

[www.cucinaevini.it](http://www.cucinaevini.it)

## Gusto, tradizione e cultura. BellaCarne è l'innovativo palco della cucina kosher a Roma

Di *venturato* – 14 gennaio 2014

**Ottime carni kosher, ma anche ricche proposte per vegetariani, gustose ricette della cucina ebraica tradizionale con approfondimenti culturali e spirituali per chi ne volesse sapere di più. Il tutto con occhio attento al portafoglio.**



Il vezzeggiativo “bellacarne” nella tradizione della comunità giudaico romanesca viene rivolto ai bambini di famiglia, accompagnandolo con un buffetto sulla guancia; suona un po’ come “gioia mia...dolcezza della casa” , profuma di buono, di affetto e di familiarità. Proprio quello che nella vecchia Roma del ghetto **BellaCarne**, grill e ristorante kosher, intende offrire. Roma è una piazza gastronomica sempre più vivace e gourmand, nonostante la crisi il piacere della buona tavola riesce a coinvolgere un pubblico eterogeneo e curioso, attento alla qualità e alla particolarità delle proposte. Non si va più a mangiar fuori in modo distratto o scontato, piuttosto si cerca qualcosa in più, qualcosa che abbia a che fare con sapori e saperi autentici e originali. E’ questo uno dei motivi del successo di **Bellacarne**, di Alberto e Alessandra Ouazana, noti titolari della Kosher Delight che distribuisce specialità alimentari ebraiche, ottimi professionisti nel settore delle carni e dei salumi kosher, punto di riferimento per tutta la comunità ebraica e non solo.

**Rigorosamente kosher** Quanto ne sapete di cucina kosher? Se poco o niente, da BellaCarne avrete modo di assaggiare e scoprire tradizioni tramandate nei secoli, gustosamente intrecciate alla cucina romana. A dirigere il lavoro del locale c’è l’ottimo Sandro Di Castro, esperto di comunicazione e profondo conoscitore delle radici dell’ebraismo, che come ambasciatore del patrimonio gastronomico giudaico romanesco si mette a disposizione dei clienti con spiegazioni e approfondimenti che aprono le porte di un mondo antico e misterioso. Se invece siete esperti di cucina e tradizioni kosher , qui troverete piena soddisfazione, il ristorante fornisce anche un menu “glatt kasher”, che si serve con stoviglie apposite e necessita della supervisione del direttore durante tutto il servizio. BellaCarne, che è sotto il diretto controllo del Rabbinato di Roma, per vigilare e garantire al consumatore la “kasherut “, il rispetto della normativa ebraica sul cibo, è l’unico ristorante del ghetto ad applicare totalmente il “Bishul Israel” ossia la cottura di tutti i piatti assistita da un supervisore di religione ebraica. Da BellaCarne non troverete mai maiale, cavallo, coniglio, frutti di mare e pesci senza squame, come non è consentito mescolare carne e latticini nello stesso pasto, dunque niente parmigiano o pecorino sulla pasta.... E tutto ha un motivo... le leggi

alimentari ebraiche sono antichissime e molto particolari, affondano le radici nella Bibbia ed è davvero interessante scoprire l'origine delle diverse tradizioni dalle parole di Sandro Di Castro o del competente personale .



**Ambiente** In linea con il progetto l'ambiente, confortevole, chic e contemporaneo anche nelle citazioni retrò. Circa 90 coperti per 200 mq divisi in due sale, la prima dominata dal bancone in ferro e rame e l'altra riservata ai tavoli, con una bottigliera scorrevole con esposizione di bottiglie come porta. Parquet invecchiato grigio, mattoncini e boiserie cinerino, pareti in pietra originale e sedie molto originali. Dalla vetrata del laboratorio a vista si può seguire la manipolazione e cottura della carne. La firma della strategia del locale è del noto Dario Laurenzi (Laurenzi Consulting), che dice: "Nella comunità ebraica, l'atto del mangiare, se compiuto secondo le regole diventa un atto altamente spirituale, un atto determinato da numerosi fattori esterni: editti, leggi restrittive, rituali. Alle regole dell'alimentazione, oggi bisogna aggiungere le limitazioni economiche. Questa è stata la sfida. Non perdere di vista l'osservanza delle più pure direttive kasher, assicurare alti requisiti di cucina e di servizio, garantire prezzi concorrenziali senza abbassare la qualità delle materie prime."



**Piatti e sfizi** Le proposte sono tante e accompagnano tutto l'arco della giornata. Pane e paste sono fatti in casa. La carne la fa da padrone, griglia e girarrosto sono sempre in funzione, e oltre ad una carta invitante per il pranzo e ancora più ricca per la cena, si può optare per formule veloci (anche take away) fino alla sera, come spiedini, kebab di vitello o tacchino (shawarma), panini, burger, hot dog, fish&chips di baccalà, pizzarelle di pane azzimo con miele, dolci e pasticcini da gustare con il the. Da provare carciofi alla giudia, carne secca, alici fritte, spuntature di vitello, fritti misti, vegetale o del pecoraro (con cervello zucchine, abbacchio e carciofi), tagliata, abbacchio a scottadito, alette di pollo marinate, crocchette di ceci, tagliere di salumi kosher, pappardelle con carciofi, vermicelli con polpettine di abbacchio, zuppe, simpatiche provocazioni come spaghetti alla carbonara o all'amatriciana fatti con guancia di manzo, cous cous, stracotto di manzo, spiedini marinati al rosmarino e miele, asado di vitello, tartare, concia di zucchine, pastrami... Un plauso ai sorprendenti vini kosher, altro mondo tutto da scoprire (presto ne ripareremo). Per concludere,

prezzi volutamente contenuti, 30 euro o poco più (eccetto i vini), una bella sfida per un locale di qualità, che porta in scena gusto, cultura e tradizione in chiave contemporanea, affettuosamente. E i simpatizzanti già sono numerosi!

di Rossella Gargiulo

### **Bellacarne**

Via Portico d'Ottavia,51

Tel 06.6833104

[www.bellacarne.it](http://www.bellacarne.it)

chiuso venerdì a cena

sabato a pranzo

e festività ebraiche

