



KOSHER PER GOURMET

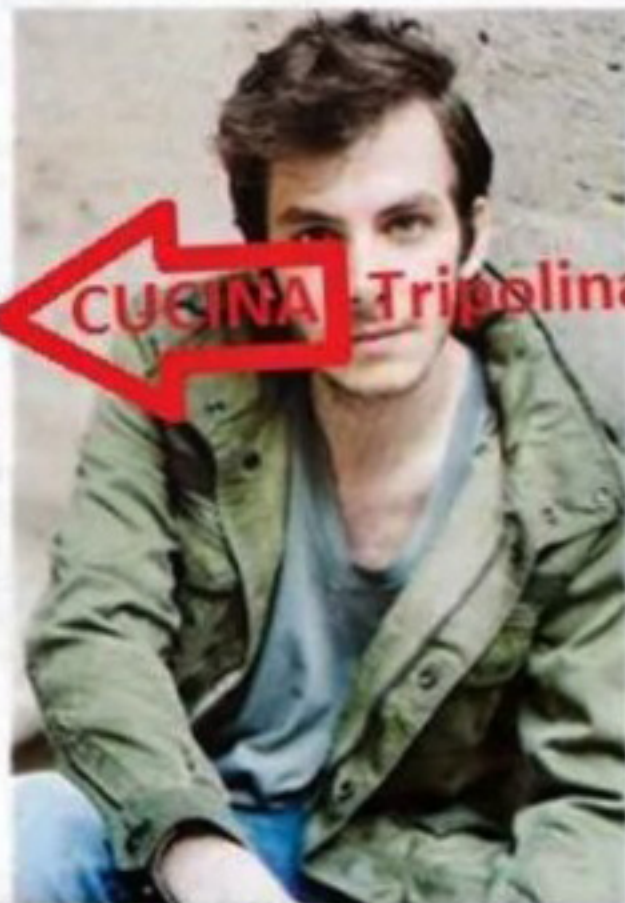
Da Londra a Brooklyn, passando per l'Italia: la cucina ebraica piace sempre più. E a Roma si celebra il 23 novembre di Lara Crinò

Il principe è lui, l'israeliano di origini italiane Yotam Ottolenghi, che a Londra ha creato un impero di ristoranti e botteghe gourmet ed è in testa ai bestseller brit col ricettario *Plenty More*. Ispirandosi alla cucina di Gerusalemme e al suo melting pot ha reinventato i classici della Terra Santa facendo impazzire gli inglesi. Ma non c'è solo lui: negli ultimi anni la gastronomia ebraica è in grande fermento. Se a Brooklyn si rivaluta la cucina askenazita dell'est Europa con locali come The Gefilteria (specialità il pesce ripieno, o *gefilte fish*) e in mezza Europa fioriscono i ritrovi gourmet, l'Italia non resta indietro. A Roma, sede di una comunità antichissima e numerosa, la zona dell'antico Ghetto si è riempita di botteghe, bistrot e ristoranti (tra gli altri: Ba Ghetto e il nuovo Bellacarne). Tutti osservanti della *kasherut* (norme alimentari che proibiscono di mangiare maiale e mescolare nel pasto alimenti a base di latte o altra carne), ma frequentati da una clientela eterogenea, offrono specialità della cucina giudaico-romanesca e rivisitazioni mediorientali. In rete, poi, l'eclettismo di questa cucina - fra verdure fresche e frutta secca, pesce povero come le alici e zuppe, spezie e salse - ha un blog di riferimento: *labna.it*, curato da Jasmine Guetta e Manuel Kanah, due giovani milanesi. Ed è uno zio di Jasmine, Hamos Guetta, a organizzare a Roma presso il locale Porto Fluviale una gourmet session mensile, *Pentole del deserto*, dedicata all'antica (e speziatissima) cucina ebraico-tripolina.

Per curiosi e golosi, sempre a Roma, il 23 novembre non perdetevi *Giusto Kosher*. In tutto il Ghetto, a ridosso della Sinagoga, un'intera giornata di degustazioni di vini e finger food (*meze*), ma anche tavole rotonde sul social eating, laboratorio di cucina per i piccoli e una mostra nelle gallerie d'arte di zona sui migliori progetti di design legati a cibo e cucina.

SPERDUTI DI TALENTO

Da piccolo - «quando rompevo troppo», dice - i genitori lo mettevano davanti a un film di Tim Burton. «E in genere mi portavano spesso al cinema». Da grande il cinema lo ha fatto diventare un mestiere, convincendo il maestro Ermanno Olmi a dargli il ruolo struggente del «tenentino» nel suo *Torneranno i prati* (in questi giorni in sala). «Il primo incontro è stato emozionante e surreale, nella penombra del dormitorio della trincea che sarebbe stata il set del film». Di Alessandro Sperduti, classe 1987, si dice sia il nuovo Elio Germano: il più valoroso talento emergente del cinema italiano. Lui cerca di restare con i piedi per terra. E nel tempo libero, da appassionato di colonne sonore, compone brani e scrive canzoni. G.N.C.



CUCINA Tripolina

Alessandro Sperduti è nato l'8 luglio del 1987. In questi giorni è al cinema con *Torneranno i prati*, di Ermanno Olmi.



UNA PISTA SICURA

Gli ultimi dati dicono che alle piste da sci vanno attribuiti il 5,7% degli accessi al pronto soccorso per incidente sportivo. La legge italiana, per ora, non fissa un limite di velocità sulle piste. Esiste solo un generico riferimento per gli sciatori a «tenere una condotta che non costituisca pericolo per l'incolumità altrui», che dunque può cambiare in base all'affollamento delle piste o alle condizioni atmosferiche e della neve. Avvertimento che spesso non viene rispettato e che carabinieri o forestale riescono a sanzionare solo dopo un incidente o sulla base di segnalazioni ad hoc. Più rari i controlli con gli skivex elettronici. Alla vigilia della stagione invernale la proposta è di renderli obbligatori come da anni accade oltre confine: in Svizzera, capofila della lotta agli spericolati della neve, o in Slovenia. A Kranjska Gora gli agenti della polizia presidiano i tratti ad alta frequenza misurando la velocità e misurando (o multando) a fine pista i più imprudenti.

Andrea Galardoni