

Il Messaggero.it

Stasera si mangia eritreo (o etiopo). L'ultima frontiera della cucina etnica. Ecco gli indirizzi giusti di Francesca Spanò

tag:ristorante eritreo, etiopo, cucina etnica, ristorante

Un vero viaggio di scoperta inizia dalla cucina di un popolo: un racconto tra i fornelli di storia, dominazioni e cultura. Un mix sempre diverso di ingredienti che in Africa ha superato i secoli, senza perdere le ricette tradizionali. A cominciare dai piatti tipici etiopi ed eritrei, spesso confusi da chi non conosce i due Paesi e decide di fermarsi in un ristorante etnico della propria città. Si tratta, del resto di pietanze molto simili, fatta eccezione per una maggiore quantità di pesce utilizzata in tratti di terra emersa come Somalia ed Eritrea. In Italia, insomma, non è sempre così semplice trovare una separazione più o meno netta tra le varietà culinarie di due angoli di mondo che hanno condiviso buona parte del loro passato.

Le spezie sono un must in Etiopia (e non solo) e con l'immane Injera, simile ad una piadina ma dalla differente consistenza (cucinata con i chicchi del cereale africano, tef e rigorosamente del diametro di 50 centimetri), si associa uno stufato. Si utilizza la mano destra, almeno se si vuole mantenere lo spirito africano ed è, appunto, il pane nazionale dell'Etiopia a sostituire le posate e a permettere di raccogliere piccole porzioni di pietanza. Se al ristorante ognuno ha il suo tavolo e il proprio piatto, in queste terre con un turismo dai numeri in costante aumento si mangia tutti insieme e dallo stesso vassoio, in un momento di grande condivisione e senza sedie.

Il tavolo è quello tradizionale intrecciato utilizzando la canna da zucchero. Gli sgabelli, invece, vengono preferiti durante la cerimonia del caffè, che si gusta con calma quasi fosse un quotidiano rito. Si sceglie la caraffa in terracotta, si inseriscono le spezie come chiodi di garofano e spesso zenzero e si versa nelle tazzine senza manico. Si tratta di una sorta di infuso d'acqua da provare più volte, a piccoli sorsi e con calma.

A Roma, la scelta tra ristoranti a tema è piuttosto vasta ma una delle vere istituzioni della cucina africana originale, È IL RISTORANTE ENQUTATASH (ENQUTATASH.COM). Qui si può trascorrere qualche ora in un ambiente in cui il tempo sembra essersi fermato e la preparazione del pasto avviene seguendo precisi rituali, con ingredienti genuini scelti tra i migliori presenti in Italia o direttamente in Etiopia (nel caso di specifici prodotti). Varcata la soglia del locale, si riscopre immediatamente l'arte dell'accoglienza etiopo, accolti dal sorriso radioso di Giovanni, il proprietario, con una bellissima storia da raccontare. Di padre italiano e madre etiopo, ha scoperto il nostro paese dopo l'adolescenza, quando si è trasferito e insieme alla moglie e alla famiglia ha deciso anni dopo di dedicarsi al cibo, quello del suo luogo di origine. In cucina, la sua compagna di vita, chef etiopo di grande esperienza: Fasika. E' attenta ad ogni dettaglio: le porzioni sono generose, i sapori non vengono coperti dalle spezie, i prodotti sono di prima scelta.

Da provare assolutamente il piatto della casa, Enqutatash appunto, che si consuma in due o anche in tre con un misto di assaggi di manzo, abbacchio e verdure sistemati sull'injera. Tra le offerte speciali, il sabato sera il buffet di cucina etiopo ed eritrea, solo su ordinazione e per un minimo di 15 persone e il menù speciale Enqutatash a 14,90 euro che comprende antipasto cous cous e sambusa e un mix di assaggi di carne e verdure nello stile tipico della cultura etiopo ed eritrea.

Il Ristorante Enqutatash

si trova in via della Stazione Prenestina 55/57.