



Con l'avvicinarsi della primavera ci siamo concessi un viaggio alla scoperta di una città fatta di contrasti, in cui la gastronomia è rappresentata da ciò che la gente mangia. Dallo street food ai grandi chef, scopriamo Tel Aviv

Testi e foto a cura di **Sarah Scaparone**

## LA CITTÀ DEL PECCATO

Conosciuta come “la bolla” e la “città del peccato”, Tel Aviv è meta negli ultimi anni di un turismo giovane e ricercato. Gli appellativi testimoniano di una città fuori dal coro in cui la vita notturna, la creatività e l'innovazione fanno parte del suo dna. Il 35 per cento della popolazione di Tel Aviv ha un'età compresa tra i 18 e i 35 anni e buona parte di loro appartiene alla “creative class”, a quel grande gruppo di persone che nel lavoro e nella vita privata vogliono rompere il confine, andando oltre e uscendo dagli schemi comuni. Tel Aviv, che si estende su 52 chilometri quadrati e che possiede 14 chilometri di spiagge, è una città moderna in un'area di conflitto. Per questo la sua anima rispecchia forti sollecitazioni, e si identifica con il mondo creativo e innovativo: vuole pensare diverso ed essere una città globale, vuole dettare le mode cercando, nella mancanza di stabilità, di vivere al massimo ogni esperienza. Questo suo carattere trendy e alternativo si rispecchia spesso anche nella cultura gastronomica del luogo che negli ultimi anni è stata soggetta a una vera e propria crescita esponenziale. Lo sostiene

ne **Rafram Chaddad Boaz**, artista, scrittore ed esperto di cibo che racconta di come sia difficile spiegare cosa sia la cucina israeliana: “Solo grazie al processo di conoscenza estera la gente del posto si è appropriata dell'autoctono e del territorio. Grazie alla tendenza della cucina nel mondo, alla riscoperta del passato anche a tavola, gli israeliani hanno sentito la voglia e la necessità di tornare alle radici: qui è tutto molto connesso a ciò che accade fuori, le persone sono attente al mondo esterno, alle tendenze, alle influenze e in una città trendy come questa non si può essere da meno. Basti pensare all'olio d'oliva che solo negli anni Novanta entra nella nostra cucina attraverso l'Italia e la moda newyorchese. L'olio di oliva, che rappresenta una delle produzioni tipiche israeliane, viene usato e proviene parte della nostra cultura gastronomica come elemento della cucina italiana, e solo oggi è riconosciuto come un prodotto chiave in grado di testimoniare il ritorno alle proprie radici e al passato”.

Raccontare cosa sia la cucina israeliana oggi non è semplice, e forse si potrebbe sintetizzare con l'espressione “è





#### INDIRIZZI UTILI

##### **Benedict**

171 Ben Yehuda St - Tel Aviv  
www.benedict.co.il

##### **Farmers' Market**

Tel Aviv Port  
www.farmersmarket.co.il

##### **Carmel Market**

35 Hacarmel street, corner of Allenby street  
Tel Aviv

##### **Missadat Julie**

Malan street 42, angolo Yom Tov  
Carmel Market - Tel Aviv

##### **Missadat Shimon**

Yichya Kapach 28, Kerem Hateimanim  
Carmel Market - Tel Aviv

##### **Café Cohen**

Yishkon Street 32  
Carmel Market - Tel Aviv

##### **Catit**

4 Heichal Hatalmud St - Tel Aviv  
www.catit.co.il

##### **The Dining Hall**

The Tel Aviv Performing Arts Center  
23 Shaul Hamelech Blvd - Tel Aviv

##### **Oasis**

1 Tchernichovsky - Tel Aviv  
www.rimaolvera.com/oasis

ciò che la gente mangia". Si passa quindi dallo street food alla cucina stellata delle grandi città, ai piatti a base di verdura che rappresentano fortemente la natura del territorio, a proposte che rispecchiano usanze di popoli diversi che in Israele hanno trovato la loro nuova patria. In ogni caso oggi, la cucina fa tendenza, anche a Tel Aviv. Non stupitevi dunque se troverete da **Benedict** una colazione servita 24 ore su 24, sette giorni su sette. Il locale, aperto da un gruppo di giovani ristoratori, nasce con l'obiettivo di rispecchiare la grande passione degli israeliani per le colazioni che diventano veri e propri momenti di rito giornalieri. Qui si servono appunto proposte provenienti da tutto il mondo: da quella messicana con una combinazione piccante a base di chili con carne, uova fritte, guacamole e salsa di pomodoro, a quella inglese, con il tradizionale piatto a base di pancetta, uova e fagioli. La cucina israeliana è ovviamente rappresentata da una vasta selezione tra cui spiccano quattro varianti di Shakshukah (uova cotte in una salsa piccante). Benedict è il luogo ideale anche per il brunch ed è un vero e proprio punto di riferimento cittadino non solo per il popolo della notte, ma per chiunque voglia concedersi un pasto speciale.

Un altro luogo che merita di essere visitato in città è sicuramente il Farmers' Market, promosso da Slow Food Israel. Situato intorno al Porto di Tel Aviv e inaugurato nel 2008 è stato il primo mercato di agricoltori aperto in Israele. I Farmers' Market locali rappresentano circa 50 produttori provenienti da tutto Israele, le cui proposte spaziano da frutta, verdura, erbe aromatiche, a formaggio, pane e dessert, miele, olive e olio d'oliva, halva tahini (un fantastico dolce a base di sesamo, zucchero o miele), vino, birra e fiori. In questa piccola boutique del gusto, che racchiude numerosi banchi con prodotti differenti, si può trovare il meglio della produzione locale rigorosamente fresca, di alta gamma, Made in Israele. Al **Farmers' Market** di Tel Aviv lo shopping è all'insegna del contatto diretto con i produttori, senza spazi di intermediazione, e si lavora anche con un occhio di riguardo all'ecologia: sono infatti banditi i sacchetti di plastica ed utilizzati esclusivamente quelli in tessuto. Ma il cuore pulsante di Tel Aviv è il **Carmel Market**, il più famoso mercato locale aperto tutti i giorni tranne il sabato, giorno di Shabbat. Delimitato da Allenby Street e Magen David Square, il mercato si estende principalmente lungo Carmel Street, un'antica strada commerciale stretta tra il vecchio quartiere Yemenita e Nahalat Binyamin Street. Come ogni mercato che si rispetti, il caos, il grande vociare e il brulicare di attività commerciali la fanno da padroni, ma questo è senza ombra di dubbio il luogo giusto dove acquistare i prodotti più freschi ed economici della città. La scelta è varia e spazia dall'abbigliamento ai fiori freschi, da frutta e verdura a pane, pesce, olive, spezie. Ma uno dei modi migliori di vivere il mercato è quello di fermarsi ad assaggiare le specialità locali proposte nei tanti chioschi e piccoli ristoranti della zona. Entrando da Allen-



by Street la tappa è d'obbligo al banco dei Borekas, piatto tipico della tradizione delle comunità ebraiche originarie della Turchia: una pasta sfoglia salata con formaggio, patate o spinaci deliziosa appena sfornata. La gamma di proposte è veramente ampia, ma tra i luoghi da non perdere ci sono sicuramente: **Missadat Julie**, dedicato alla cucina egiziana; il ristorante **Missadat Shimon**, il re delle zuppe della tradizione yemenita; **Shlomo e Doron**, aperto nel 1937, vero luogo di culto per assaggiare l'hummus alla yemenita, con una purea di fave calda e dell'uovo sodo; il **Café Cohen** il cui proprietario Schlomo Cohen - professore di ebraico in pensione - è un grande appassionato di musica lirica e tiene ogni venerdì alle 13.00 un concerto di 20 minuti per gli avventori del suo locale.

E se la scena della ristorazione cittadina vanta tante punte di diamante come il raffinato **Catit** o l'originale **The Dining Hall**, merita sicuramente una visita l'Oasis di Rima Olvera aperto da marzo del 2012. Quarantacinquenne americana, donna dal grande carisma e dalla contagante energia, Rima ha trasformato nel giro di un anno questo posto nel luogo più trendy e fashion del momento. La sua cucina è diretta, senza mezze misure, come lei che già a sei anni sapeva di voler diventare una cuoca. Alcuni dei migliori ristoranti della California sono stati i luoghi in cui Rima ha sperimentato, osservato, appreso l'arte culinaria che da sempre contraddistingue la sua persona, ma è l'incontro con Vedat Basaran, chef del Ristorante Feriye di Istanbul, ad aver segnato maggiormente la sua professione: "Vedat è un vero uomo rinascimentale, non solo uno chef incredibile, ma un uomo che lavora instancabilmente per promuovere la conservazione del patrimonio culinario del suo paese, ed è questo il tipo di cuoco che vorrei diventare un giorno. Mio padre", prosegue, "è stato invece il mio modello di riferimento per la vita. Era un individualista assoluto e mi ha insegnato soprattutto a non conformarsi a ciò che gli altri si aspettano, ma solo a ciò in

cui si crede". Perfezionista all'ennesima potenza, Rima è una persona aggressiva, ma anche con una grande sensibilità interiore e questa personalità a tratti si riflette nei suoi piatti. Profonda conoscitrice delle cucine giapponese, vietnamita, messicana e italiana che ha studiato per più di 20 anni, crea i suoi piatti d'istinto: "Quando vedo un ingrediente, visualizzo ciò che preparerò all'istante. Lo realizzo, ma non amo scrivere le mie ricette perché sento che, anche se cucino un piatto perfetto, posso fare di meglio e questo mi consente di trovare sempre nuovi stimoli per il mio lavoro". Nella cucina Rima Olvera trasmette la sua esperienza lavorativa trentennale e tratti caratteristici dei suoi piatti sono ingredienti di alta gamma e la costante stagionalità dei prodotti. Il menù è ricco di proposte originali, e anche i nomi dei piatti ricordano non solo la provenienza delle materie prime utilizzate, ma anche luoghi e persone che hanno segnato in qualche modo la vita di questa chef contro corrente che considera Tel Aviv la sua casa, ma che condanna i giovani cuochi locali, troppo spesso copia di loro stessi, e che sogna di realizzare un programma culinario di insegnamento per giovani chef all'interno del suo ristorante. ■





## SASHIMI DI PESCE CRUDO CON POMPELMO ROSA, LIMONE, OLIO ALL'ANANAS, PEPE DI SICHUAN E FIOR DI SALE

Ricetta della chef **Rima Olvera**

### INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 200 g di pesce crudo di ottima qualità\*
- 3 pompelmi rosa
- 1 limone bio
- 1 ananas maturo piccolo
- 1 tazza di olio di riso
- pepe di Sichuan, tostato e macinato
- fior di sale o sale marino
- 4 petali di rosa

\* Scegliete il pesce che preferite, dal salmone al tonno, dal pesce spada a, a seconda della stagionalità e della freschezza del pescato.

### PREPARAZIONE

Un paio di giorni prima di realizzare la ricetta, preparare l'olio all'ananas. Lavare bene l'ananas, senza eliminare la buccia; eliminare le foglie esterne, tagliarlo in quattro parti orizzontalmente e rimuovere la parte centrale.

Frullare l'ananas insieme all'olio di riso e lasciar riposare in frigorifero in una grande tazza o una brocca. Dopo almeno 24 ore, l'olio salirà in superficie. Rimuovere l'olio con un piccolo mestolo o un cucchiaino ed eliminare la polpa avanzata.

Preparare il sashimi. Tagliare il pompelmo rosa a filetti, eliminare bucce e pelarlo a vivo. Tagliare il limone a metà e poi in fettine sottilissime, rimuovere i semi. Tagliare il pesce crudo in fettine di circa due millimetri. Miscelare il fior di con il pepe di Sichuan macinato e adagiare un cucchiaino del composto ottenuto in ogni petalo di rosa.

Sistemare le fette di pesce in 4 piatti ben freddi, alternandoli con i filetti di pompelmo e le fettine di limone. Aggiungere un cucchiaino d'olio d'ananas sopra ogni fetta.

Terminare disponendo in ogni piatto un petalo di rosa con la mistura di pepe e sale, in modo che ogni commensale possa aggiungerlo secondo il proprio gusto personale.

**DIFFICOLTÀ:** media

**TEMPO:** 20 min. la preparazione | 48 ore la preparazione dell'olio all'ananas

**CALORIE:** 270 per porzione

