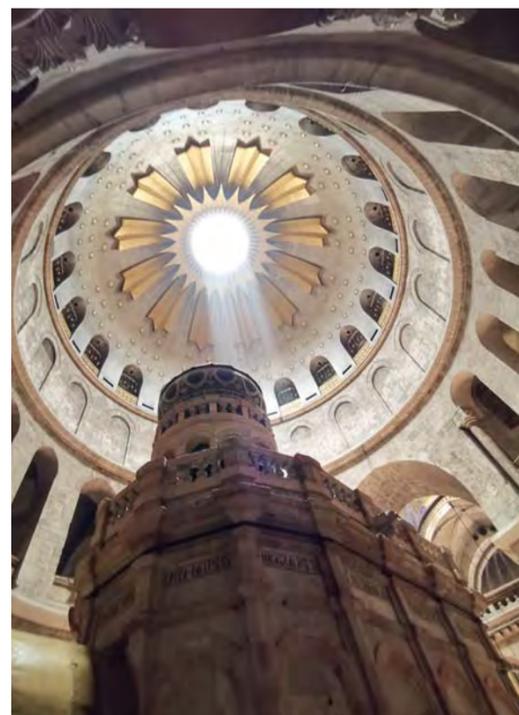


Il centro storico di Jaffa

poi aggiungiamo che gli ebrei in Israele sono arrivati da ovunque – Russia, Europa orientale, Etiopia, Italia, Spagna, Stati Uniti... – allora siamo riusciti a rendere bene l'idea: questa è una **patria del mondo**, dove tutto è sempre accaduto e ogni cosa continuerà ad accadere. Le ragioni per una visita sono di altrettanta, irresistibile varietà. I percorsi legati alla **spiritualità** vanno in cima all'elenco: **Gerusalemme, città santa** per le 3 religioni monoteiste, è imprescindibile, un'emozione profonda che ti travolge a ogni incontro, un luogo unico da vivere pietra dopo pietra, passo dopo passo, preghiera dopo preghiera. Ma **Tel Aviv**, a soli 40 minuti di auto, è un cambio di prospettiva che sbaraglia le carte: **13 chilometri di spiaggia** vissuta come a Miami, architetture ardite e azzardate, la **nightlife più vivace del Mediterraneo**, cucina creativa e arte contemporanea. E poi tante altre cose in altri luoghi, tutti prossimi: **Eilat** e il



Gerusalemme, panorama della città vecchia



Gerusalemme, la basilica del Santo Sepolcro



La spiaggia di Tel Aviv

Mar Rosso, il **deserto del Negev**, **Acri** crociata e mussulmana, il **Mar Morto**. Il tutto in soli **22mila chilometri quadrati**, perché Israele è più piccolo del Piemonte, una boutique land del nuovo turismo globale. **Turismo globale** che ama con decisione la terra di Davide ed espone numeri di assoluto rilievo: **tra gennaio e settembre 2019** gli **arrivi** sono stati **3 milioni e 297mila**, con una **crescita del 13%** rispetto all'anno precedente. Solo nel mese di settembre sono state registrate 405mila presenze, il 44% in più del 2018. Nei primi 9 mesi di quest'anno il turismo ha contribuito con **4728 miliardi di dollari** all'economia del Paese. L'**Italia**, in ottima posizione, costituisce il **sesto mercato internazionale**. Da gennaio a dicembre i visitatori sono stati 135200: +36% rispetto al 2018 e ben +85% rispetto al 2017. Anche in questo caso il mese di settembre ha segnato un picco, in 2 anni i visitatori italiani sono raddoppiati. Alla luce di queste cifre si può ritenere il turismo israeliano come uno dei più performanti a livello mondiale, e le ragioni vanno ricercate in un panel di offerte totalmente trasversale. Se il **turismo religioso** costituisce una motivazione storica per il viaggio, oggi Israele è l'unica nazione al mondo che può vantare il record di presenze tra i pellegrini e quello del **turismo LGBTQ+**, che ha nel **Gay Pride di Tel Aviv** (seconda settimana di giugno) un evento da 250mila partecipanti, moltissimi stranieri. Questo approccio creativo e originale sul fronte dell'incoming si è anche rafforzato con la presenza di **grandi eventi** ad alta visibilità globale, come la **partenza del Giro d'Italia 2018** e l'**Eurovision 2019 a Tel Aviv**. Appuntamenti intesi come grimaldello per la comunicazione, come occasione di presenza nelle televisioni e sulle piattaforme social. Curiosamente sono proprio il turismo religioso e quello LGBTQ+ – che verrebbe da definire agli antipodi – a far registrare gli incrementi maggiori sul fronte degli arrivi. Quest'anno l'**AITGL** (Associazione Italiana Turismo Gay e Lesbian) ha eletto Israele a **destinazione internazionale 2019**, mentre **Tel Aviv** ha ottenuto per 3 anni consecutivi il riconoscimento di **città capitale mondiale della cultura LGBTQ+**, proprio grazie alla diversificazione delle proposte rivolte a un target che qui trova piena soddisfazione,



Jaffa, prospettiva su Tel Aviv

sia in termini di ricettività che di opportunità di svago e cultura. Al contempo il turismo religioso, e nello specifico il pellegrinaggio, ha saputo rinnovarsi, soprattutto nella varietà dell'offerta, abbinando la visita ai **luoghi di fede** con le eccellenze del territorio, attraverso l'**archeologia**, classica o biblica, e la straordinaria attenzione all'ambiente, al **pellegrinaggio verde** e al **turismo slow**, nel tentativo di attuare quanto inserito anche nell'enciclica **'Laudato si'** di **Papa Francesco**, proprio nella ricorrenza degli 800 anni di San Francesco in Terra Santa. Ma adesso andiamo a stilare un sintetico elenco delle



Gerusalemme, un religioso etiope



Tel Aviv, gli edifici che si affacciano sulla spiaggia



Il giardino del Tel Aviv Museum of Art



Tela di Van Gogh al Tel Aviv Museum of Art

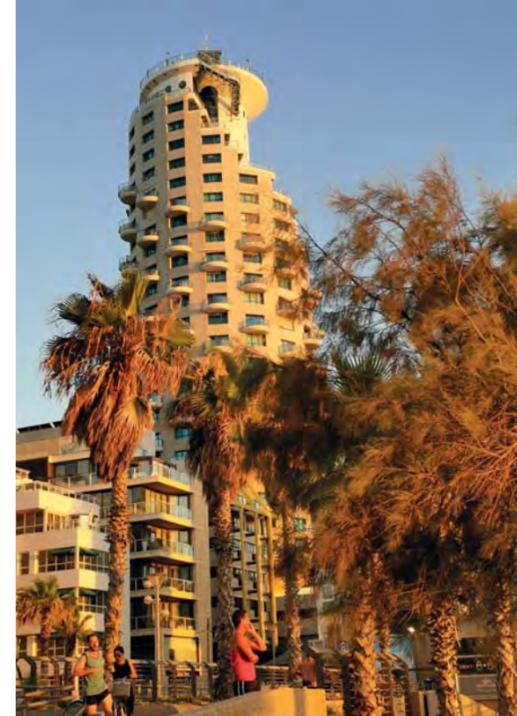
Lungomare di Tel Aviv al tramonto



luci che conduce gli ospiti nella storia di Gerusalemme, dalla vita di Gesù fino a oggi. Il percorso è un approccio alla spiritualità e alla religione attraverso una lente storico-archeologica, e mette in risalto reperti originali e antichità rare scoperte dal monastero francescano. Nel 2018 è stato inaugurato a **Tel Aviv il Museo Steinhardt di Storia Naturale**: un complesso che propone i tesori nazionali della natura israeliana e migliaia di oggetti preziosi provenienti dalle collezioni di storia naturale dell'Università di Tel Aviv. I reperti forniscono una documentazione millenaria della fauna e della flora in Israele e nel Medio Oriente, insieme alle prove dello sviluppo storico e culturale della specie umana. L'edificio del Museo, progettato da **Kimmel Eshkolot**, è stato pensato in modo da assomigliare a uno scrigno di tesoro, contenente immensi spazi espositivi e laboratori a uso dei ricercatori del museo. Lo Steinhardt ha una superficie di 9mila metri quadrati e si estende su 5 piani, con 9 aree espositive e 12 laboratori di ricerca. Il **Tel Aviv Museum of Art**, nonostante sia stato aperto nel 1932, è nuovo per definizione. Innanzitutto per la sua particolarissima struttura, che vede dialogare 2 edifici di epoca differente: il **Main Building**, che risale al 1971, e l'**Herta and Paul Amir Building**, firmato da **Preston Scott Cohen** nel 2011, che, con le sue linee diagonali e spezzate, costituisce uno dei massimi capolavori dell'architettura contemporanea. Per definire quest'istituzione la parola 'museo' è vecchia: qui le formidabili **collezioni permanenti** (maestri fiamminghi, Goya, Rembrandt, Monet, Miró e Van Gogh) dialogano con **esposizioni di valore universale**, sempre almeno 3 contemporaneamente. Poi il giardino delle sculture, gli spazi per il ristoro, l'eccezionale bookshop e le aree dedicate ai bambini (che sono tanti, disciplinati e ovunque) creano un'atmosfera da campus, da laboratorio delle arti vissuto, ben frequentato, sempre invitante e mai respingente. A questo aggiungiamo, particolare emozionante, che **molti dei padiglioni sono dedicati ai donatori** – ebrei facoltosi di tutto il mondo – ed espongono le loro opere come in una collezione privata: la testimonianza della



Arte contemporanea nel centro di Jaffa



Palme ed edifici déco sul lungomare di Tel Aviv

fieratezza e della generosità di un popolo che ha chiamato a raccolta, tra queste pareti candide, una quota consistente di tutto il bello disponibile. Tra le possibili motivazioni di un viaggio in Israele, la **gastronomia** si è fatta strada con decisione, perché il cibo è una delle chiavi di lettura e comprensione di ogni popolo, e perché la **Terra Promessa** ospita un atlante di sapori difficilmente eguagliabile. Merito di una storia che ha raccolto sotto il medesimo cielo, a partire **dal 1948, ebrei della più diversa provenienza** – aschenaziti dell'Europa centrale (Polonia, Germania, Russia, repubbliche baltiche, Paesi slavi, Italia, Francia...), sefarditi spagnoli, discendenti della diaspora che portò il popolo eletto in ogni continente. Ognuno di questi gruppi ha prodotto una cucina con caratteristiche comuni, legate ai principi dell'**alimentazione kosher**, e peculiarità dei Paesi dove la comunità andò a stabilirsi. L'alimentazione kosher – termine che significa 'adatto' o 'idoneo' – si rifà alle millenarie disposizioni della **Torah** e prevede che tutti gli ebrei osservanti si nutrano non solo per il sostentamento, ma per alimentare la propria **spiritualità**. Tra i **precetti** più noti: la proibizione di mangiare il maiale (ma anche il cavallo e il coniglio), il ricorso alla macellazione rituale e il consumo separato di carne e di latte. Ma in Israele esistono tradizioni e ricette legate anche alle altre popolazioni residenti. La **cucina araba**, che ricorre alla **macellazione halāl** (molto simile, nella sostanza, a quella kosher e soggetta anch'essa a regolamentazione religiosa), evidenzia numerosi punti di contatto con quella ebraica, ma altrettante peculiarità, sovente arricchite dalle tradizioni dei Paesi confinanti. Capito a sé stante, la proposta gastronomica dei **drusi**, gruppo etnoreligioso di derivazione musulmana sciita, affine alla cucina araba, ma sostanzialmente legata a tradizioni familiari preservate

di generazione in generazione. Fanno parte del patrimonio comune e condiviso alcuni piatti iconici: **falafel, hummus, ptitim, pita, tahina, sabich, shakshuka, burekas e halva**. Negli ultimi 20 anni questo territorio così fecondo di matrici alimentari – vero e proprio unicum a livello internazionale – si è arricchito di nuove interpretazioni creative e sperimentali. **Giovani chef** che si sono confrontati coi migliori interpreti di tutto il mondo, il palcoscenico internazionale di Tel Aviv, la contaminazione con gli stili e le ricette di altri Paesi hanno contribuito a un set che propone: ristoranti tradizionali, opportunità di provare la cucina in famiglia, locali d'eccellenza e di ricerca, approdi vegani, bistrot come a Parigi e locande dove il tempo sembra essersi fermato. Oggi in Israele si gusta una **'cucina del mondo'** antichissima e contemporanea, e noi ve la proponiamo in dieci mosse e altrettante tappe.

Mossa 1: 'Un gelato in Galilea'. Attorno ai sapori la convivenza diventa più facile, e un circuito ben concepito può dar vita a un distretto gastronomico. Il progetto si chiama **Western Galilee Now**, comprende 50 realtà produttive della regione (che hanno dato vita a 15 itinerari a tema), dal lago di Tiberiade fino ad Akko, l'antica San Giovanni d'Acri. Segnaliamo, per originalità e unanimi riconoscimenti, il **Buza House** (www.buzaisrael.co.il): 8 anni di attività e un ottimo gelato. Il prodotto si ispira alla tradizione italiana (Israele patria del global food, ricordate...), ma con materie prime rigorosamente locali e naturali al 100%. La frutta di stagione è a chilometro zero, il laboratorio sembra quello della NASA e il sapore ha un'inconfondibile matrice mediorientale. Significativo che a creare Buza, coi suoi 80 gusti differenti, siano 2 giovani artigiani: il musulmano **Alaa Sweetat** e l'ebreo **Adam Ziv**. Il crescente successo ha portato, grazie al franchising, la marca in tutta la Galilea e a Tel Aviv. I visitatori hanno accesso al laboratorio e possono cimentarsi nella produzione.

Mossa 2: 'Una birra nel saloon'. Siamo nel villaggio ecologico di **Clii**, dove **Assaf Lavi**, aria da cowboy e modi cordiali, è approdato nel 2006, dopo anni di attività nelle discoteche di Tel Aviv. La sua azienda si chiama **Malka** (in ebraico 'regina', www.malkabeer.co.il) ed è un birrifico/pub dove si degusta, si mangia e si fa festa. In questi anni il successo del prodotto è diventato esponenziale, e la birra di Assaf – prodotta in 5 varietà non filtrate – copre il 50% del mercato israeliano.

Mossa 3: 'Quando il vino fa bene all'anima'. Siamo nella Galilea occidentale, dove ci sono angoli di colline che fanno pensare alla Provenza. Qui si trovano, in un paesaggio dipinto col pennello, il vigneto **Kishor** (www.khisorit.org.il), 25 ettari e 11 varietà di vino prodotte, e l'omonimo villaggio. Che è un villaggio particolare, perché accoglie soggetti con disabilità coinvolti, a vari livelli, nella produzione. «*Tutti offrono ciò che hanno e lavorano secondo le proprie possibilità* – spiegano i titolari dell'azienda – *L'obiettivo è sia terapeutico che di*



Architetture verticali nel centro di Tel Aviv



Il gelato di Buza House

Assaf Lavi





Assortimento di meze, imprescindibili antipasti israeliani



Un piatto di Moshe Basson

*inserimento sociale dei soggetti svantaggiati». Il risultato? Ottimo, sotto tutti i punti di vista. I vitigni, la maggior parte di **selezioni francesi** (riesling e sauvignon su tutti), danno vita a prodotti equilibrati, profumati il giusto, sempre eleganti al palato. Naturalmente viene seguita alla lettera la **tradizione kosher**, con tutte le sue numerose regole. Tra queste, l'interdizione della raccolta dei grappoli prima del quarto anno di vita, il riposo delle vigne ogni 7 anni e la lavorazione affidata solo a ebrei osservanti. Per il **Popolo Eletto** il vino è nato in Israele. Merito di **Noè**, che piantò la prima vite in Palestina dopo il diluvio universale. Oggi l'enologia è in grade sviluppo, ma non ha ancora trovato la propria misura ideale. Le potenzialità sono enormi (per clima, varietà dei terreni ed esposizione), ambiziosi gli investimenti, però la qualità è sovente disomogenea, in azzardato equilibrio tra suggestioni di maestri europei e tentazione di produrre un vino ancora troppo mediorientale: ricco di tutto, ma lontano dagli standard internazionali.*

Mossa 4: 'Akko e la cucina de Le Mille e una Notte'. In poche città la storia ha lasciato il segno come nell'antica San Giovanni d'Acri. Qui sono passati, hanno combattuto e hanno convissuto: cananei, ebrei, greci, romani, egiziani, arabi, crociati, mamelucchi, ottomani, francesi, inglesi e, infine, israeliani. Oggi ad Akko convivono mussulmani ed ebrei, ed è a tavola che si trova la sintesi migliore di un percorso storico affascinante e turbolento. Noi abbiamo esplorato la città dei sapori in compagnia della guida **Nurit Poran** (www.nuritporan.co.il, tel.



Ariin, chef di Akko

+972.52.8283022) e 2 sono stati gli approdi memorabili. Il primo, **Al-Abed Abu Hamid**, è un bistrot tinteggiato in bianco e blu – fantasiosamente decorato con mappe, foto, poster e cartoline – dove, con allegria pirotecnica, sono i **meze** (antipasti) a stregare i commensali. Sui tavolini che fronteggiano il porto si gustano: hummus da spalmare sulla pita, ceci con erbe miste, falafel, tahina (crema di semi di sesamo), shakshuka (ricetta ebraico tunisina) e varie, saporitissime composizioni vegetali. **Ariin**, la giovane proprietaria e chef, racconta, commenta, consiglia. Quando arriva l'ora blu, e si alza la brezza, di andare via non viene proprio voglia. La tappa successiva del tour prevede la **sosta presso una famiglia musulmana**, nel cuore della città vecchia, dove, in un cortile apparecchiato per l'occasione, si è

accolti come graditi e preziosi ospiti. I sapori sono assolutamente sorprendenti, per gusto, misura, accostamento degli ingredienti. All'ombra di ulivi e tamerici ci fanno gustare i **burekas** – fagottini di pasta sfoglia ripieni di formaggio, patate e verdure – una sorta di tzatziki tanto saporito quando delicato – e il trionfale piatto della casa: **spalla d'agnello** (dalla tenerezza esemplare) proposta con la versione araba dei dolmades, foglie di vite che avvolgono carne e verdura. Qualcuno tra gli ospiti giura di aver visto apparire anche Aladino.

Mossa 5: 'I drusi e il culto dell'accoglienza'. Per un appassionato di religioni i drusi resteranno sempre un mistero. Di origine egiziana, giunsero in Palestina dalla Siria e dal Libano. Tecnicamente possono definirsi una setta o un gruppo etnoreligioso, di fatto sono una comunità chiusa e ristretta. Nella loro religione confluiscono elementi islamici (di derivazione sciita), giudaici, cristiani e induisti. Credono nella reincarnazione, nel Nuovo Testamento ma anche nel Corano. Non si può diventare drusi se non si è figli di drusi. Insomma, un bel mistero. Già, ma cosa mangiano? Noi lo abbiamo provato a **Yarka**, antica città della Galilea nei pressi di Akko, dove ci ha condotto, per un pranzo in famiglia, **Paul Nirens** (paul@galileat.com, www.galileat.com, tel. +972.55.8810727), chef, scrittore e accompagnatore culinario. In questa regione è radicata da secoli **la più consistente comunità drusa d'Israele**: 120mila abitanti che controllano buona parte dell'economia locale. Le loro case, ampie e spaziose, sono arredate con gusto mediorientale e bizzarre contaminazioni occidentali. **Il culto dell'ospitalità** è assoluto, con il pasto preceduto da una lunga chiacchierata per illustrare usi e costumi della setta. Se avevate qualche certezza ne uscirete con le idee più confuse, ma non è un problema, perché qui sorridono tutti, anche quando non avete capito nulla. Dopo la lezione si entra in cucina per partecipare alla preparazione dei piatti, che sono un punto di sintesi tra mondi diversi, esattamente come la loro religione. Ogni portata vale un plauso, il pane è una nuvola di leggerezza e fragranza, l'insalata viene arricchita da un gustoso **halloumi** (formaggio di capra e di pecora), i falafel certificano una preparazione da manuale, medesimo discorso per lo pititim (couscous ebraico) e il **labaneh**, formaggio cremoso fatto col latte di pecora. Se ne esce con una morale: una grande cucina non ha necessità di artifici, tutto si gioca sulla qualità dei prodotti e sulla perfezione delle procedure; le ricette, invece, si perdono nella notte dei tempi. Il ricordo più vivido della cucina drusa è lo **zaatar**: miscela di spezie con timo, sesamo, sale, finocchio, origano, cumino, maggiorana e chissà quale altro dettaglio che non mi hanno rivelato. Drusi, alchimisti sorridenti, il loro è davvero cibo per l'anima.

Mossa 6: 'Il cuore vagano di Tel Aviv'. Ora, io non condivido i precetti vegani. Ma di fronte al talento chino il capo verso il piatto, e mangio. A **Tel Aviv**, capitale di tutte le tendenze, persino le più eccentriche, sta conso-

lidando una meritata fama **Omri Sibul**, chef di 34 anni, ebreo marocchino di padre sudafricano. Il suo ristorante vegano, **Meshek Barzilay** (www.meshekbarzilay.co.il, tel. +972.3.5166329), si trova nel quartiere **Neve Tzedek**, ma sembra collocato in un luogo senza confini, dove confluiscono tradizioni nordafricane, italiane, ebraiche e, più in generale, di ogni possibile approdo mediterraneo. Qualche volta questi mondi, prossimi ma differenti, confluiscono nel medesimo piatto per la felicità degli ospiti. Tra le migliori conquiste di Omri meritano una citazione gli arancini di riso integrale con spinaci, formaggio di soia (che in genere detesto, ma qui sta benissimo), crema e farina di mais; caprese con gel di basilico e mozzarella di mandorle; dolce con acqua di hummus, aceto di mandorle, cioccolato, aceto di mele e crema di cocco. Volete provarli? Resterete delusi, perché Omri Sibul è un creativo rivoluzionario che cambia tutto ogni settimana. Ma se andate a Tel Aviv non perdetevi il suo indirizzo, ve ne pentireste certamente.

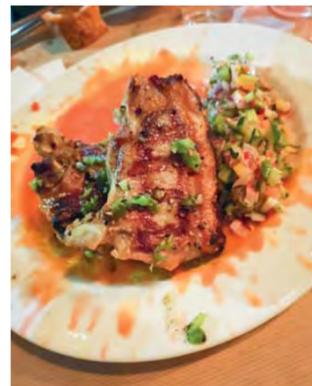


I preparativi della cucina drusa

Mossa 7: 'Eyal Shani, simply the best'. Lo ami oppure lo odi, e sempre in modo risoluto, perché Eyal Shani è uno chef nato per dividere. Ha imparato a fare il cuoco tra le cannonate della guerra, ha proposto la cucina più provocatoria e costosa di Israele, è una star televisiva perché tutti si aspettano sempre una sparata sopra le righe, la sua catena **Miznon** ha conquistato le metropoli che contano (Parigi, Vienna, Melbourne, New York...), i cinesi lo hanno copiato e lui gli ha fatto causa, se leggi TripAdvisor non trovi 2 giudizi concordanti, ma è un **genio** e questo non si discute. Oggi a **Tel Aviv** potete provare la sua cucina da **North Abraxas** (tel. +972.3.5166660), interno piccolo e accogliente ma vi troverete a mangiare sul marciapiedi, senza posate e con le portate appoggiate su un foglio di carta da imballaggio. Quindi perché andarci? Perché tutto è buonissimo, persino sorprendente, semplicità assoluta ma sapori da manicomio. Il suo **cavolfiore arrostito** (che è proprio



Il ristorante North Abraxas



Un piatto di Eyal Shani

Omri Sibul, chef a Tel Aviv





Gerusalemme e Tel Aviv, le meraviglie dei mercati alimentari



Moshe Basson, interprete della cucina biblica



solo un cavolfiore arrostito, coi margini bruciacchiati) ha un sapore che non avreste mai immaginato. Il segreto? Forse segreto non c'è: materie prime formidabili, tecniche di cottura controverse, piccole idee che diventano grandi soluzioni. Spenderete molto e forse dopo mi maledirete, ma andateci comunque. Perché questa è Tel Aviv bellezza.

Mossa 8: 'Il whisky che ancora non c'è'. Il suo emblema è un **toro**, però a **strisce gialle e nere**, tipo ape. Bello. Il merchandising è assai ben concepito: magliette nere col già citato toro, felpe, oggetti vari. L'idea della **M&H Distillery** (www.mh-distillery.com) è eccellente: produrre il primo whisky israeliano e farlo benissimo, dopo aver studiato meticolosamente ogni fase della lavorazione in Scozia e negli Stati Uniti. I visitatori possono osservare ogni momento dell'attività, con una dovizia di informazioni che neanche nelle Highlands è possibile ottenere. Tutto perfetto, ma cosa manca? Il **whisky** (che non è una cosa da poco), perché i tempi necessari all'invecchiamento non sono ancora trascorsi. Il personale, efficiente come quello di una clinica svizzera, annuncia che si potrà gustare a **fine 2019**, in tempo per il vostro viaggio. Vista l'organizzazione penso sarà buonissimo, a voi il giudizio.

Mossa 9: 'La cucina biblica di Gerusalemme'. **Moshe Basson**, 66 anni, di origine irachena, da 20 anni il più celebre chef israeliano, è un'istituzione, anche internazionale. Se nel suo **Eucalyptus** hanno mangiato politici, giornalisti, scrittori e celebrità di tutto il mondo, la sua fama ha varcato i confini raggiungendo celebri set internazionali. Merito del suo talento, di un'irresistibile simpatia e di un'idea da sempre vincente: proporre quella che lui chiama la cucina della Bibbia. Moshe ama l'Italia, dove ha vinto per 2 volte il **Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo**, e aderisce all'associazione **Chefs for Peace**, formazione impegnata nella fratellanza gastronomica internazionale. Il suo ristorante è uno spettacolare villaggio organizzato su diversi livelli, dove vengono proposti metodi di cottura antichissimi e sono utilizzate erbe da sempre nel patrimonio delle donne ebrae. La sua **cucina kosher** se non è filologica appare quantomeno plausibile, sicuramente vincente sotto l'aspetto del sapore. Difficilmente eguagliabili in meze: una tavolozza di antipasti tradizionali che sono la vera esplorazione nella storia e nei saperi di un popolo.

Mossa 10: 'Tutto il mondo in un mercato'. Ogni appassionato di cucina sa benissimo che questo è l'ombelico, la caverna di Ali Babà dei sapori, il mare nel quale perdersi cercando spezie, frutta, pane, pesce, carne, verdure, dolci, formaggi e ogni altro possibile prodotto alimentare. Ma ogni gourmet sa anche che rischierà la confusione, il continuo imbarazzo della scelta, lo smarrimento inevitabile. Inutile cercare una logica, azzardare una rotta, in un mercato che non sia il proprio ci si perde sempre, ma è anche l'inizio del riscatto, perché, liberi da ogni logica, finalmente cominciamo a

divertirci. E tra i tanti mercati possibili **Mahane Yehuda** di **Gerusalemme** non ha eguali, perché vengono esposte in bella mostra tutte le anime gastronomiche di una terra dove sono passati tutti lasciando sempre qualcosa. Il giorno ideale per visitarlo è il **venerdì**, quando gli ebrei si recano a fare la spesa per lo **shabbat** e la vivacità dei traffici, se possibile, diventa ancora più intensa. Le 2 arterie principali, **Eitz Chaim** e **Mahane Yehuda**, permettono di ritrovare sempre (o quasi) la via perduta, mentre le traverse minori sono budelli dove odori e colori competono per stimolare i sensi. Come in ogni mercato mediorientale la mappa è suddivisa per prodotti, mentre le diverse etnie hanno ciascuna un proprio presidio. In questa Babele dell'edibile incontrerete, se riuscite a distinguerli: israeliani, arabi, egiziani, etiopi, yemeniti, libanesi, iracheni e siriani. Nell'infinito elenco delle delizie presenti possiamo segnalare: le polpettine di ceci del **Falafel Mullah**, il pane yemenita con crema di formaggi fusi del **Jachnun Bar**, la torta persiana al limone con ciliegie e meringhe, i pasticcini ebraico-siriani ripieni di carne scottata e patate, e ancora spezie pescate dai sacchi, l'halva tagliato a tranci nell'aroma che preferite, la paprica dolce o piccantissima. All'imbrunire, come per incanto, il **souk** si trasforma. Chiudono le bancarelle e arrivano i **deejay set**. Perché fino a notte fonda (e anche oltre) sono i **Millennials** di Gerusalemme a controllare il territorio. È la magia di Mahane Yehuda, l'unico mercato dove non tramonta mai il sole. >>>

I colori delle spezie al mercato alimentare

