

“Ghetto, un pastrami triste e solitario” è il titolo di questa recensione di un sito culinario, Puntarella Rossa. Leggete i commenti firmati in calce all’articolo. I gestori kasher scoprono che il web sa anche far male.



Vabbè, ci sono **forme di ingenuità** che è giusto vengano punite. Però le punizioni dovrebbero avere una proporzione. Comunque alla fine il consiglio è questo: se siete a Roma e vi viene voglia di pastrami – magari perché siete recentemente stati a **New York** e vi siete goduti il famoso monumento da una libbra di **Katz’s** – beh, lasciate perdere. Lo so, state già pensando che “al Ghetto qualcuno che ti fa un pastrami decente lo troveremo di sicuro”. Attenzione, rischiate di sedervi, ingannati anche dai tre adesivi del Gambero Rosso, ai tavolini all’aperto del **Bistrot kosher café**, in via Madonna del Pianto 69. Un locale tanto carino, visto da fuori, tutto laccato bianco, con le tinte giuste, e i funghi che riscaldano per bene, quanto approssimativo nel servizio e, purtroppo, nella cucina. Se quello che avevate in mente, dunque, era il pastrami di Katz’s (come quello nella foto, per capirsi), sappiate che qui non lo troverete. Anzi. Se in natura esistesse il concetto di “opposto esatto di pastrami di Katz’s”, al Kosher Bistrot caffè troverete esattamente quello: **un panino triste, moscio, sconsolato, vagamente anoressico**. Il sapore affumicato e speziato della carne dell’ “originale”, in questa versione si **falabile, impercettibile, aeronautico**. La fetta succulenta e flessuosa, qui si traduce in una lama di salume anemico, appena organico. Al primo morso il gusto lascia spazio all’immaginazione, l’immaginazione fugge verso lidi scabri e nella mente si affollano e sgomitano pensieri vari di morte e tassidermia (appena salata). Vabbè, pensi alla fine rassegnandoti, in fondo sei stato un ingenuo tu. E ti ricordi di quando scopristi il pastrami e imparasti la sua lunga storia, e tutto sommato ti ritrovi bendisposto ad accettare il fatto che è ormai da considerarsi una specialità americana, ben più esotica della frittura di certe varietà di banane che si usa da qualche parte, all’equatore. Anche da **Barilli 66**, in fondo, il pastrami è buono ma non è proprio come quello di Katz’s, ti dici. E poi, soprattutto, tu non sei **Harry** e lei non è **Sally**. Così impugni il menu per dare al Bistrot un’altra possibilità. Come si dice, ti rifugi in un classico: l’**hummus**.

L’hummus non si può sbagliare. E’ il piatto più antico dell’umanità. L’uomo ha imparato a cucinare partendo da qui. Non si può sbagliare. E invece quello che arriva dopo cinque minuti è una specie di **zuppetta fredda, insipida**, cascata da chissaddove nel piatto: della ricetta originale – per altro piuttosto semplice – non sono rinvenibili neppure labili tracce. Ci vorrebbe il **luminol**. Manca praticamente tutto, l’aglio, l’olio, il prezzemolo, la tahina. E poi, incredibilmente, come resti di nave dopo un naufragio, galleggiano nella zuppa **giganteschi pezzi di ceci** evidentemente sfuggiti alle lame distratte del minipimer.

Mentre ti chiedi cos’altro sia andato storto nella preparazione di quel piatto, e in generale nella tua giornata e forse nella tua vita, dal fondo dello splendido (oggettivamente splendido) dehor arriva una voce che conferma – se mai ce ne fosse bisogno – le tue iniziali sensazioni. E’ **il lamento di un povero turista inglese**. Che aveva scelto per sé e per la propria compagna, dalla lavagna dei piatti del giorno, una **lasagna**. Il problema è che gliel’avevano servita più fredda della birra (Peroni) che stava bevendo.

Osservi la scena: l'uomo con un principio di **cuperose** richiama cortesemente il cameriere il quale cortesemente non fa una piega, come se se l'aspettasse. Si riprende sorridendo i piatti smozzicati e, con essi, scompare all'interno del locale. Ricompare qualche istante dopo con i medesimi **piatti smozzicati**, stavolta però evidentemente roventi: dalle due macchie rosse sopra la porcellana bianca si alza infatti un pinnacolo di fumo bianco e denso che rimanda a ustioni infernali e lacrime agli occhi e bocche che soffiano isteriche su bocconi incendiari.

L'inglese con la cuperose accoglie il piatto, perplesso, il cameriere è già sparito. Allora **cerchi di sbirciare nella tasca della giacca di tweed del cliente** quale guida abbia portato qui quel povero diavolo ma dall'orlo spunta solo la scritta "ome", con la R mangiata dall'abisso della tasca. Della collana, dell'autore, della casa editrice, nessuna notizia. Un'altra sconfitta

Chiedi il conto. **40 euro** per due panini e una marmellata fredda di ceci (due bicchieri di vino, una mezza minerale e due caffè). Paghi, ti allontani dal fungo calorifero e, un po' scosso, ti incammini verso casa maledicendo la tua ingenuità, con le mani in tasca e, in testa, il cappuccio della felpa.

Bonus: la posizione, il portico d'Ottavia è uno degli angoli più belli di Roma, e il cestino del pane, che è buono

Malus: la cucina

I voti di Puntarella

Ambiente 6,5

Servizio 5

Cucina 4,5

Scontrino: rilasciato regolarmente

<http://www.puntarellarossa.it/2012/03/05/ghetto-un-pastrami-triste-e-solitario/#comment-3227>

9 COMMENTS

- Giorgio Gori 5 marzo 2012 | Permalink | Replica Se a Roma mi viene voglia di pastrami decisamente non lascio perdere e vado a colpo sicuro da Barrili. Non sarà identico a quello di Katz's ma è un pastrami ben più che dignitoso.
- Ale Roma 5 marzo 2012 | Permalink | Replica Son morta dal ridere.....bravissimi....direi il classico locale da turista....pero' che tristezza come fanno i soldi questi avventori.....
Ale Roma
- luke 6 marzo 2012 | Permalink | Replica Ci vorrebbe il luminol. Dove avete imparato a scrivere così? Grandi. Ps: ma lo psicoterapeuta al titolare del locale adesso chi lo paga?
- valentina 6 marzo 2012 | Permalink | Replica per me avete esagerato, il kosher bistrot non è per niente un posto per turisti, è gestito con amore ed è stato il primo locale di quel genere ad aprire sulla piazza. sono d'accordo sull'hummus, per il resto no, c'è il pane sempre fresco, il tè alla menta con il piattino di mandorle vicino, il vino buono e gli aliciotti e indivia il venerdì. avete provato la crostata di visciole? forse non è perfetto, sono d'accordo, ma non merita neanche una recensione così lapidaria.
- Barrili 66!! 15 marzo 2012 | Permalink | Replica A nome di Barrili66 ringrazio per la citazione bellissima (mi sono spaccato dalle risate!!!!) e tutti quei clienti che mi hanno citato nei commenti!!

Grazie! ;;;;))))))

- Alberto Moscati 15 marzo 2012 | Permalink | ReplicaPurtroppo non posso fare altro che appoggiare questa recensione.

Prima ero un cliente abituale, ma da quando piano piano a cominciare a diminuire sempre di più la quantità di cibo all'interno dei panini, ho smesso di andarci.

Quando prendi un panino con la carne secca e ti mette dentro 2 fettine finissime con il pane pieno di mollica il sapore si perde. Io lo chiamo il panino al profumo di carne secca.

Io spero che questo post venga letto dal gestore e prenda atto delle critiche in modo che possano diventare costruttive, perchè altrimenti piano piano perderà tutta la clientela.

Per Barrili66 invece ci ho mangiato una volta il famoso hamburger special tanto decantato.

Stateci lontano perchè sembra un surrogato di macinato proveniente da un hotdog congelato.

Gommoso e artificiale. Veramente uno scandalo. E caro barrili66, visto che sicuramente leggerai questo commento, ti consiglio di cambiare la carne di quel macinato, perchè confrontandomi con altri corregionari mi sono reso conto che siamo in tantissimi a pensarla così e se magari qualcuno non ti dice nulla è perchè si vergogna o prova imbarazzo.

In assoluto il macinato dei tuoi hamburger è il peggiore che abbia mai provato tra tutti i posti kosher. Ma un classico macinato di fracosta fresco con sale e pepe che ci vuole a farlo????

Prendine atto, spero che anche per te questa critica sia costruttiva altrimenti anche tu piano piano perderai tutta la clientela.

- Simone Efrati 16 marzo 2012 | Permalink | Replica@Alberto Moscati:

Si dice che la critica vada presa per quella che è ma soprattutto da chi la dice, io credo di non conoscerti personalmente ma sappi che non ci tengo neanche dopo queste INFAMIE dette sul mio locale. La famosa carne che tu dici essere un surrogato di macinato proveniente da un hotdog congelato proviene da Pascarella Kosher mio unico fornitore e soprattutto particolarmente selezionata con attenzione e cura da lo stesso Angelo Spizzichino che ha nome di tutta la comunità è considerato il miglior macellaio Kosher di Roma. Io dopotutto cerco solo il meglio e questo in ambito comunitario non è mai stato apprezzato, anzi boicottato. Comunque sono disposto a discutere di questo anche in altre sedi più adatte.

Mi fa veramente piacere scoprire ogni giorno gente che mangia da noi e ci encomia su i maggiori siti di culinaria, Puntarella è stato uno di questi ed è un piacere e un onore sapere che non c'è solo gente faziosa che parla all'arma bianca ma gente che fa critiche costruttive che possono essere prese in esame. Se puntarella mi avesse criticato avrei fatto del tutto per smentirla non verbalmente ma con i fatti. Nel tuo caso farò finta di non aver letto vista la faziosità del commento! Gente che non mangia Kosher dice che è buonissima perché dovrei credere a te che non hai mai provato altri tipi di carne non Kosher?

Del resto non mi meraviglio... da sempre da dove dovrebbe venire il caldo viene il freddo.

- Riccardo 16 marzo 2012 | Permalink | ReplicaA Mosca' ma che stai a di! Ma n'd'hai mangiato dar fioraio accanto???????

Lo special one è spettacolare il migliore panino a Roma sella batte con The Bun a Piazza del Panteon solo che sono più simpatici e l'ambiente è meno incartato! W Barrili!!!!

- RossoRelativo 16 marzo 2012 | Permalink | ReplicaNon è un caso si vede che il commento di Moscati è di parte sinceramente non mi meraviglierei se il gestore del Pastrami Triste abbia finto

di essere Moscati.

Comunque ho mangiato una volta il Pastrami da barrilli kosher è veramente buono.....

Proverò Il pastrani triste..... alle brutte torno da barrilli