

MESTRE - Italiani e stranieri si luttano negli affari, scommettendo su un genere che ha già sbucato all'estero

Basta hamburger: ora tocca al kabab

Ha aperto in questi giorni una catena di locali che vende la tipica specialità araba a base di carne di agnello e montone. L'idea è di un giovane imprenditore giordano

Si chiamano "Nazem" ed è Giordania, il suo nome non è però il Ghazi Nazer, nome che proviene dalla città di Nazareth: vi è a Mestre ha intenzione di aprire quattro punti di ristorazione, diffusi da definire. Sono un incontro tra la gastronomia e il thabes tipo "manti e haggi": meglio allora chiamarli con il loro nome e cioè "Shokabab". Da Shokabab la specialità gastronomica da provare sono due, una tedesca e una più esotica: la pizza e lo shawarma. La pizza le conoscono bene, ma il kabab un po' meno. Si tratta di carne di agnello o di montone, cucinata su un grosso spiedo verticale da cui si taglia, col coltello, la parte superiore più appetibile. Si può mangiare anche da sola, ma generalmente la si infila dentro un panino di varie dimensioni, fatto con verdure e salsa più o meno piccante, e a chi preferisce si mangia con cipolla.

Italia e medioriente a tavola. L'idea di questo giovane imprenditore giordano è questa:

far conoscere la cultura araba attraverso la gastronomia. E noi italiani questo modo lo conosciamo bene. Nazem ha pensato proprio a tutto, tanto che nel suo sito ufficiale si legge che Piazza e Silvarma rappresentano la gastronomia di due mondi diversi, due culture che così si fondono.

Nazem è in Italia ormai da 20 anni: è giordano qui per studiare scienze turistiche a Roma, dove ha conseguito la laurea. Successivamente ha fatto la gavetta, passando di ristorante in ristorante e di albergo in albergo e specializzandosi nel campo del marketing, fino a che non ha deciso di fare qualcosa di tipico della sua patria, di importare la sua cucina

qui da noi. Tanto più che nel Veneto il kabab inizia solo adesso ad affacciarsi timidamente nel mondo culinario.

L'operazione di marketing. L'idea di unire pizza e kabab, però, ha anche un risvolto economico: «Un tempo il prodotto da lanciare sul mercato si decideva prima», racconta Nazer. «Si pubblicizzava e poi si aspettava di vedere i risultati. Il prodotto non era fatto per soddisfare le aspettative della clientela ma era orientato alle vendite. Oggi giorno il marketing moderno è orientato al mercato, è fatto al contrario: prima si vede cosa richiede il mercato per poi soddisfarlo l'azienda. Bisogna analizzare i gusti di chi ti sta di fronte». La

pizza, dunque, serve per introdurre il kabab e dar via incontro un prodotto nuovo, dal gusto meno conosciuto e un po' spuntato proprio del mondo arabo.

Quella di Nazem, quindi, è una vera e propria operazione commerciale in grande stile. Il suo è un franchising un po' "su generico": a chi è interessato ad investire in uno "Shokabab" Nazem fornisce tutto, dal locale, al cuoco, alla materia prima, alle analisi periodiche di giornalismo per vedere come vanno le vendite, alle verifiche di potenzialità dell'ubicazione, per assicurarsi di avere scelto un luogo adatto. Il punto di ristorazione poi può essere gestito da italiani o arabi, è indifferente. Lo Shokabab è inaugurato da qualche giorno in via Quercia e grazie alle due giordane, quella che aprirà tra poco in Corso del Popolo anche, mentre quella in via di apertura sulla Mirafiori è italiana.

Kabab e danza del ventre. A Treviso poi questa settimana è stato inaugurato uno "Shok International", sul modello dello Shokabab ma più in grande. Un locale dove si può mangiare l'iraniano e il panino con il kabab mentre si ascolta una



Mostaf e Ibrahim (Shokabab in via Quercia); sotto, Nazem

Kabab e shawarma

Dalla Turchia all'Europa: un sandwich che conquista



Che è 'mo kabab? In altre città italiane si comincia a conoscere, ma è soprattutto all'estero - in Inghilterra, in Francia, in Olanda... - che va per la maggiore: al punto che in Germania, dal Nord al Sud ogni regione vanta il suo. Lì, il panino con il kabab si chiama "Donner", che in tedesco significa "tonno", ma la ricetta di noce ha poco o nulla, il panino col kabab è specialità turca, ma poi si sa come vanno queste cose: quando un prodotto tira, poco importa se sei un tedesco, un turco, o un giordano che vende kabab. Qui da noi Nazer organizza corsi di formazione per chiunque - italiano, arabo o turco, immigrato o meno - voglia imparare il segreto della ricetta magica. Nel nostro caso il kabab si trasformò in "shawarma", un

panino con il kabab e il shawarma in "shawarma", un

«Sono il cibo, la danza, le tradizioni e le usanze che avvicinano i popoli anche quelli i cui regimi sono ostili»

GIOVANE MONTAGNA

Dal 1° aprile un corso

BREVI

PESTA DEI GIOVANI A CARPENEDO

"Liberté, éternité" è il titolo della festa reale dei giovani di Carpenedo, che martedì domenica 23 marzo gli ultraquattordicenni, dalle 14 alle 17, al mare della Bussola. È l'ultimo appuntamento...