

Secondo i dati dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie, a preferire i piatti di altre nazionalità sono soprattutto le donne over 35, con figli, e residenti al Nord

# Sushi o tacos, veloci ed economici L'etnico piace sempre più agli italiani

I ristoranti più frequentati sono quelli che propongono specialità arabe, seguiti da quelli cinesi  
Preferiti da chi vuole scoprire sapori diversi, sono considerati piatti anti-crisi per il costo contenuto

**Cosima Ticali**

PALERMO

**S**ushi, tacos, kebab, tandoori. Il cibo etnico piace ed è sempre più diffuso in Italia. Fra ristoranti, take-away e chef stellati, l'imprenditoria straniera della ristorazione conta nel nostro Paese quasi 50mila esercizi; un numero che sembra destinato a crescere. A dirlo, sono i dati della Fondazione Leone Moressa.

In generale, chi tende a consumare questa tipologia di piatti? L'osservatorio dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie ha realizzato una ricerca con l'obiettivo di studiare le caratteristiche dei consumatori di prodotti etnici nel territorio italiano. I dati, raccolti su un campione di 1.317 intervistati, mettono in evidenza che le donne (52,5%) amano l'etnico più degli uomini (47,5%). A preferirlo, sono soprattutto le donne-lavoratrici over 35, con figli, residenti al Nord e con un livello di istruzione medio-alto. Le motivazioni per cui si mangia etnico sono varie.

In primis, per provare qualcosa

di diverso (51,4%), ma anche per ragioni culturali (31,1%) ed economiche (7,4%). Con un costo relativamente contenuto, infatti, il piatto etnico costituisce un valido diversivo «anti-crisi» alla portata di tutti.

I ristoranti etnici e i take-away più frequentati sono quelli che propongono le specialità arabe (kebab, couscous, falafel), seguiti a ruota da quelle cinesi (riso alla cantonese, involtini primavera, spaghetti di soia) e giapponesi (sushi, sashimi, onigiri). Il consumo di cibo etnico nel Belpaese, dunque, è una tendenza in continua crescita che, negli ultimi anni, sta assumendo forme e rivisitazioni sempre nuove e diverse.

Come testimonia Babek, la nuova realtà imprenditoriale inaugurata a Milano nei giorni scorsi. La scelta del nome, l'anagramma di kebab, non è casuale.

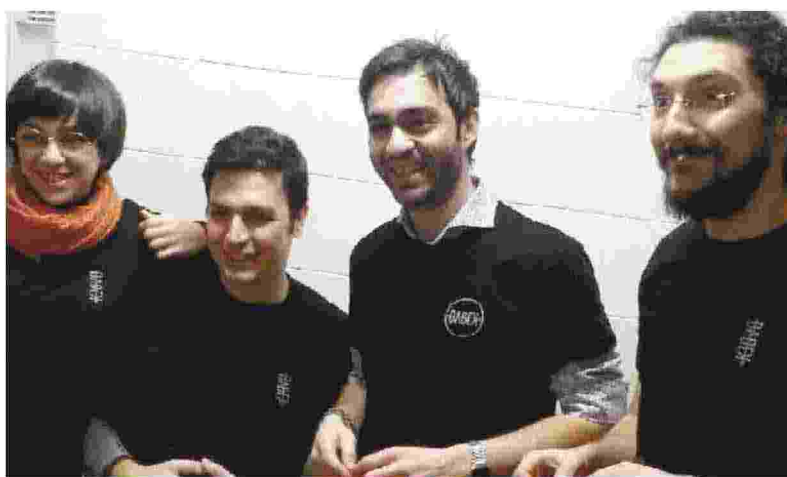
I fratelli Giulio e Virginia Paracino, Gaetano Marino e Pietro PESCO, tutti originari della provincia di Palermo, hanno deciso di puntare su un classico della cucina araba, il kebab appunto, riproposto secondo la sua ricetta originale e in chiave sostenibile.

«Facendo una piccola indagine di mercato, abbiamo osservato co-

me il fenomeno del kebab fosse molto diffuso nella città di Milano, soprattutto nelle zone universitarie. Da qui l'idea di proporre un prodotto di tendenza che però fosse anche di qualità e che rispecchiasse le sue origini - spiegano i quattro ragazzi -. Il kebab nasce come carne marinata e cotta alla griglia, non in senso verticale come siamo abituati a vederlo con l'avvento dell'industrializzazione. Ed è così che noi lo proponiamo. Le carni biologiche di produzione locale, come quella di pecora Brogna allevata in Lessinia, una zona prealpina del Veronese, vengono prima marinate per 24 ore e poi cotte a bassa temperatura, per mantenere quasi inalterate le caratteristiche nutrizionali del prodotto e ridurre la perdita dei succhi. Prima di essere messa all'interno del panino, inoltre, viene scottata alla piastra».

«Questi processi di marinatura e cottura permettono di ottenere carni molto morbide e saporite. Non solo carne e pollo. Il Babek Verde, realizzato con il seitan, prova a soddisfare i gusti di vegetariani e vegani. Le diverse versioni di kebab - concludono i quattro - vengono accompagnate, infine, da condimenti studiati e scelti ad hoc in base alla stagione».





**Nella foto sopra Virginia e Giulio Paracino, Gaetano Marino, Pietro Pesco**  
**A sinistra il «BabeK Nero»: pane di segale con stracotti di pecora**  
**della Lessinia bio in marinatura mediorientale, insalata di carciofi crudi,**  
**crema di piselli e salsa allo yogurt**