

# Israele



Un viaggio per scoprire le caratteristiche e gli indirizzi migliori della **cucina di questa terra**. Una gastronomia incentrata sui prodotti agricoli che qui hanno **profumi e sapori unici**, ortaggi, spezie e erbe sono i veri **protagonisti della tavola**

La cucina israeliana è costituita da un fantastico crogiolo di piatti provenienti da ogni parte del mondo. Mangiare in Israele equivale a vivere esperienze culinarie le cui radici nascono nel bacino del **Mediterraneo** e nei Paesi limitrofi, ma anche nell'Est e nel Centro Europa. Si dice infatti che questo *melting pot* di cui la cucina è l'emblema, sia stato generato da un forte fenomeno di **immigrazione** che ha investito il Paese portando sul territorio israeliano persone provenienti da più di ottanta nazioni, con il loro bagaglio di culture e tradizioni che sono state rispettate, ma anche rivisitate, dalle diverse generazioni che si sono susseguite.

Sicuramente una forte influenza sulla cucina locale è da attribuirsi agli immigrati provenienti da Paesi vicini come Egitto, Iran, Iraq e Siria, ma anche dalle principali nazioni del **Maghreb**. Gli abitanti di Tunisia, Marocco, Algeria e Libia che si sono trasferiti in Israele hanno infatti influenzato lo stile di vita locale non solo con la loro cultura, ma anche con la cucina e le usanze a tavola. Israele condivide inoltre con Grecia e Turchia l'utilizzo delle **spezie** e delle erbe, della cipolla e dell'aglio, dello yogurt, delle olive, dell'olio di oliva (anche per friggere) e della frutta fresca. Ma l'ortaggio emblema di Israele e quello che accomuna maggiormente queste tre nazioni è la **melanzana** che può essere preparata ripiena, alla griglia, arrosto o con la salsa di sesamo (*Tahini*). La trovi ovunque: cucinata dai grandi chef o nei piccoli chioschi delle aree urbane, nei locali veraci come in quelli stellati. Ed è sempre buonissima.

Già perché qui verdura e frutta pare abbiano profumi e sapori completamente diversi dai nostri e avventurarsi per i mercati di *Mahane Yehuda* a Gerusalemme o di *Carmel* a Tel Aviv ne conferisce la prova: un vero e proprio tripudio di colori che già solo con lo sguardo ti riempie il cuore.

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI SARAH SCAPARONE



In apertura, Gerusalemme;  
sopra, spezie

Ezra Kedem, chef dell'Arcadia

## Gerusalemme

Ed è proprio il *Carpaccio di melanzana* uno dei piatti simbolo della cucina di **Ezra Kedem**, chef dell'**Arcadia**. Realizzato con salsa *Tahini*, olio di oliva e yogurt, rappresenta una proposta fortemente legata alle

radici della sua famiglia e alla cucina della madre. Mol ti degli ingredienti che utilizza Ezra Kedem solo locali, come le verdure che per la maggior parte provengono dal suo giardino. In realtà, questo chef di Gerusalemme ha iniziato un vero e proprio progetto legato agli **orti** che lo vede protagonista in prima persona a insegnare ai giovani il lavoro nell'agricoltura. "Il giardino mi dice che cosa cucinare - spiega Ezra Kedem - e nella terra che coltivo, che apparteneva a un monastero francese, ho piantato oltre trenta tipi di verdure differenti. *Le verdure sono il futuro della cucina*". Questa la filosofia di uno chef che ama considerare Gerusalemme come la capitale del cibo di Israele proprio grazie al suo *terroir* che ospita svariate e pregiate coltivazioni. Un altro incredibile personaggio di Gerusalemme è **Moshe Basson**, chef dell'*Eucalyptus*, grande esperto di **cucina biblica**. Bisogna sentirlo parlare per capire la passione con cui segue il suo lavoro, con cui cerca le erbe sulle colline della città, co-





me le utilizza a tavola. Moshe Basson è innamorato della natura, della storia del suo Paese, delle tradizioni di questo popolo. Israeliano di origini irachene, è un grande conoscitore ed esperto degli ingredienti della più antica tradizione ebraica e nel suo locale prepara ricette spesso descritte nella Bibbia utilizzando le stesse erbe che le donne usavano secoli fa. Definito archeologo del cibo è anche molto attento ai prodotti tipici del territorio e alla stagionalità di quello che viene servito nel piatto. E tra i piatti proposti nel menu dell'**'Euca-lyptus** un plauso va al *Tris di zuppe* servito in tazzine da caffè: carciofi di Gerusalemme, latte di mandorla e topinambur; zucca, castagne e cannella; lenticchie rosse.



E se da **Azura**, nel cuore di *Mahane Yehuda* si può assaggiare una fresca e verace cucina locale, tra cui spicca un *hummus* d'eccezione (una mousse di ceci), da **Lara** lo chef **Lior Heftzadi** porta sui tavoli un interessante mix di cucina israeliana tradizionale e contemporanea che risente anche degli studi effettuati in Italia e del lavoro svolto nelle cucine della famiglia Cerea **Da Vittorio** a Brusaporto (Bg).

**Shai Seltzer** è invece un poeta. Un poeta del gusto che con il suo **formaggio di capra** ha conquistato tutto il mondo. Ha un fascino particolare quest'uomo dalla barba bianca e dagli occhi profondi che, dopo un lavoro all'università e la guerra del 1973, ha deciso di ritirarsi sulle colline di Gerusalemme e di dedicarsi all'allevamento delle capre. Lo fa con un amore e una passione straordinaria, aiutato dal figlio, ma anche con una professionalità e una ricerca senza pari. Tant'è che qui si possono assaggiare formaggi stagionati anche quattro anni, oltre ad altri caprini caratterizzati da differenti consistenze e aromi. Già perché Shai Seltzer alleva le sue centosessanta capre di Damasco separando i maschi dalle femmine e facendole cibare di diverse tipologie di arbusti, in base alle caratteristiche organolettiche che vuole conferire al latte e quindi al suo speciale formaggio. I suoi prodotti sono in vendita solo sulle pendici del monte Eitan, dove risiede. Per scelta Shai Seltzer non vende nei negozi: chi ama i formaggi di quest'uomo o vuole conoscerlo di persona deve percorrere una strada tortuosa e colma di curve prima di arrivare a destinazione. E sono in molti a farlo. Il formaggio per Shai Seltzer non è uno scherzo. Chiunque arrivi fino a qui non può che accorgersi della sua magia.

## Haifa

Haifa è la capitale del nord del Paese. Affacciata sul mare e dominata dal monte Carmelo, è conosciuta come la "città della coesistenza" poiché qui vivono pacificamente oltre duecentocinquantamila abitanti appartenenti a cinque differenti reli-



A sinistra, Moshe Basson, chef dell'*'Euca-lyptus*; *sopra* Lior Heftzadi del *Lara*

A sinistra, Shai Seltzer; a destra, street food ad Haifa





Sopra, Rima Olvera chef e patron dell'Oasis e una sala del Cordelia; sotto, frutta al Mahane Yehuda market; nella pagina accanto, la Golan Heights Winery

gioni: ebrei, cristiani, musulmani, bahai e drusi. Uno dei luoghi più interessanti per vivere la città è sicuramente il pittoresco quartiere di **Wadi Nisnas**, caratterizzato da antiche costruzioni in pietra e passaggi che ricordano l'aspetto di un paese rurale all'interno della città. Grazie alla sua atmosfera colorata e al suo essere sempre in movimento, questa zona è stata scelta per ospitare ormai da anni un festival dedicato al cibo e all'arte conosciuto come *Holiday of Holidays*. Ma Wadi Nisnas è anche, unico in tutto Israele, l'unico luogo in cui è stato realizzato un vero e proprio tour gastronomico all'insegna dello **street food** e delle eccellenze locali. Ideato in collaborazione con il critico e giornalista Gil Hovav, il tour, realizzabile individualmente grazie a una bella e chiara segnaletica di fronte a ogni attività, raccoglie oltre trenta locali disseminati in questa zona della città. E così sarà possibile assaggiare dalla *pita* servita anche con formaggio o carne allo *shawarma*, dai *falafel* a base di ceci al caffè arabo, dall'olio di oliva al tè.

## Tel Aviv

Tel Aviv è una città che non dorme mai. Trendy, innovativa, creativa giovane: basti pensare che il 33% della popolazione ha un'età compresa tra i diciotto e i trentacinque anni. Il suo modo di vivere si può rias-

umere con la frase "rompere il confine e andare oltre" e sono in tanti in città a esprimersi in questo modo. È il caso di **Rima Olvera**, chef e patron dell'**Oasis** il locale più in voga del momento. In Israele da dodici anni e da venti nel mondo della cucina, Rima ha aperto questo ristorante a marzo dello scorso anno dedicandosi alla preparazione di piatti non solo legati alla tradizione culinaria locale. Anzi, Rima ama le contaminazioni, le sperimentazioni e racconta nel suo menu di luoghi e di persone che porta nel cuore come l'Italia, il Messico o San Francisco. La sua cucina è diversa dagli standard cui si sta attestando quella israeliana: Rima è fuori dagli schemi, è una donna energica e spumeggiante, ha una marcia in più. Come la sua cucina. Un altro giovane che di strada ne ha fatta tanta a Tel Aviv è **Nir Zook**, chef del **Cordelia** che dai tempi in cui a ventidue anni cucinava in casa per pochi amici, oggi è il proprietario di un vero e proprio impero con una serie di locali in Jaffa. E se il pasto del cuore è da Catit, con una cucina d'eccellenza in un ambiente raffinato ed elegante in cui i gusti della tradizione ben si sposano con una rivisitazione creativa di ogni portata, la colazione in città è d'obbligo da Benedict aperto ventiquattr'ore su ventiquattro. Locale accogliente e giovane, propone piatti sia dolci che salati a tutte le ore ed è un vero e proprio riferimento per ogni genere di persona: dagli uomini d'affari ai turisti, dalle casalinghe al popolo della notte. Ma per addentrarsi nello spirito della città occorre dedicare almeno una mezza giornata al **Carmel Market**, non solo per scoprire le eccellenze in vendita sulle bancarelle, ma anche per gustare lo straordinario street food proposto dai tanti chioschi e piccoli ristoranti locali. E così si potranno assaggiare, tra le tante proposte, anche la *borekas*, piatto tipico della tradizione delle comunità ebraiche originarie della Turchia o decidere per una sosta nel quartiere yemenita alla scoperta di zuppe e di *hummus* interpretato con l'aggiunta di un purè di fave caldo e di uovo sodo.



## Cantine

In Israele la produzione di vino è relativamente giovane. Oggi esistono sul territorio nazionale circa **duecentocinquanta cantine**, ma la maggior parte del mercato è controllato da una manciata di aziende che detengono il 90% dell'intera produzione. Si tratta però di un fenomeno in forte crescita, nonostante manchino vitigni autoctoni, in cui stanno emergendo anche piccole e medie realtà che fanno della qualità il loro grido di battaglia. Una di queste è la **Flam Winery**. Fondata una quindicina di anni fa da una coppia di intraprendenti fratelli, figli di uno dei primi enologi israeliani, questa casa vinicola guarda con grande interesse alla cultura enologica internazionale e in particolare riguardo a quella italiana. Golan Flam infatti, dopo essersi laureato in agraria a Gerusalemme, completa gli studi in enologia a Piacenza e lavora presso Carpineto a Greve in Chianti (Fi). Ma la produzione italiana, le tecniche di lavorazione e invecchiamento, la cultura stessa del nostro territorio fanno parte a tal punto della loro filosofia aziendale che anche le etichette di questa cantina *Kasher*, che produce centomila bottiglie all'anno, hanno un legame con il nostro Paese: sono disegnate da un'agenzia di Udine. Tra i vini

di punta di Flam ci sono un *Cabernet Sauvignon* prodotto sulla terra vulcanica dell'alta Galilea, il *Blanc* realizzato con chardonnay e sauvignon blanc, il *Flam Classico* a base di cabernet e merlot e un ottimo *Syrah* in purezza.

La **Golan Heights Winery** è invece un'azienda che conta trent'anni di attività, centosessanta dipendenti e un'esportazione pari al 20% della produzione di cui una metà in America e l'altra nel resto del mondo. I vini della Golan Winery sono importati in Italia da Gaja e sono molto apprezzati nel nostro Paese. L'area vitivinicola di questa azienda si estende su quaranta chilometri con un'altitudine che varia dai quattrocento ai mille metri. Il terreno su cui sono impiantati i vigneti è tutto di origine vulcanica, ma di differenti tipologie e questo conferisce un grande spettro di produzione nonostante la piccola estensione dell'area vitata. Se durante il Vinitaly del 2011 il loro *Yarden Chardonnay Odem Vineyard* si è aggiudicato la medaglia d'oro, è sicuramente lo *Yarden Cabernet Sauvignon* il vino più famoso di questa azienda che ha iniziato a impiantare i vigneti nel 1976, mentre particolare attenzione merita lo *Yarden Cabernet Sauvignon El Rom Vineyard* la cui vigna di provenienza si trova a millecento metri di altitudine.



## Info

### Arcadia

10 Agripas St. - Jerusalem  
[www.arcadiarest.com](http://www.arcadiarest.com)

### Eucalyptus

Hativat Yerushalaim 14 - Jerusalem  
[www.the-eucalyptus.com](http://www.the-eucalyptus.com)

### Azura

4 HaEshkol Street  
 The Iraqui Market Mahane Yehuda  
 Jerusalem

### Lara

3 Shimon Ben Sheta - Jerusalem  
[www.lara.rest-e.co.il](http://www.lara.rest-e.co.il)

### Shai Seltzer Cheese & Goats

[www.goat-cheese.co.il](http://www.goat-cheese.co.il)

### Flafel Hazkeneem

Hawadi St. 18 - Haifa

### Oasis

1 Tchernichovsky - Tel Aviv  
[www.rimaolvera.com/oasis](http://www.rimaolvera.com/oasis)

### Cordelia Restaurant

30 Yefet St. - Jaffa - Tel Aviv  
[www.cordelia.co.it](http://www.cordelia.co.it)

### Catit Restaurant

4 Heichal Hatalmud St. - Tel Aviv  
[www.catit.co.il](http://www.catit.co.il)

### Benedict

171 Ben Yehuda - Tel Aviv  
[www.benedict.co.il](http://www.benedict.co.il)

### Flam Winery

Yaar Hakdoshim - Eshtaol  
[www.flamwinery.com](http://www.flamwinery.com)

### Golan Heights Winery

P.O. Box 183 - Katzrin  
[www.golanwines.co.il](http://www.golanwines.co.il)

