

GO SAPORI

LA MIA ANATOLIA UN PO' SVEDESE

METÀ TURCO, METÀ NORDICO. LO CHEF MEHMET GÜRS INCROCIA SAPORI E GEOGRAFIA. ECCO IL SUO OTTALOGO DA ANTROPOLOGO DEL GUSTO

di Cristiana Ceci

È considerato uno dei grandi innovatori della cucina turca, il suo ristorante è fra i top di Istanbul. **Mehmet Gürs**, chef quarantenne del Mikla Restaurant (miklarestaurant.com, all'ultimo piano dell'hotel Marmara Pera) ha elaborato un suo personale stile new anatolian. "Trovando un compromesso tra i sapori vibranti del Paese in cui vivo e una semplicità tutta contemporanea", afferma. E gli è riuscito benissimo, perché anche lui è il frutto di un "compromesso" geografico: padre turco, madre per metà svedese, molti anni visuti nei Paesi del nord Europa. Nel suo DNA convivono perciò la rigorosa linearità scandinava e la calda intensità dei sapori mediterranei. All'ultimo convegno milanese di cucina d'autore *Identità Golose*, ha ammaliato la platea raccontando del suo amore viscerale per i prodotti dell'Anatolia, che lui manipola con rara grazia. Surfista provetto, ama dichiarare che "l'ingrediente perfetto è come l'onda perfetta". E per capire che ha ragione, basta assaggiare la sua versione della spalla d'agnello, carne tipica dei turchi nomadi, nobilitata da uno sformatino di bulgur, più salsine alla prugna e alla melagrana, yogurt colato. Da gustare al tavolo del Mikla vista Hagia Sophia e il Topkapı.

1. Miracolo nordico

La gastronomia svedese è il risultato del massimo esercizio della fantasia, senza alcuna concessione



alla pigrizia: Paese di geni dei formelli, pur avendo pochi prodotti a disposizione e quasi nes suo vegetale. Il mio chef preferito è Mathias Dahlgren. Provate il menu degustazione nel suo ristorante all'interno del Grand Hotel a Stoccolma (mathiasdahlgren.com).

2. Alla ricerca dell'oro verde

Si chiama antep fistigi la straordinaria qualità di pistacchi della città di Gaziantep, capitale dell'omonima provincia nella regione dell'Anatolia sud-orientale. Una zona che è un vero paradiso per i foodie: consiglio a tutti di dedicargli una parte di viaggio, oltre a Istanbul. La tarda primavera è il momento migliore per un tour, gli inizi di agosto per trovare il primo raccolto di pistacchi. E non dimenticate di mettere in valigia anche l'halva al pistacchio.

3. L'indirizzo segreto

Un viaggio in Turchia non può non prevedere una sosta in una meyhane, le tradizionali osterie-trattorie popolari. Si beve raki in una sana confusione e si pluccano i meze. Ti inebri e sei felice. C'è un posto proprio vicino al mio ristorante, a Istanbul, e anch'io ci vado ogni tanto alla ricerca di un'esperienza autentica: è il Refik (refikrestaurant.com).

4. Ecologia a tavola

Tutto è relativo, tutto è cultura. Non mi sottraggo a esperienze estreme, superando pregiudizi e barriere



mentali, come quando nel nord delle Filippine ho assaggiato la carne di cane. Ma non mangerei mai quella di leone: perché è fra gli animali in via di estinzione e per me la tutela dell'ambiente è prioritaria. Questo è fra i pochi limiti che mi pongo: non compiere nessuna azione che nuoccia al pianeta, neppure in cucina.

5. Tutelare i prodotti

L'agnello della Tracia, il trakya kivrıcık, è bruttino e piccolo, quindi anche molto poco competitivo sul mercato date le sue dimensioni. Ma il suo sapore è unico, purissimo, e la sua tenerezza non ha eguali. Bisogna tutelarlo e proteggerlo, considerarlo una ricchezza del territorio. Ed evitare di mischiarlo ad altre razze in nome del profitto.

6. L'appeal del made in Italy

Uso esclusivamente prodotti dell'Anatolia, per scelta etica e di qualità. Faccio eccezione solo per tre alimenti, tutti italiani: il vostro prosciutto, il parmigiano e l'aceto balsamico tradizionale. Stupendi, irrinunciabili.

Qui sopra, alcuni signature dish dello chef Mehmet Gürs: agnello con bulgur, salsine alla frutta e yogurt; "hamisi crisp" (sfogliatine croccanti di pesce), zucca caramellata. In alto, in grande, lo chef a lavoro e, a destra, il bar del suo ristorante Mikla, all'ultimo piano dell'hotel Marmara Pera a Istanbul.

7. Field-work

Lavoro a stretto contatto con un antropologo, perché credo che il suo e il mio mestiere non siano poi così diversi. Lui gira l'Anatolia, filma e documenta, spesso lo seguo, altre volte studio il risultato del suo lavoro. La soddisfazione più grande? Scovare il prodotto integro, perfetto.

8. Darsi tempo

Per preparare il mio dessert alla zucca ci vogliono almeno tre giorni: cottura lunga nell'acqua di calce, secondo un'antica tecnica anatolica, poi nello zucchero per la caramellatura. Nell'epoca della velocità, è bello indulgere nella lentezza, in un tempo dilatato.