

ESTERI
IL PIATTO NON PIANGE

FATE L'HUMMUS NON FATE LA GUERRA

INSIEME AL SOCIO ISRAELIANO YOTAM OTTOLENGHI, IL CUOCO PALESTINESE **SAMI TAMIMI** È DIVENTATO SIMBOLO DI UNA PACE PERSINO POSSIBILE. INTERVISTA TRA I FORNELLI E LA POLITICA

di **Daide Lerner**
e **Esra Whitehouse**

PER CHI la guarda con gli occhi del visitatore, la città vecchia è il fiore all'occhiello di Gerusalemme. Prima del coronavirus, i suoi mercati colorati e i suoi vicoli di pietra erano intasati da orde di turisti incantati dal suo concentrato di storia, folklore e spiritualità.

Ma per chi ci vive può trasformarsi in una prigioniera, racconta il cuoco e scrittore palestinese Sami Tamimi, che negli ultimi vent'anni ha fatto fortuna a Londra insieme all'omologo israeliano Yotam Ottolenghi. «Quando entro dalla porta di Damasco mi sento ancora a casa, ma la società è ultra provinciale, pettegola e reazionaria. Sono fuggito da adolescente, arrabbiato perché non potevo raccontare di essere gay» dice della sua infanzia nel quartiere musulmano. «Se me lo fossi lasciato sfuggire in privato, sarei stato subito sulla bocca di tutti».

FUGA DALLA CITTÀ VECCHIA

All'insaputa del padre Hassan, che fino ai suoi ultimi giorni avrebbe criticato la scelta "effeminata" di fare il cuoco, ancora adolescente Tamimi marina la scuola per fare il lavapiatti e poi friggere uova per la colazione nell'albergo Mount Zion, nella parte ebraica della città.

«Sapevo già che volevo fare lo chef» dice appoggiato al marmo scintillante

della sua cucina open space, nella casa di campagna che oggi possiede in Umbria. Tamimi è uscito di casa molto presto. «Ero pronto a tutto: lasciare a 15 anni la scuola e poco dopo la casa dei miei nella Città vecchia è stato il mio modo di venire allo scoperto» racconta. Ancora oggi non ha mai parlato del fatto di essere gay con la sua famiglia: «Sanno tutto, ma evitano l'argomento».

A TEL AVIV PER RESPIRARE

Tamimi descrive Tel Aviv come il luogo dove «finalmente ho potuto respirare». Nella città più libertina di Israele essere gay è la cosa più normale del mondo e, in fatto di gastronomia, «c'è sempre voglia di sperimentare» racconta. «I ristoranti cambiano di continuo, a differenza che in Europa i clienti non sono fedeli ma cercano la novità». Su questo tema, Ottolenghi ha azzardato una sintesi alla tv inglese: «I palestinesi tengono a tramandare le ricette così come sono di generazione in generazione, invece noi israeliani pensiamo

sempre di potere fare meglio».

Dopo un decennio a Tel Aviv, Tamimi ottiene anche la cittadinanza israeliana. «Ho preso il passaporto per essere sicuro di poter sempre tornare a casa» spiega. Prima, come tutti i 330 mila palestinesi di Gerusalemme est, poteva contare solo su un permesso di "residenza permanente" che può essere confiscato dalle autorità in caso di assenza prolungata. Ottenuto il passaporto, nel '97 si trasferisce a Londra, dove incontra Ottolenghi. Sono gli anni del collasso del processo di pace di Oslo e dei prodromi della seconda rivolta palestinese, ma i 3.600 chilometri che separano la City da Gerusalemme li aiutano a tenere a distanza le tensioni politiche. Mentre in patria l'Intifada provoca la morte di oltre mille israeliani e tremila palestinesi, Tamimi e Ottolenghi fanno amicizia ai fornelli del ristorante Baker and Spice, il primo di una lunga serie di locali trendy che a Londra si richiamano alla cucina mediorientale.

Di famiglia borghese e intellettuale, Ottolenghi è il primo a mettere sul piatto i soldi per lanciare un ristorante tutto loro (i Tamimi, invece, avevano un'azienda di trasporti fallita durante la prima Intifada). Così fu lui e non Tamimi l'uomo immagine del brand Ottolenghi, che oggi tutti conoscono nel Regno Unito.

CUCINA A QUATTRO MANI

Negli anni della grande ascesa Tamimi e Ottolenghi diventano simbolo di una pace possibile, sublimata nel cibo. Il



Le copertine di due libri di Tamimi: **Jerusalem** (scritto con Yotam Ottolenghi) e **Falastin** (con Tara Wigley)

2994 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE



+

libro *Jerusalem*, scritto a quattro mani confrontando i reciproci ricordi dell'infanzia nella città santa, sancisce la definitiva affermazione del brand. Entra nella *bestseller list* del *New York Times* mentre il *New Yorker* gli dedica ben ventimila parole di recensione entusiasta. I due vengono intervistati dai media di tutto il mondo sul «potenziale pacificatore dell'hummus nel conflitto».

Ma per Tamimi *Jerusalem* tocca anche dei nervi scoperti. «Un editore israeliano si è fatto avanti per tradurlo in ebraico» racconta. «Voleva togliere diverse foto della parte palestinese della città, oltre a rimuovere l'unica ricetta non kosher, quella con gli scampi. Gli ho detto che non se ne parlava». Nessun editore si fa avanti per proporre una versione araba, forse a causa della firma del collega israeliano. Tamimi spera ora possa avvenire con *Falastin*, il suo nuovo libro di cucina.

Da sinistra, Ottolenghi e Tamimi con alcuni dei loro piatti durante un evento a Parigi nel 2016

La critica anglosassone ha descritto il libro, pubblicato con l'apporto della scrittrice inglese Tara Wigley, come «una lettera d'amore spedita a casa». «Il cibo ha mantenuto il mio legame con la Palestina negli anni in cui sono stato lontano», dice lo chef.

I BISCOTTI NEL CAMPO PROFUGHI

Altre autrici di libri di cucina palestinese, come Joudie Kalla, hanno descritto le proprie ricette come «immutate dai tempi delle nonne» e «apprese durante anni seduta fra mia madre, le zie e le nonne che mi coinvolgevano e lasciavano ascoltare le loro conversazioni». Al contrario Tamimi, che è rimasto orfano a soli sette anni, racconta di quando da bambino zie e sorelle lo cacciavano dalla cucina. *Falastin* è tutto farina del suo sacco. «Non volevo pub-

blicare un ricettario di cucina tradizionale palestinese, ma di proporre la mia lettura». Fra una ricetta e l'altra, racconta la sofferenza dei pescatori di Gaza, le difficoltà degli agricoltori che vivono nei pressi del muro di separazione in Cisgiordania, la signora del campo profughi di Aida vicino a Betlemme che insegna a fare biscotti mentre sogna di vedere il mare. «È un libro molto politico» ammette, dopo anni in cui lui e Ottolenghi hanno evitato qualsiasi dichiarazione polemica. «Tanti cuochi israeliani negli ultimi anni hanno rilanciato le ricette con cui sono cresciuto bollandole come "cucina israeliana": questa è la mia risposta» dice piuttosto indispettito.

Rimane l'amarezza di non poter mostrare il libro al padre, mancato ormai da diversi anni. Tamimi gli ha dedicato la sua ricetta per la colazione, «uova Hasan con za'atar e limone». Forse *Falastin* sarebbe piaciuto anche a lui. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

2994 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE