

Ad Addis Abeba un'oasi di sapori italiani: Ristorante "Il Gusto"

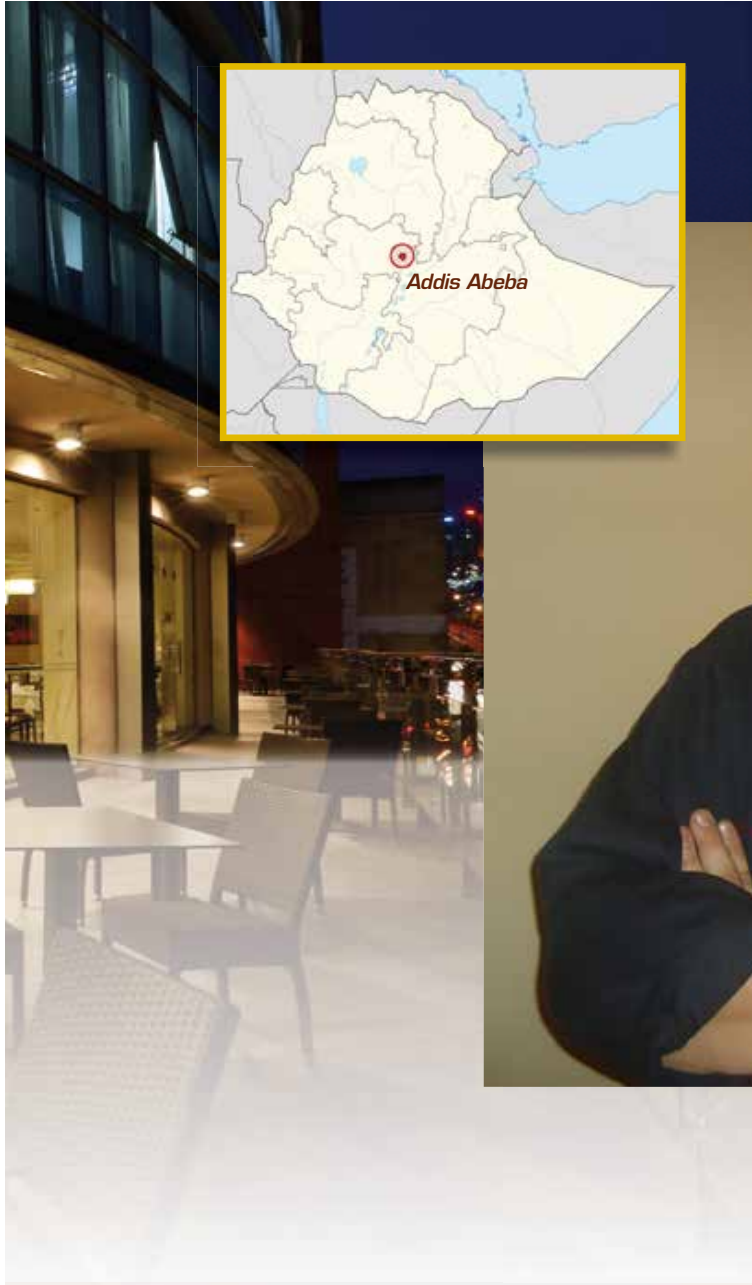
di Delia Maria Sebelin

Il grano duro in Etiopia trascina il food di qualità verso la dieta mediterranea. Avenue media, con gli eventi tecnici in programma in questo Paese, aggiunge al proprio network internazionale questa straordinaria opportunità di contatti per le aziende italiane del settore tecnologico, molitorio e pastario. Qui un primo assaggio di quanto sia apprezzato il made in Italy.

Talvolta definita la "capitale dell'Africa", Addis Abeba, nel cuore dell'Etiopia, è un importante punto di snodo di attività economiche, sociali e politiche, oltre ad essere sede di uffici prestigiosi come l'Unione Africana e la Commissione Economica per l'Africa delle Nazioni Unite. Una città frenetica e moderna, ricca di chiese, moschee e musei.

E proprio qui c'è un locale di classe in cui potersi rilassare e farsi coccolare gustando piatti prelibati della grande tradizione culinaria italiana: "Il Gusto", curato da un grande chef, Vito Bellomo.

Primi prelibati, secondi sfiziosi, pizze, focacce, dolci, tutto rigorosamente preparato seguendo i diktat della cucina tricolore. Così, varcando la soglia del locale, si entra in un angolo di mondo dai profumi e dai sapori autenticamente italiani. E se è vero, come spiega lo chef, che c'è chi «affoga il risotto ai porcini sotto una montagna di peperoncino piccante», è anche vero che la clientela «va educata». E allora, perché non insegnare ad apprezzare la nostra cucina, «che è tra le migliori al mondo»? E quando «scocca l'amore» il piatto più amato è la



Vito Bellomo gestisce i menù insieme al proprietario del locale, Elias Ketema Sima.

pasta, al primo posto tra i cibi più richiesti. Anche ad Addis Abeba.

Chef, quand'è nato il ristorante e perché l'idea di aprire un locale di cucina italiana ad Addis Abeba?

Il ristorante è stato inaugurato a dicembre 2013 e nasce dal desiderio di Elias Ketema Sima, il proprietario, di portare in questa città una ristorazione di qualità. Ketema Sima è capitano all'Ethiopian Airlines e grazie a questo lavoro, che gli permette di girare il mondo, ha acquisito un palato raffinato e una vasta conoscenza della cucina internazionale.

Ma qui si cucina rigorosamente italiano...

Sì, perché il proprietario, buon gourmet e grande intenditore, ha scelto la nostra cucina: la ritiene tra le migliori al mondo e tra le più apprezzate. Il ri-

storante, quindi, nasce da un profondo amore per il buon cibo e dal desiderio di offrire la gioia del mangiar bene a questa città.

Ci sono state difficoltà ad aprire un locale come questo in Etiopia?

Sinceramente non saprei. Sono arrivato a Il Gusto soltanto all'inizio di febbraio. I precedenti chef avevano completato la fase di apertura, ma poi sono rientrati in Italia. In effetti, non è stato semplice riuscire a creare questo gioiello, ma ne è valsa la pena visto il successo che stiamo ottenendo.

«Niente carbonara o gricia: trovare carne di suino è impossibile»



« Ben vengano paste al sugo di pesce, con pesti e verdure »»

Mi parli della proprietà e della ragione per cui le hanno affidato la gestione della cucina e dei menù.

Come ho già detto, il signor Elias è un appassionato gourmet. Sua moglie, Tseday Asrat, è titolare della più importante catena di caffetterie in Etiopia, la Kaldi's Coffee. Unendo la passione per la ristorazione di qualità a un'esperienza commerciale in un settore affine, si sono affidati a consulenti e chef italiani per la realizzazione e l'avvio del ristorante. Poi, Alberto Cascio, il manager che ha seguito passo passo i lavori del locale, mi ha contattato chiedendomi se ero interessato ad accettare la sfida di occuparmi della gestione. Al mio arrivo in Etiopia ho stabilito immediatamente con il signor Elias una splendida intesa. È bastato guardarci negli occhi e stringerci la mano. Lo so che detta

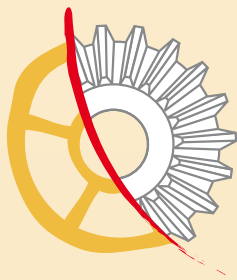
così sembra una storia d'altri tempi, ma è la verità. Esistono ancora gli accordi fra gentiluomini! Da quel momento ho avuto carta bianca. Io penso i piatti, li propongo al signor Elias e li discutiamo insieme. E insieme decidiamo se inserirli nel menù. Mi piace questo scambio di opinioni perché so che propongo le mie "creature" a una persona capace di apprezzarne ogni singola sfumatura.

Perché la cucina italiana è particolarmente apprezzata in Etiopia?

La nostra cucina è apprezzata qui e in tutto il mondo per la sua unicità e capacità di offrire piatti di qualità straordinaria unendo pochi semplici ingredienti. La globalizzazione è un dato di fatto, ma nessuna globalizzazione potrà mai soppiantare il profumo dei limoni di Sorrento o il colore e il sapore del nostro olio di oliva. Tutti cercano di imitarci, ma noi restiamo gli originali. Questa, a mio parere, è la chiave del successo della cucina italiana: la nostra capacità di offrire un'emozione, non un semplice piatto.

Qual è il vostro target di clientela?

Il 50% è etiope, mentre l'altra metà è internazionale. Tra i nostri clienti abbiamo diplomatici, politici, personalità delle Nazioni Unite, banchieri, imprenditori e industriali. Abbiamo avuto la fortuna e la



PRO-Tech Italia

ENGINEERING & MACHINERIES FOR FOOD INDUSTRY

...da oltre 40 anni Impianti di insilaggio per pasta corta

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Pareti monopezzo totalmente lisce internamente, altamente igieniche.
- Assenza totale di profili interni di giunzione pannelli.
- Tramoggia di fondo silos in acciaio inox.
- Sistemi di estrazione prodotto con nastri estrattori reversibili.
- Sistemi di carico silos con elevatori a tazze o nastri motorizzati.
- Vibrovagli di setacciatura a reti intercambiabili.
- Quadri elettrici e sistemi di supervisione computerizzati.



PRO-TECH ITALIA SRL

Via Luigi Nino Malerba, 47 • 16012 Busalla - Genova - Italia • Telefono: +39 010 9642386 • Fax: +39 010 9760838
info@pro-techitalia.com • www.pro-techitalia.com



capacità di fidelizzare al nostro ristorante il meglio della clientela che Addis Abeba offre.

Quali sono i piatti più richiesti?

I primi della tradizione italiana. La politica commerciale è quella di offrire la cucina tricolore in purezza e senza compromessi. Ed è una scelta che ci sta ripagando.

Nella classifica dei piatti più richiesti, come si posiziona la pasta?

Al primo posto, e lo dico con grande orgoglio. Pro-

poniamo pasta fresca fatta in casa e pasta di grano duro. I formati variano a seconda del menù, ma i più gettonati sono gli spaghetti, le linguine, i rigatoni e le penne.

E i condimenti?

I sughi sono un argomento delicato. Qui, trovare il guanciale è impossibile. Siamo in un Paese in parte cristiano ortodosso e in parte musulmano: entrambe le religioni vietano il consumo di carne suina; per cui sono costretto a rinunciare a piatti meravigliosi: niente carbonara, gricia, amatriciana. Ma ben vengano condimenti come il pesto fatto in casa o a base di verdure. Inoltre il pesce è ottimo: i gamberi ci arrivano da Mombasa, poi utilizzo il nero di seppia, il salmone affumicato... Fondamentalmente decido il condimento in base a quello che riesco a reperire sul mercato. Non è facile. Cerco,

« Proponiamo pasta fresca fatta in casa e pasta di semola »



All rights reserved ©

WE BUILD YOUR PROJECTS

COSTRUIAMO I VOSTRI PROGETTI



MOLITECNICA SUD

di Giuseppe Pellicola & Figli
 Sede legale e stabilimento: S.P. per Ruvo di Puglia, km 1,300
 C.da Torre La Macchia-70022 Altamura (BA)
 Tel.: +39.080.3101016 - Fax +39.080.3146932
 www.molitecnicasud.com - Info@molitecnicasud.com

« I formati più richiesti sono gli spaghetti e le linguine »»

per esempio, di utilizzare sempre pomodoro fresco, polposo e ben maturo. Però non sempre lo trovo al giusto punto di maturazione. Per cui dovrei arrangiarmi con un prodotto ad acidità elevata e con un colore molto "scarico". In questo caso preferisco servirmi di un buon pelato italiano. Questo discorso vale anche per gli altri ingredienti.

Avete un fornitore particolare per la vostra pasta?
Amo la Benedetto Cavalieri. Ma qui è difficile reperirla. Stiamo utilizzando quella de La Molisana, con cui mi trovo molto bene e che mi permette di offrire un prodotto di ottima qualità.

Come fate a procurarvi le materie prime?
Con enormi difficoltà. Per i freschi utilizziamo prodotti locali. Per il resto quelli provenienti dall'Italia: parmigiano reggiano Dop, olio extra vergine di oliva, pelati, pasta, cioccolate, farine e tanti altri sono assolutamente made in Italy. Stiamo cercando di organizzarci per un'importazione diretta, ma non è semplice.



« Offriamo un'emozione, non un semplice piatto »»

Ci racconti qualche curiosità...

Abbiamo avuto clienti con richieste piuttosto stravaganti: chi voleva un uovo fritto sulla pizza margherita e chi ha affogato un risotto ai funghi porcini sotto una quantità di peperoncino in grado di stordire un bufalo. Sono del parere che la clientela vada educata al buon cibo, suggerendo educatamente il meglio della cucina italiana autentica. Poi, se un cliente vuole una pietra nel piatto, e la vuole a tutti i costi, io il piatto lo preparo, ma specifico che non è cucina italiana e che lo faccio solo per accontentare il suo desiderio. In fondo il cliente è il mio vero boss e, soprattutto, sono più di due millenni che in Italia diciamo: «*De gustibus, non est disputandum*». ■

Delia Maria Sebelin

