Kirkuk

Descrizione

KIRKUK

Un viaggio, culinario e di atmosfere, nei sapori speziati del Medio Oriente. Specialità del Kurdistan, piatti vegetariani e dolci orientali vi aspettano nel cuore di Torino.
La cucina rappresenta gli scambi che sono storicamente avvenuti in un'ampia area che va dalla Grecia fino all'Iran, dall'impero di Alessandro Magno a quello bizantino a quello ottomano. Comuni a quest'area sono il doner kebab (carne a strati cotta su uno spiedo verticale), i dolma (involtini di foglie di vite, cavolo e altre verdure ripieni di riso e carne), la moussaka (melanzane e patate a strati cotte al forno con carne e besciamella), le varie creme di melanzane (con yogurt, con sesamo, con besciamella), i kubba (delle specie di arancini di grano ripieni di carne o verdure). Tipico della tradizione curda è l'uso del bulgur servito con un sugo di verdure e carne, il nisk, (zuppa di lenticchie rosse e riso), il parda plaw (pastasfoglia ripiena di riso e verdure o pollo), e tashrib bamia (una zuppa di okra e bocconcini di agnello). Di provenienza araba sono l'hummus bil tahine (crema di ceci e sesamo), i falafel (polpette di ceci e spezie), il makluba (riso alla cannella con verdure, pollo e ceci).

Le spezie sono un elemento fondamentale nei cibi e nelle bevande: la menta e l'aneto sono utilizzati nelle insalate, la cannella, il cardamomo e lo zafferano con il riso, il cumino nei falafel, lo zenzero, la curcuma e il curry insaporiscono tutte le vivande.
Le virtù digestive e rilassanti del cardamomo e della menta danno all'aroma del thé e del caffé i sapori delle mille e una notte.

La frutta secca (noci, pistacchi, mandorle) e i datteri sono alla base della pasticceria mediorientale, a cui noi però abbiamo scelto di aggiungere anche dei gusti vicini al palato piemontese (nocciole, marmellata di castagne, cioccolato e nutella) in diverse combinazioni, costituiscono il ripieno dei baklava e dei kadaifi (fillopasta ripiena). Anche i budini rispecchiano questa dualità:
è possibile affondare il cucchiaino nel cocco e nella cannella del mahallabi così come nel cioccolato e mascarpone del Monte Ararat.

LE BEVANDE
Le ore della giornata curda sono segnate dal rito del the al cardamomo, versato dai caratteristici bicchierini nei piattini colorati e sorseggiato lentamente. Il caffè dalla polvere finissima costituisce invece il momento di pausa per i turchi, i greci, i libanesi, così come il liquore all'anice (raki, ouzo, arak) costituisce un aperitivo se allungato con l'acqua o un liquore digestivo se bevuto puro.
Bevande dissetanti sono il mastaw (yogurt allungato con acqua) e il maward (acqua e sciroppo di rose).

Orari: Dalle 12.00 alle 15.00 / Dalle 19.00 alle 24.00
Chiuso il Lunedi e il Sabato a pranzo / La Domenica tutto il giorno

Indirizzo: Via Carlo Alberto 16b – 10123 Torino (TO)
Telefono:

011530657
Sito web: https://www.kirkukkaffe.com/index.php
Mail: kirkuk@tiscali.it

Social
Facebook: https://www.facebook.com/kirkukkaffe/

