



Intervista allo chef turco Ozan Kumbasar: «La vera innovazione nasce dal rispetto del territorio»

In occasione della Settimana della Cucina Turca 2026, dal 21 al 27 maggio, il bistellato turco racconta il legame tra sostenibilità, memoria gastronomica e rapporto con i produttori, sottolineando le affinità tra cucina turca e italiana.

Dal 21 al 27 maggio torna la **Settimana della Cucina Turca**, iniziativa internazionale dedicata alla valorizzazione del patrimonio gastronomico anatolico. L'edizione 2026 ruota attorno al tema “**Bir Sofrada Miras – Un patrimonio in una sola tavola**”, un invito a riscoprire la cucina come luogo di memoria, condivisione e sostenibilità.

Tra i protagonisti della manifestazione c'è lo chef turco **Ozan Kumbasar**, insignito di **due stelle Michelin e di una Stella Verde** per l'impegno nella sostenibilità. In occasione delle Cross-Table Collaborations lavorerà a Roma insieme allo **chef Francesco Apreda**, in un dialogo gastronomico tra Turchia e Italia che unisce tradizione, tecniche storiche e cucina contemporanea.

Ozan Kumbasar è cofondatore e chef del ristorante **Vino Locale**, situato a Urla, nella provincia di Smirne, lungo la celebre Urla Wine Route. Il locale, aperto insieme alla sommelier **Seray Kumbasar**, propone una cucina contemporanea dell'Egeo basata su stagionalità, filiera locale e

sostenibilità. Nel 2026 ha ottenuto due stelle Michelin e una Stella Verde Michelin, diventando uno dei ristoranti simbolo della nuova gastronomia turca.



Lo chef Kumbasar parteciperà alla Settimana della Cucina Turca 2026 (Foto © Ufficio stampa).

“Un patrimonio in una sola tavola” tra memoria e sostenibilità

Chef Kumbasar, la Settimana della Cucina Turca 2026 ruota attorno al concetto di “Bir Sofrada Miras”, ovvero “Un patrimonio in una sola tavola”. In che modo questa idea si riflette concretamente nei piatti che porterà a Roma?

Per noi “Un patrimonio in una sola tavola” non significa semplicemente riproporre ricette del passato, ma far incontrare nella stessa tavola persone, tecniche, prodotti e storie. La cucina dell'Egeo è già di per sé il risultato di un territorio in cui culture diverse hanno convissuto per secoli.

Nei piatti che porteremo a Roma cercheremo di raccontare questa memoria attraverso i prodotti locali, la cultura della condivisione, la fermentazione, le tecniche di conservazione e la stagionalità. Ancora oggi molti dei metodi utilizzati dalle nostre madri e nonne rappresentano esempi fortissimi di sostenibilità e di vivere in armonia con la natura.

Nel progetto delle Cross-Table Collaborations lavorerà insieme a Francesco Aprea. Quali affinità ha ritrovato tra la cucina turca e quella italiana?

Credo che il punto in comune più importante tra la cucina turca e quella italiana sia il rispetto per il prodotto. In entrambi i Paesi la cucina segue in gran parte il ritmo delle stagioni. Le persone trascorrono molto tempo insieme a tavola e il cibo diventa non soltanto nutrimento, ma una forma di convivialità.

Esiste inoltre una forte affinità tra la cucina povera italiana e quella che noi potremmo definire 'cucina della scarsità': valorizzare ogni ingrediente disponibile, sviluppare tecniche di conservazione, evitare gli sprechi e rispettare integralmente il prodotto sono fondamentali in entrambe le tradizioni.

Esiste un ingrediente che rappresenta meglio l'identità della cucina turca? E quale sceglierebbe invece per raccontare l'essenza della cucina italiana?

«È molto difficile scegliere un solo ingrediente, ma per me l'olio d'oliva è un simbolo molto potente. Perché non rappresenta soltanto un prodotto, ma anche il clima, la cultura produttiva, la condivisione e la vita quotidiana. Per la cucina italiana sceglierei il pomodoro o ancora l'olio d'oliva. Sia nella cucina turca che in quella italiana si può vedere quanto ingredienti apparentemente semplici riescano ad avere un significato profondo quando provengono dalla terra giusta e dal produttore giusto.



La brigata al lavoro in cucina (Foto © Ufficio stampa).

La sua cucina nasce dall'incontro tra tradizione egea, tecniche storiche e influenze contemporanee maturate anche attraverso esperienze internazionali. Come si costruisce l'equilibrio tra memoria gastronomica e innovazione?

Penso che la cosa importante sia non innovare semplicemente per il gusto di innovare. Se una tecnica o un'idea riesce a creare un legame con il territorio, il prodotto e la storia, allora trova naturalmente il proprio posto. All'inizio della mia carriera ho lavorato con uno chef francese e l'importanza che attribuiva alle salse e la sua attenzione ai dettagli si percepiscono ancora oggi nei miei piatti. Successivamente, l'esperienza vissuta in Estremo Oriente ha lasciato tracce tecniche soprattutto nei piatti a base di pesce e frutti di mare.

Ma tutte queste esperienze finiscono poi per incontrare i prodotti della terra in cui si trova il nostro ristorante. Credo che l'autenticità inizi proprio qui: non nel copiare il passato così com'è, ma nel restare sinceri verso il territorio, il prodotto e la cultura a cui si appartiene.

La cucina mediterranea viene spesso raccontata come un insieme di culture vicine ma differenti. Quali elementi uniscono maggiormente la tradizione gastronomica turca e quella italiana?

Secondo me l'elemento in comune più forte è la semplicità. Lasciare che un ottimo ingrediente emerga senza eccessive manipolazioni è qualcosa di molto prezioso in entrambe le cucine.

Un altro punto in comune è la creatività nata dalla mancanza. Fermentazione, essiccazione, tecniche di conservazione o la cultura di utilizzare ogni parte dell'animale sono pratiche profondamente radicate nel passato di entrambe le cucine.

Nel suo lavoro il rapporto con agricoltori e produttori locali sembra centrale. Quanto conta oggi, per l'alta cucina, recuperare una conoscenza diretta della materia prima?

Credo che oggi questo non debba più essere considerato un lusso, ma una responsabilità. Perché un buon prodotto non nasce in cucina: parte dai campi, dai vigneti, dalla terra.

Noi non crediamo sia possibile creare un legame autentico con un ingrediente senza conoscere i produttori, il loro lavoro e il loro modo di produrre. Collaborare a lungo termine con i piccoli produttori è fondamentale per il futuro della gastronomia.

Tecniche come tand?r, sac, fermentazioni ed essiccazioni raccontano una cucina costruita nel tempo attraverso necessità e territorio. Quali ritiene più attuali anche per la cucina contemporanea?

Penso che la fermentazione sia ancora oggi una delle tecniche più forti e contemporanee. Perché non crea soltanto sapore, ma ha anche funzioni molto importanti come conservare i prodotti, ridurre gli sprechi e prolungare la stagionalità. Anche l'essiccazione rimane molto preziosa, soprattutto perché consente di concentrare i sapori delle verdure, delle erbe aromatiche e dei prodotti del mare.

Fondamentalmente, tutte queste tecniche condividono lo stesso principio: non andare contro la natura, ma adattarsi al suo ritmo. Trovo molto significativo che la gastronomia contemporanea stia tornando proprio verso questi valori.

Data di creazione

19/05/2026

Autore

silvia-fissore