

In centro il kabab arabo sfida gli hamburger Mc Donald's

(B.A.) L'alternativa al Mc Donald's si chiama Shock Kabab, la nuova catena di negozi presentata come «fast food dai sapori antichi». A Treviso sarà facile valutare a chi dare la palma dell'alimento perché il primo Shock Kabab aprirà a giorni proprio a pochi metri dal Mc Donald, all'inizio di via Pescatori. Il successo strepitoso con-

seguito in Germania e Austria dai negozi di Kabab - se ne trova anche uno ogni cinquanta metri - ha indotto un paio di catene operanti nel settore dell'alimentazione a tentare la replica in Italia. A Mestre i kabab sono già numerosi. A Treviso la catena 'Shock Kabab' esordisce nel capoluogo, ma già si sa che si stanno cercando altre sistemazioni in provincia.

Cos'è il kabab (pronunciato chebab)? Lo chiediamo ai due giovani che gestiranno in franchising il negozio di via Pescatori. Sono Davide Campellin e Lorina Tommasella di Lancesigo ed hanno alle spalle esperienza di lavoro nel settore dell'alimentazione. «In Germania ho visto crescere come i funghi i fast food di kabab. Ho potuto

conoscerli da vicino anche perché avevo degli amici impegnati in questo campo. Con la mia ragazza ho deciso che si poteva ben tentare l'esperienza in Italia. Ho frequentato un corso per la cucina, a cura dell'amica proprietaria della catena Shock Kabab, ed eccomi pronto, con la mia ragazza, a offrire qualcosa di nuovo ai trevigiani». Il kabab è carne di vitello

di sei mesi e di tacchina posta oculatamente su un girolo e fatta cucinare lentamente. La carne sovrapposta è ben aromatizzata con spezie. Il gusto è piacevolmente piccante. Deriva da una cucina araba, mediterranea.

I prezzi? Si va dai 3,5 euro del kabab tradizionale ai 3 euro del 'vegetariano' che, in gergo, si chiama 'falafel'.