

LA STAMPA

CUCINA

22/01/2014 - BELLACARNE RISTORANTE ROMA

Se la carne è "bella"...

Bellacarne è il locale nel cuore del ghetto ebraico di Roma che propone menù rigorosamente kosher, ma con un occhio attento ai vegetariani



Carne di manzo

ARIANNA CURCIO (NEXTA)

ROMA

Negli usi della comunità giudaico-romanesca l'affettuoso gesto del buffetto, che gli adulti riservavano ai più piccoli, era accompagnato dalla frase "Bellacarne". E **Bellacarne** è il nome del ristorante romano in via Portico d'Ottavia 53 in cui elementi culturali e religiosi si uniscono a un'attenta tradizione gastronomica kosher.

Le caratteristiche di questa cucina sono da attribuire al sistema delle regole religiose e al calendario delle feste (il sabato gli osservanti non accendono nemmeno il fuoco).

Per gli ebrei cibarsi è un atto sacro e il modo di preparare il cibo è regolato da un codice severo di leggi d'ordine igienico, psicologico, estetico, religioso. Secondo la precettistica ebraica un cibo può essere consumato dall'uomo solo se è permesso, cioè dichiarato "kasher o kosher", ossia **conforme alla legge dalla Torah**, composta di cinque libri dove si raccoglie ben 613 precetti, molti dei quali riguardano il comportamento alimentare.

La normativa ebraica riferita all'alimentazione riguarda soprattutto i **cibi d'origine animale** che vengono suddivisi in leciti oppure vietati; **frutta e ortaggi** sono tutti quanti permessi. Rigorose le leggi che regolano la **macellazione rituale**, effettuata solo da uno "shochet" che ha seguito un cammino specifico ottenendo il permesso a macellare dal rabbino. Quest'atto consiste nella recisione istantanea della trachea e dell'esofago dell'animale, assieme alle vene giugulari, allo scopo di limitarne la sofferenza, ed eliminare quanto più sangue possibile, il cui consumo è vietato poiché simbolo di vita. Per accertare che ogni residuo di sangue sia eliminato si ricorre alla **lavatura e salatura**. Gli animali definiti leciti sono quelli che hanno lo zoccolo diviso e appartengono ai **ruminanti**.

L'atmosfera che Alberto e Alessandra Ouazana hanno voluto ricreare nel loro locale, è quella familiare che si riflette nelle scelte architettoniche, nel servizio, fino alla realizzazione del menu.

Al centro di questo progetto ristorativo, che prende forma nel cuore del ghetto ebraico, una proposta di cucina rigorosamente kosher. Ricette della cucina ebraica, tramandate nel corso dei secoli, con particolare competenza verso **salumi, affettati** e piatti a base di

carne, le cui materie prime sono scrupolosamente selezionate da una filiera artigianale seguita e gestita dalla stessa proprietà, ma anche **tante verdure** come i tipici **carciofi alla giudia**. Nella pasticceria i sapori più contemporanei si alternano a quelli delle vecchie (e buone) ricette, come le **crostate** e le **pizzarelle di pane azzimo con miele**.

Un menu ricco, che mette in moto **griglia, girarrosto e cucina**, composto da **oltre 20 primi, 15 secondi piatti**, tanti **antipasti di tradizione, contorni e insalate**. Un menu sicuramente rivolto agli estimatori della cucina kasher, ma anche a chi vuole scoprire o approfondire il gusto della carne, nelle sue parti prelibate, scelte e trattate **senza alterazioni**. La consulenza di cucina è di Marco Milani (Laurenzi Consulting), l'executive chef il giovane italo brasiliano **Alessandro Dalla Valle**.

Tra i piatti proposti, la degustazione di **salse con bruschette e pita** (pomodori, hummus, babaganush, pomodori a mezzo con il pesto di basilico, zucchine alla menta, harissa e peperoni, cime di broccoli, carote crude, melanzane al pomodoro).

Carciofo alla giudia, falafel, alette di pollo marinate e speziate con salsa bbq 4, fish & chips di baccalà, pappardelle con carciofi, salsiccia, carne secca, cime di rapa e arancia, spaghetti alla carbonara (con guancia di manzo), **vermicelli con polpettine di abbacchio, carciofi e menta**, tagliolini con acciughe alle briciole di pane croccanti, **brodo di manzo kneidlach, asado di manzo marinato alle spezie e rosmarino, controfiletto di manzo** (posteriore), **spiedini di manzo marinato al rosmarino e aceto di mele, petto di pollo con salsa bernese al dragoncello, kebab di vitelloe tacchino (shawarma)** con insalata israeliana e salsa tahina, **stracotto di manzo agli odori e pomodoro, spinaci con uvetta e pinoli, concia di zucchine, semifreddo di cioccolato alle scorzette di arancia caramellate**.

E al di fuori del pranzo e della cena, Bellacarne offre la possibilità di consumare un'offerta più ristretta e rapida, **al tavolo o take away**, che include mini sandwich, hamburger, carne secca, kebab, spiedini, panini con affettati e salumi, fritti misti e dolci monoporzione dalla vetrina.

Bellacarne, oltre alla normale certificazione kasher, sarà fornito di un **menu Glatt Kasher**. Si tratta di un menu particolare che si serve con stoviglie apposite e differenti da quelle utilizzate per il resto del servizio, e che necessita della supervisione diretta del direttore durante tutto il suo servizio.

Inoltre, il ristorante sarà l'unico del Ghetto ebraico ad applicare totalmente il **Bishul Israel**, ossia la cottura di tutti i piatti sempre assistita da un supervisore di religione ebraica. Il locale si trova sotto il diretto controllo del Rabbinato di Roma, che ha il compito di vigilare e garantire al consumatore la kasherut del cibo.