
Caffè, kebab e couscous

Autore: Bruno Cantamessa

Fonte: Città Nuova

Evviva la globalizzazione del cibo! Non solo noi italiani o i francesi, ma anche i mediorientali esportano le loro specialità diventate ormai universali, o quasi

Ci sono cibi e bevande di origine araba che sono ormai entrati a far parte della top ten mondiale del consumo alimentare. Spesso non pensiamo alla loro origine, talmente si sono radicati in culture lontane dal contesto in cui hanno avuto origine. Succede spesso anche per le eccellenze alimentari italiane famose in tutto il mondo come la pizza, le lasagne o il prosciutto crudo: tra i milioni di estimatori sparsi in tutto il pianeta non sono pochi quelli che ignorano l'origine italiana di questi cibi. **Tre esempi di cibi e bevande di origine araba entrati nelle abitudini alimentari di tutto il mondo** mostrano quanto l'inclusione culturale sia sempre un passo avanti rispetto a qualsiasi chiusura o preclusione ideologica verso il territorio che li ha visti nascere. Un esempio eclatante è fornito dalla **bevanda più bevuta al mondo che è senza dubbio il caffè** (seguita nell'ordine da: tè, birra, vino e coca-cola). Ma qual è l'origine del caffè? Se, con ogni probabilità, la scoperta di una bevanda tratta dalle bacche tostate della pianta di caffè si deve agli etiopi, **chi ha dato inizio alla sua diffusione fin dal XV secolo, sono stati i mercanti arabi di Mokha** (attuale Yemen). Il tramite con l'Europa per la diffusione del caffè sono poi stati i turchi ottomani nel XVI secolo: da Istanbul il caffè ha risalito i Balcani ma soprattutto ha navigato sulle navi dei mercanti veneziani. Una testimonianza interessante sull'arrivo in Europa del caffè la fornisce Francis Bacon, l'intellettuale inglese vissuto fra il 1561 e il 1626. Nella sua opera *Sylva Sylvarum* (VIII, 738), del 1623, così racconta: «Hanno in Turchia una bevanda chiamata *coffee*, fatta con una famosa bacca... e lo bevono seduti in locali chiamati *coffee-hauses*, che sono come le nostre taverne». **Il kebab, o meglio il döner kebab, si trova ormai dovunque:** le due parole sono una di origine araba, *kebab* (carne arrosto), e una di origine turca, *döner* (che gira). In realtà sembra che i turchi abbiano fatto proprio un modo di origine persiana e araba per cuocere la carne di pecora, pollo o manzo. In tempi recenti (1972) il procedimento del caratteristico spiedo verticale è stato esportato con successo a Berlino da un immigrato di origine turca, Kadir Nurman. E dalla Germania si è poi diffuso in tutto il mondo. Ma la sostanza del *döner kebab* ha naturalmente radici molto più antiche, risalenti almeno al XIII secolo. **Nei Paesi arabi del Vicino Oriente è ancora oggi uno dei cibi di strada più popolari, conosciuto però con il nome di shawerma**, termine derivato dal turco *çevirme*, che significa rotolo, in riferimento al pane arabo in cui si avvolgono la carne e vari condimenti e verdure. Ma la sostanza è la stessa del *döner kebab*. Il terzo cibo arabo famoso nel mondo in realtà non è propriamente arabo ma piuttosto maghrebino, probabilmente di origine berbera: **il couscous**. L'archeologia ha rinvenuto nei territori del Nord Ovest africano tracce di numerosi utensili da cucina attribuibili alla preparazione del couscous e risalenti al IX secolo. La conquista arabo-islamica del Nordafrica nell'XI secolo ha poi contribuito a diffondere questo piatto in tutta l'area maghrebina e a passare quindi nell'Andalusia del Califfato di Cordoba e in Sicilia. Oggi con le sue molte varianti locali, il couscous è entrato in tante culture non arabe ed è conosciuto ed apprezzato praticamente in ogni continente. Ci sono molti altri piatti arabi che si stanno sempre più affermando a livello globale. Tra i più famosi: **la salsa hummus di ceci e olio di sesamo, le polpettine vegetali chiamate falafel, le insalate tabouleh e fattoush, e le diverse varianti del kibbeh**, a base di carne macinata molto fine, grano spezzato ed erbe aromatiche.