

Vlaggero nei sapori orientali

La catena di fastfood Shockabab offre la possibilità di entrare nella cultura di un mondo lontano

Abbiamo voluto sentire uno dei due pilastri dello Shockabab, quello arabo per intendersi. Ghazal Naser, responsabile della Kebab International ed uno delle menti pensanti del progetto gastronomico ed imprenditoriale che vuole strappare alla McDonald lo scettro del fast food. Forse lo sparata grossa ma noi del mondo Shock pensiamo solo in grande.

Da dove nasce l'idea di un franchising di punti kebab?

Dopo lunghi anni di attività e di successo, la famosa catena di pizzerie "Shock" insieme al "Kebab International" si sono unite per far fronte al fabbisogno di mercato. Mentre molti prima creano il prodotto e poi attraverso il lavoro di marketing creano il mercato, noi abbiamo guardato al mercato ed abbiamo creato ciò che la gente ci chiedeva di creare, per questo abbiamo tanto successo.

Se dovessi spiegare in poche parole cos'è un kebab?

Sicuramente il panino più venduto al mondo. È uno dei simboli gastronomici dell'oriente, è un simbolo culturale oltre ad essere un pilastro della gastronomia delle nostre parti.

Si propone in diverse vesti a seconda delle aree culturali. Nel mondo arabo è chiamato Shawarma ed è a base di carne di montone, mentre in Grecia dove usano prepararlo con carne di maiale si chiama Giros. In Turchia usano carne di pollo e vitello e lo chiamano Dogner Keisap, potrei continuare per ore... Noi abbiamo scelto la carne di vitello perché si avvicina al gusto europeo.

Cosa possiamo trovare in uno Shockabab?

Prima di tutto la professionalità e la cordialità. I nostri affiliati vengono selezionati con molta cura al termine di uno stage.

Ma anche la qualità dei prodotti, un tuffo nelle ambientazioni arabe ed un prezzo alla portata di tutti.

L'idea di avvicinare la pizzeria al mondo arabo che tipo di vantaggi offre?

È stato un esperimento che ha funzionato alla grande. Abbiamo cercato di avvicinare due culture così lontane partendo dai prodotti gastronomici che più li rappresentavano. La tradizione della pizza italiana e la bontà del nostro kebab superano i confini gastronomici e vogliono costruire un pun-

to di contatto anche culturale, un punto di ritrovo globale. Il successo dell'unione è comunque dovuta anche all'esperienza ed alla qualità del lavoro delle pizzerie Shock e dello staff di A. L.: che come noi hanno tutta l'intenzione di aprire una nuova era del fast food.

Hai trovato difficoltà a far entrare nei gusti tipici degli italiani i sapori della tua terra?

Direi di no perché i sapori mediterranei sono simili ai nostri. Da sempre le nostre culture si influenzano più di quanto si crede. Inoltre il nostro prodotto è stato tagliato su misura per il mercato italiano.

Quali sono i vostri obiettivi. Dove volete arrivare?

Il nostro è un franchising nazionale e l'idea è quella di coprire le maggiori piazze italiane e poi magari provare a proporci all'estero.

Ti fermo qui Nasser voglio che il resto me lo racconti un'altra volta. Il mondo dello Shockabab

È così vasto che sarebbe impossibile esaurirlo con una sola intervista. Hai ragione ho tante cose da raccontarti. Alla prossima allora.