

Anche a Milano, abbiamo i nostri masterchef. È infatti di talento a i fommellini non siamo da meno: menù originali, edetici, con ingredienti

selezionati e freschissimi: eccole nostre eccellenze in fatto di ristorazione Kasher a Milano. Le nostre star? Denzele e Carmel.

Ilaria Myr e Ester Moscati



Rabbinato Centrale Milano

Denzel - Hamburger (e non solo) a regola d'arte Quella di Denzel è un'avventura nata quasi per caso, come quasi sempre nascono le avventure: una scommessa che i fratelli Kaboli - Ruben, Afshin e Afsaneh - responsabili del catering kasher Pimento, hanno raccolto quattro anni fa, diventando proprietari dell'hamburgeria kasher di via Washington. «Allora ci eravamo dati tre mesi di tempo, per poi decidere cosa fare - spiegano al *Bollettino* -. Poi ci siamo appassionati, ed eccoci qui». In effetti, Denzel è ancora qui, più in forma che mai: dopo quattro anni di attività, l'hamburgeria e ristorante è diventata un punto di riferimento a livello nazionale per gli amanti della buona cucina, segnalata da numerosi blog gastronomici e da molte riviste, e frequentata sia da un pubblico di ebrei che di non ebrei, che rappresentano un buon 70 per cento della clientela del locale. «Il lato forse più affascinante di questo lavoro è quello del dialogo con le persone esterne al mondo ebraico - continuano i fratelli Kaboli -. Ogni sera noi spieghiamo perché non c'è il formaggio sulla carne, perché non c'è il latte macchiato, quali sono le regole della kasherut, perché ogni giorno abbiamo una persona che lava accuratamente le verdure a foglia verde. E spesso ci capita che gli stessi clienti si chiedano "ma perché non mangiamo tutti così? Questa è una cucina molto sana"». Ma Denzel, da sempre, segue con cura e precisione anche la clientela ebraica: feste di compleanno, anniversari di matrimonio, feste per bar e bat mitzvà, cene e messibot celebrative, catering... Dispiegate su due piani, le due sale riescono ad accogliere fino a 50 coperti (e molti di più se la cena è a buffet, in piedi). La passione e la cortesia dei fratelli Kaboli va ad unirsi a una proposta culinaria particolare, che spazia dagli hamburger alla carne grigliata, dagli antipasti di verdura ai piatti mediorientali, dal pesce ai dolci francesi. Il tutto seguendo rigorosamente le regole kasher. A premiare gli sforzi e la buona volontà ci si è messa poi anche una buona dose di fortuna: sei mesi dopo l'apertura del locale il noto critico

gastronomico del *Corriere della Sera*, Valerio Visentin, si è recato, come è nel suo stile, in incognito al ristorante, ha mangiato e il giorno dopo ha scritto una recensione lusinghiera sul quotidiano. «Gli amici ci chiamavano chiedendoci quanto avevamo pagato per avere una pubblicità sul *Corriere* - ricordano divertiti -. Quella mattina avevamo la fila fuori dalla porta. Poi l'articolo è uscito su *Vivimilano* e *Vivimilano.it*, e da lì in poi altre riviste e foodblogger hanno cominciato a interessarsi di noi. Il blog *Dissapore*, il più seguito del settore gastronomico, ci ha segnalato nella sua classifica italiana come il migliore hamburger di tutta Italia, mentre in altri per le migliori patatine. Siamo usciti su *Vanity.it*, *Grazia.it*, *Gq*, *la Padania*, *il Giornale*: e tutto questo senza mai essere noi a contattare le testate».

Molti, poi, sono i vip che frequentano il ristorante, come Kakà, Bebo Storti, Nicola Savino e l'entourage di Radio DeeJay, lo chef e conduttore televisivo Alessandro Borghese, e molti altri. Mentre non mancano i celiaci e addirittura i vegani, che trovano molte gustose le proposte a base di verdura. Per concludere, un menù da suggerire ai lettori del *Bollettino*. «Antipasto: "Oriental Denzel" (falafel, hummus, tahina, insalata israeliana) e "Messi Meat" (polpettine di carne con pinoli su bastoncini di cannella). Piatto principale: hamburger, anche senza pane, di cui si può scegliere la dimensione (da 150 a 530 grammi), la cottura, il filling e il contorno. E poi le nostre patate: tagliate a mano, chips, fritte o al forno... E per dessert, una buona tarte tatin. E per chi non potesse gustare queste prelibatezze al ristorante, c'è il servizio take away e consegna a domicilio».

Info: www.denzel.it / 02-48519326; 3277381017

Carmel - Lolita: la cucina, che passione! «Tutto è iniziato per caso. - racconta Lolita Hadjibay - Nel 1995, mio fratello Nouri, con Beniamino e Elio Galante, ha avuto l'idea di aprire un ristorante-pizzeria kasher. Si sono organizzati, hanno trovato il posto, il cuoco, il personale, tutto sembrava pronto per iniziare. Carmel stava per aprire le sue porte, in via San Gimignano 10, nel cuore della Milano ebraica, a due passi dalla Scuola della Comunità.

Il cuoco era egiziano, ma aveva imparato a cucinare in Italia e non sapeva preparare piatti orientali. Cucinava ottimi cibi italiani, ma loro volevano proporre la nostra tradizione libanese. Così iniziarono a fare esperimenti, e una sera Nouri portò a nostra madre alcuni piatti...». Non superarono l'esame della mitica Shouly Mouhaddab. «Finì tutto in pattumiera. Così io, che ho sempre amato moltissimo cucinare per la famiglia e per le amiche, o per occasioni benefiche, ho proposto di passare alcuni giorni nel ristorante per insegnare al cuoco le nostre ricette. Sono ancora qui, dopo quasi vent'anni! Non avrei mai immaginato di cucinare per professione».

Ma qual è il segreto del successo di un ristorante kasher, che ha scelto di servire piatti parve e halavì? «Tanta passione innanzi tutto, ereditata dalla mamma. Poi la 'missione' di creare un ambiente piacevole perché tutti si sentano invogliati a mangiare kasher anche fuori casa, soprattutto i giovani. Era bellissimo quando tutti uscivano da scuola per l'intervallo del pranzo. C'era chi veniva qui solo per vedere tanti ragazzi ebrei seguire la kashrut. Ora, per ragioni di sicurezza, a pranzo non possono più uscire e così oggi solo il venerdì è una festa, quando escono da scuola presto e possono mangiare qui. Poi, il segreto è la qualità. Cuciniamo come se fosse per la nostra famiglia, solo il meglio degli ingredienti e la massima cura nella preparazione. È quello che anche i nostri clienti non-ebrei apprezzano: la qualità, la fantasia, i sapori esotici. Abbiamo diversi clienti fissi che vengono da fuori Milano, solo per assaggiare i nostri piatti. È una bella soddisfazione».

Carmel è anche una scuola di vita, di serietà e impegno: «Tutti i miei figli, in fasi diverse della loro

vita, hanno lavorato nel ristorante, chi in cucina, chi ai tavoli. Servire la domenica i clienti che arrivano tutti insieme, alla stessa ora, occupando tutti i tavoli, è un'esperienza che ha formato il carattere e le capacità di mio figlio, che oggi lavora da Zara in Israele ed è molto apprezzato», racconta ancora Lolita.

Da cuoca appassionata, come ti spieghi il fatto che la cucina e il food siano così di moda? «La gente si rende conto che le cose belle della vita sono quelle quotidiane, non un viaggio ad Honolulu! Cucinare e mangiare bene sono alcuni dei piaceri più intensi della vita, se lo si fa con amore, per la propria famiglia o per i propri clienti».

Quali piatti trovano da Carmel i buongustai che scelgono di provare la cucina kasher? «Abbiamo adattato le ricette libanesi al parve (neutro) e halavì (di latte), ma facciamo anche cucina italiana e la pizza. E poi il sushi kasher e altri piatti della cucina giapponese.

Abbiamo una mailing list dei nostri clienti e comunichiamo gli appuntamenti speciali, le serate a tema e gli eventi. Così cerchiamo di attirare i non-ebrei che vogliono provare la cucina kasher e gli ebrei che vogliono assaggiare altre cucine, come quella dell'estremo oriente, ma nella sicurezza della kashrut».

E così da Carmel si possono gustare i piatti mediorientali più conosciuti, dagli antipasti a base di Humus con falafel, ai Sambusek, dalle melanzane con tahina, al Fattouche, pomodori e verdure insaporite con la menta; per passare ai primi piatti, con una vasta scelta che va dai Calsones alla libanese, agli spaghetti con verdure aromatizzate al coriandolo, al riso tariachi, e tante altre proposte gustose e originali, che possono soddisfare anche i vegetariani e i vegani più esigenti, oggi sempre più numerosi.

Per la seconda portata, poi, avendo fatto la scelta di escludere la carne, Lolita offre innovativi piatti di pesce e uova, con un mix di sapori orientali che ne fanno versioni davvero speciali: il kebab di pesce con tahina, il branzino al pomodoro piccante, l'irresistibile shakshouka.

E i dolci? Non può mancare il baklava, la fantastica Mahallabia, i dolci di mandorle e pistacchi profumati di acqua di rose e miele, soufflé al cioccolato fino ai classici creme brulee e cheese cake. Insomma ce n'è per tutti i gusti. La gentilezza e il sorriso di Lolita non li trovate sul menù, ma sono ingredienti davvero speciali.

Info: www.buonappetitomilano.it/Carmel; www.carmelkosher.it ; 02-416368

<http://www.mosaico-cem.it/articoli/comunita/di-carne-o-di-latte-solo-il-meglio-del-kasher-in-citta>