

La storia del Kebab ha radici molto antiche e la Turchia è il Paese che ne vanta le origini, dai tempi in cui i nomadi impararono a cuocere ed arrostitire la loro carne sui fuochi dell'accampamento.



**Kebab è una parola di origine persiana**, nella lingua Farsi significa **grigliato o arrostito**. Il termine appare per la prima volta in un antico testo di cucina salutare della Mezzaluna Fertile, pubblicato a Baghdad, culla di civiltà anche per la storia dell'alimentazione, da un medico dell'epoca: Ibn Sayyar al-Warraq.

**Nella sua versione originaria** la ricetta, veniva semplicemente preparata con striscioline di carne saltata e dorata su una piastra rovente, utilizzando come condimento il grasso sciolto di alcune parti dell'animale, come la coda del montone.

Sappiamo dell'esistenza di questa specialità dai resoconti redatti nel XVIII secolo da esploratori, che viaggiarono in Asia minore e descrissero la ricetta dell'Oltu kebab, originaria dell'omonima cittadina, nella Turchia nord-orientale.

L'idea di modificare la **tecnica di cottura in verticale** avvenne in seguito, intorno al XIX secolo nella città turca di Bursa. E fu una vera rivoluzione, poiché in questo modo gli umori che fuoriescono dalle carni arrostitite non vengono dispersi sulle braci, ma raccolti e utilizzati per insaporire i ritagli di carne.

Questo cibo si è diffuso in tutto il mondo arabo ed in Grecia, dove all'inizio del Novecento, il turismo d'élite ne ha scoperto e apprezzato i sapori forti ed intensi. **Il Kebab che gustiamo oggi è una ricetta relativamente recente**, diffusa in Germania, dagli immigrati turchi verso la fine degli Anni Sessanta, come rielaborazione del loro piatto tradizionale, nel tentativo d'incontrare i favori del consumatore

tedesco. Questa ricetta ha avuto un enorme successo, non solo in Germania, ma a Londra come a Marsiglia e da qualche tempo anche in Italia.

**Il segreto del Kebab**, che ha conosciuto un grande successo in tutto il mondo, è il sapore unico, ma anche i suoi costi ridotti, inoltre è un'alternativa etnica ai fast-food americani. Oggi è molto apprezzato soprattutto tra i giovani consumatori, e anche della provincia più profonda, che tradizionalmente è molto resistente alle novità, e proposto da gastronomie e take away gestiti da turchi, pakistani, egiziani, iraniani o greci, ma sempre di più anche da italiani, in forme e con denominazioni differenti. In Turchia, è detto **Döner Kebab**, che significa semplicemente

**'carne che gira'**

, in Grecia Giros, nei paesi arabi Shawarma. Cambia anche il tipo di carne usato: montone in Medio Oriente e vitello o pollo in Occidente.

La carne, **se volete un kebab originale**, deve essere di agnello, o montone, vitello, pollo, manzo, tacchino, insaporite con pepe o miscele di spezie marinate a lungo nel succo di cipolla e yogurt, per intenerire le fibre muscolari. Nella ricetta tradizionale non viene usata la carne di maiale, dato che la cultura musulmana la vieta; il kebab fatto con carne di maiale può essere soltanto greco.

Il metodo di cottura classico è una procedura ormai millenaria, con spiedo verticale e cottura lenta e decisa: la carne viene tagliata in fette sottili, condita con varie spezie, salata e infilzata nello spiedo, a volte **può essere anche marinata per 24 ore**. Le fette disposte l'una sopra l'altra creano un grande cilindro, sulla cui estremità superiore vengono poste le parti più grasse della carne, in modo che durante la cottura il grasso coli e insaporisca il kebab.

In passato lo spiedo veniva avvolto dalla brace, disposta intorno alla carne verticalmente e coperta da apposite griglie; oggi si usano invece strumenti adatti a gas o a corrente elettrica. La particolarità del piatto sta nel fatto che la carne cuoce per molto tempo, divenendo incredibilmente tenera e acquistando un sapore inconfondibile.

Dopo l'epidemia della "mucca pazza", in varie parti del mondo sono state inventate varianti a base di filetti di pesce, verdure, e in Australia persino di canguro.

Di solito viene utilizzato il pane arabo, molto simile a una piadina, ma anche la pita greca, una sorta di pizza schiacciata e fritta. La carne può essere accompagnata da pomodoro, lattuga, verdure miste, patate fritte e varie salse (humus, tahini, tzatziki).

*Francesca Gissi*

*it.notizie.yahoo.com*