

Sfida ai puristi. Si può fare una amatriciana kasher con un guanciale di manzo e non di maiale? Nel nuovo ristorante Bellacarne ci provano

Ha aperto da poco e la proposta è tutta orientata sulla carne, ovviamente 'idonea'. Anche i vini sono kosher, così come tutta l'offerta, ma in carta spuntano piatti apparentemente impensabili per una dieta ebraica come la amatriciana, il tiramisù e la panna cotta.

Caldo e accogliente, il ristorante Bellacarne ha da poco aperto a Roma in zona Portico d'Ottavia e offre una proposta alla carta esclusivamente kasher, dall'antipasto al dolce, passando per vini e condimenti. Eppure qualcosa ha attirato l'attenzione degli avventori. La proprietà è di un professionista nel settore delle carni e dei salumi della tradizione kosher, quello, per intendersi, che circa quindici anni fa portò sulle tavole della cucina ebraica la prima bresaola kasher. Stiamo parlando di **Alberto Ouazana**, una garanzia per l'acquirente che per dettami religiosi cerca prodotti dalla filiera e lavorazione selezionatissima. Niente contaminazioni con prodotti non idonei e nemmeno abbinamenti proibiti, come quello tra carne e latte. Eppure in carta, a fianco del cous cous o dell'asado di vitello, ecco spuntare un piatto sì tipico della tradizione romanesca, ma affatto legato a quella ebraica: la amatriciana. E anche tra i dolci sembrano esserci delle incongruenze. Tiramisù e pannacotta sono proposte come se niente fosse. La proprietà garantisce che tutto, all'interno di Bellacarne è kasher, anche i piatti che hanno attirato l'attenzione di chi, purista o no, sa bene che l'ingrediente principale di uno dei piatti che più simboleggia la cucina romana è il guanciale. Di maiale. Alla richiesta di precisazioni, **Marco Milani**, chef e consulente della cucina, risponde con un sorriso. *“La amatriciana non si può fare senza guanciale”*, ci ha risposto, *“ma chi lo dice che il guanciale debba necessariamente essere di maiale?”*. Giusto. Ed è qui che entra in gioco la grande esperienza della proprietà. Non stupirebbe affatto che l'inventore della bresaola kasher abbia rimediato anche a questo problema. Il ristorante, d'altronde vuole soddisfare le richieste di differenti tipi di clientela. Dall'ebreo romano al turista ebreo che cercano garanzie nel menu, ma anche del romano non ebreo che vuole cenare al ghetto e ancora del turista ebreo che voglia assaggiare i sapori della tradizione romanesca. *“È stato semplice”* ha continuato Alberto Ouazana, *“ci è bastato fare un guanciale bovino e nel piatto c'è carne essiccata a dar sapore. Ma non dico altro”*. E per 'altro' si riferisce agli escamotage per i due dolci che, ci assicura, sono assolutamente privi di latte. Assolutamente kasher.

Ristorante Bellacarne | Roma - Via Portico d'Ottavia 53 | 06.6833104

