

## Il Commercialista Gastronomico alla scoperta della cucina etiope

di [Luca Bianchi](#)

Pubblicato il 9 aprile 2016

questo sabato il Commercialista Gastronomico invece di una ricetta vi racconta un'esperienza culinaria esotica: la cucina etiope



Dopo la [videoconferenza del 17 marzo in tema di rendiconto finanziario](#) il team del Commercialista Telematico ha deciso di festeggiare la serata di San Patrizio con un'avventura gastronomica: la cucina etiope! Approfitando che a pochi chilometri da Rimini esiste un locale che propone cucina etiope più che affidabile (il ristorante si chiama Ketfo e si trova a Pietracuta, frazione di San Leo).

Nonostante il periodo di dominazione coloniale, in Italia non vi è conoscenza della cucina etiope; anzi, ricordando le carestie degli '80 spesso associamo l'Etiopia alla miseria e la fame. L'Etiopia è, invece, un paese di antica tradizione che ha sviluppato una propria tradizione culinaria che assomiglia sia a quella dei paesi arabi che a quella indiana.

La base della cucina etiope è la *injera*, cioè una focaccia o una crepe molle che serve da piatto e da cibo allo stesso tempo. Tendenzialmente sopra la *injera* viene servita la pietanza principale che consiste in verdure e spezzatino di carne e verdure. Al ristorante oltre alla *injera* che serve da piatto vengono forniti rotoli supplementari che serviti a parte e, strappati a brandelli, servono per portare il cibo alla bocca. Come avrete capito, le posate non fanno parte del servizio e si mangia con le mani servendosi della *injera*, per noi occidentali il salto a ritroso a mangiare con mani è abbastanza forte, in altri paesi è considerato normale; **nei paesi arabi esiste la buona abitudine di mangiare con tre dita della mano destra: perché "con un dito mangia il diavolo, con due il profeta e con cinque l'ingordo"**.

La carne offerta non sarà mai di maiale, in quanto le tradizioni etiopi, fortemente ebraicizzanti<sup>1</sup> considerano il maiale impuro; allo stesso modo la carne dovrebbe essere macellata col metodo *kashèr*. La particolarità più evidente al palato non è tuttavia la macellazione, quanto la speziatura della carne: il sapore è dato dal misto di spezie usato per la cottura: fieno greco, cardamomo, coriandolo... La misutra più usata è il *berberè*, cioè una miscela di spezie la cui composizione è tradizionalmente: peperoncino, zenzero, chiodo di garofano, coriandolo, pimento, ruta comune, ajowan. Il sapore del *berberè* assomiglia ai condimenti della cucina indiana a base di *curry*. Avvertenza: l'utilizzo delle spezie può rendere i piatti estremamente

piccanti.

La cucina etiopica è una cucina “povera” attenta alle prescrizioni religiose, quindi offre anche molte opportunità di saporiti (o piccanti) piatti vegetariani.

Per quanto riguarda i dolci, in Etiopia non vi è uso; al ristorante dove siamo stati sono stati fusi i dolci tradizionali europei con le spezie. A parere di chi scrive l'accostamento cioccolato *berberè* è ottimo.

Per quanto riguarda le bevande: la bevanda principale è il caffè, ma durante il pasto oltre all'acqua erano disponibili le birre etiopi, che non sfigurano rispetto a quelle italiane.

Il caffè o *bunna*

Un detto etiopico dice *Bunna dabo now*<sup>2</sup>, cioè “il caffè è il nostro pane”.

Il caffè è la pianta principe degli altopiani abissini, che veniva imbarcato verso l'Europa dal porto yemenita di Mokha (da questo nome viene chiamata la macchinetta per il caffè che usiamo ancora oggi) situato sul Mar Rosso.

Gli Etiopi utilizzano il caffè diversamente da noi e dai turchi. Se avrete l'occasione di vedere la cerimonia del caffè allora lo svolgimento sarà questo. Si tratta di una vera e propria cerimonia e non di una veloce tazzina al bar.

La padrona di casa tosta i chicchi su un piccolo braciere in una apposita padella e quando il fumo si diffonde nell'aria, una giovane donna lo soffia delicatamente verso gli ospiti, in modo che possano assaporarne l'aromatico odore. Il caffè così cotto viene poi macinato con mortaio e pestello di legno e versato insieme all'acqua nella tradizionale brocca di ceramica dal collo allungato detta *Jebena*. Una volta che l'infuso di caffè raggiunge la temperatura di ebollizione viene versato in un altro contenitore di coccio per raffreddarlo e poi viene travasato nuovamente nella *Jebena*, viene anche aggiunto dello zenzero grattugiato (quantità variabile a seconda del gusto); il profumo del caffè speziato diventa fortissimo e quindi si passa finalmente a versare nei *Fingiàn*, tazzine senza manico dai colori molto accesi, il liquido che viene filtrato dallo stesso *Jebena* da un piccolo tappo di stoppa infilato dentro il beccuccio. Alla fine della lunga cerimonia la padrona di casa versa il caffè a tutti gli ospiti senza smettere fino a quando ogni tazza è piena<sup>3</sup>.

Forse vi illustreremo altre cucine esotiche... se volete raccontarci le vostre esperienze potete



inviare le vostre esperienze...

9 aprile 2016

Luca Bianchi

[1](#) Ricordiamo che l’Etiopia è un paese fondamentalmente cristiano che ha avuto una forte presenza ebraica autoctona; la Chiesa Etiope di derivazione copta mantiene uno stretto legame con le tradizioni del Vecchio Testamento.

[2](#) Si usa la miglior allitterazione possibile dall’amarico.

[3](#) Si è usato il materiale sul sito del ristorante Ketfo per ricostruire la cerimonia del caffè.

**Copyright © 2021 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l**

Copyright © 2021 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l