



Turkish Simit, la ciambella di pane turco al sesamo

Caratterizzato da una crosta croccante ricoperta di semi di sesamo, è uno street food economico e popolare in Turchia. Ma quali sono le origini e la storia di questo prodotto da forno che crea dipendenza?



Ciambelline di Simit (Foto © Carmen Bilotta).

Il **Simit** è uno dei più popolari **pani tipici della Turchia**. Si presenta come una **piccola ciambella dalla crosta croccante e dorata**, ricoperta da **semi di sesamo** che conferiscono al prodotto un gusto simile alle noci.

Simit, il pane turco a forma di ciambella al sesamo

Chiunque si sia trovato a percorrere le vie di Istanbul, si sarà certamente imbattuto in un **venditore di Simit** che propone questo **street food molto economico su un carretto rosso** con tanto di vetrina e tendina parasole. Quelli che non hanno un carretto, invece, girano con un ampio vassoio in testa ricco di ciambelline da vendere. In Turchia, un **Simit semplice costa 1 lira turca** (35 centesimi circa); se farcito costa 0,50 in più.



Un venditore ambulante di Simit, tra le strade di Istanbul (Foto © Wikipedia).

Del Simit si dice che, una volta assaggiato, **sviluppi una totale dipendenza**: in effetti, oltre a rappresentare uno dei cibi da strada più venduti in Turchia, pare sia altresì in grado di far dimenticare qualsiasi altro prodotto salato mai provato prima.

La sua **forma ad anello o di piccola ciambella** ricorda il **Bagel americano** di tradizione ebraica e polacca, sebbene il **Simit sia più sottile e croccante** e non venga bollito prima della cottura in forno. La ciambellina, infatti, viene semplicemente **immersa in una melassa** e poi ricoperta da una generosa dose di **semi di sesamo**, passaggio determinante affinché in cottura il pane acquisisca la caratteristica colorazione dorata.

Origini, storia e leggende del Turkish Simit



Il Sultano Solimano il Magnifico (Foto © Wikipedia).

Un racconto popolare riferisce che i Simit vengano cotti fino a doratura perché la loro superficie brillante, anticamente **doveva ricordare il colore delle monete d'oro** in uso all'Impero degli Ottomani.

Si narra, infatti, che le ciambelline turche siano **nate alla corte del Sultano Solimano il Magnifico**: secondo numerose leggende, ancora diffuse in Turchia, durante il periodo di Ramadam il Sultano era solito donarle ogni sera al termine del digiuno, come forma di gratitudine ai soldati che facevano la guardia.

Di prove a conferma di questi racconti non ce ne sono, fatta eccezione per alcuni **documenti commerciali datati 1525** che fanno convergere le affermazioni degli storici sul fatto che si tratti di un **prodotto dalla lunga tradizione**. Tutte le fonti di cui si dispone sembrano, difatti, concordare nel fissarne la **nascita intorno al sedicesimo secolo**, proprio nella città di Istanbul.

Dobbiamo, in altre parole, **tornare indietro di circa cinquecento anni**, proprio all'Impero Ottomano dunque, per provare a rintracciarne l'origine. Sono sempre gli archivi storici e in particolare i documenti giudiziari di **Üsküdar**, l'attuale Scutari, risalenti al 1593, a riferire che proprio in questa data il prezzo del Simit fu standardizzato per la prima volta.

Uno street food raccontato nella letteratura e nell'arte

I Simit compaiono anche nel "**Libro dei viaggi**" dello scrittore turco **Evliya Çelebi**, viaggiatore vissuto nel diciassettesimo secolo che, per circa quarant'anni, esplorò in lungo e largo tutte le

terre dell'Impero Ottomano e descrisse con grande cura e dovizia di particolari proprio questi pani che **potevano avere dimensioni molto diverse**: piccoli o grandi come le ruote di un carro.

Çelebi annotò come a Istanbul, **già nei primi anni Trenta del 1600 si contavano settanta panetterie di Simit** e circa trecento venditori in grado di sfornare questi pani per cinque volte al giorno. Poiché l'ultima infornata avveniva al buio, riferisce Çelebi, i venditori erano soliti infilare gli anelli di pane su lunghi bastoni fissati agli angoli dei loro carretti o vassoi, in cima ai quali appendevano una **piccola lanterna per attirare l'attenzione** di chi rientrava a casa dopo una giornata di lavoro.

Per via del loro basso costo, per la capacità di saziare a lungo e per il gusto deciso e piacevole, i Simit e le numerose varianti divennero ben presto molto popolari in tutto l'Impero Ottomano e più in generale nei Balcani, tanto da finire ritratti anche in alcuni quadri.

Sono i dipinti a olio di **Jean Brinadesi**, risalenti ai primi anni del XIX secolo aventi come oggetto la vita quotidiana a Istanbul, a mostrare i venditori di Simit per le strade. Anche **Warwick Goble** nel 1906, realizzò un'illustrazione di questi venditori proprio nella stessa città.

Ipotesi sull'etimologia del nome

Pure la parola Simit sembra avere origini diverse. Secondo alcuni studiosi deriverebbe dall'arabo **Sam?d**, che significa farina raffinata; secondo altri invece l'origine etimologica sarebbe da rintracciarsi nella parola **Simsin**, che indica il sesamo. Un'altra versione la riconduce a **Simithane**, parola con cui nel passato erano chiamati i depositi di farina, in particolare proprio durante l'Impero Ottomano. Attualmente il Simit è considerato un simbolo importante della classe media e bassa della Turchia.

Freschezza e consumo del Simit in Turchia



Ciambelle appena sfornate (Foto © Carmen Bilotta).

I mercanti di strada pubblicizzano, generalmente, questo pane come fresco “**Taze simit! / Taze gevrek**” perché prodotto per tutto il giorno oppure come caldo “**Sicak, sicack**” o estremamente caldo “**El yakioz!**” (letteralmente “ti brucia la mano”), laddove i venditori si trovino nei pressi dei forni.

La sua freschezza generalmente è riconoscibile dalla quantità dell’offerta e quindi un Simit ancora in vendita è certamente più vecchio.

Consumato in ogni momento della giornata, anche come semplice snack, più di **frequente esso compare a colazione**, di cui è considerato l’alimento base e il prodotto più importante. Ad accompagnarlo ci sono gelatina, frutta, marmellata, formaggio di pecora e l’**Ayran**, la bevanda tipica turca a base di yogurt e acqua.

Non è rara, tuttavia, la consuetudine di consumare la ciambella come spezza-fame a metà giornata, farcita come il **Bretzel tedesco**. Il ripieno può comprendere feta, cetrioli e pomodori a fette oppure olive e formaggio di pecora. In questa occasione la bevanda scelta è il **Cay**, il tè turco dal sapore molto forte, bevuto a qualunque ora del giorno e della sera nei classici bicchieri in vetro a tulipano e addolcito da zollette di zucchero.



Il Simit accompagnato dal Cay, tipico tè turco (Foto © Berladelphia da Pixabay).

Variante grassa del Simit

Esiste anche una variante più ricca rispetto al Simit originale, la cui ricetta è stata adattata dall'autrice **Pomme Larmoyer** nel libro "[Istanbul. Le ricette di culto](#)".

Conosciuta con il nome di **Ya?i? Simit**, che potremmo tradurre come "Simit Grasso", è una versione dall'impasto a base di yogurt, olio e burro mentre la copertura è quella classica con i semi di sesamo.

Zone di produzione e consumo

Il Simit è prodotto anche nel resto dei Balcani dove è conosciuto con il nome di **Gevrek**, termine ancora in uso in alcuni paesi e villaggi della Turchia.

In diverse aree del Medio Oriente, invece, esso è diffuso con il nome di **Susam Kebabi**, letteralmente "Sesamo Kebabi". Consumato con uova sode e/o duggah, una miscela di erbe che insieme allo yogurt o al latticello è utilizzata come condimento in alcune ricette, accompagna piatti tradizionali durante la rottura del digiuno, soprattutto nelle moschee di Medina e La Mecca.

In Armenia, il Simit è chiamato **Bokegh** ed è considerato un pane rituale tipico natalizio, mentre **in Romania**, la ciambella è conosciuta come **Covrig** e viene prodotta con sale o semi di papavero

oppure in versione dolce con ripieno di mela o ciliegia.



Alcune varianti dolci del Simit (Foto © Pxhere).

Nonostante, ancora oggi, il Simit abbia tutto sommato conservato il suo carattere tradizionale, si stanno diffondendo versioni che sembrano voler strizzare un occhio ad abbinamenti più salutistici con l'aggiunta di cereali o [semi di chia](#). Inoltre, si trovano sempre più spesso le versioni e gli abbinamenti dolci, per esempio a base di cioccolato.

Da pane domestico alla produzione industriale

Nel corso del tempo, da semplice cibo di strada preparato nei forni e nelle case, il Simit è passato da una dimensione "domestica" alla produzione industriale. Un fenomeno da attribuirsi alle moderne catene di ristorazione che hanno contribuito a trasformare questo prodotto tipico della cultura gastronomica turca in un successo globale.

La **Simit Sarayi** è una delle catene più celebri nata nel 2002 che, per prima, ha costruito una fabbrica di Simit nel 2005 contribuendo a far conoscere il prodotto a New York come ad Abu Dhabi, passando per Amsterdam e Londra.

Vai alla ricetta del Simit



Data di creazione

27/03/2020

Autore

carmen-bilotta