



A Milano apre Babek, non il solito kebab

Quando la qualità prende il posto della quantità e quando la differenziazione si impone sulla standardizzazione, ecco che anche il kebab si ribalta, diventando Babek!



Il Babek si trova a Milano in via del Torchio, 3.

Sono Virginia, Giulio, Gaetano e Pietro, quattro studenti palermitani trapiantati a Milano con un sogno nel cassetto; trasformare quello che ormai è solo l'immagine stereotipata e industrializzata di un piatto, per reinventare e valorizzare un tipo di cucina mediterranea, che avevamo forse dimenticato. Nasce così **Babek**, fucina mediterranea, in **via del Torchio 3 a Milano**, un locale innovativo per sfamare dal pranzo alla cena giovani e non solo, stanchi del solito panino con carni di seconda scelta.

L'idea parte da Pietro e Gaetano, a cui si aggiungerà subito Virginia, sorella di Giulio e gastronomo laureata a Pollenzo, che decide di scrivere la tesi sul progetto Babek, per coinvolgere infine il suo compagno Pietro. E dal mix esplosivo di quattro siculi non poteva che nascere un inno alla buona cucina mediterranea.

Entrando nel locale potrete subito rendervi conto di essere in un vero e proprio laboratorio artigianale, in cui non c'è neanche l'ombra del "classico" spiedo rotante. Il **Doner Kebab** a cui tutti noi siamo abituati è solamente l'ultima versione di quella che è una tradizione secolare, esportata e resa famosa soprattutto a Berlino per fornire un pasto rapido e nutriente agli operai della capitale. L'origine della parola "kebab" è infatti persiana e vuol dire semplicemente carne alla griglia, ed è questa versione, spesso insaporita con yogurt e spezie, che troviamo da secoli in tutto il bacino del Mediterraneo.

Babek: il kebab rivisitato con originalità



Riallacciandosi ad un più ampio concetto di kebab e riprendendo dalla tradizione turca l'utilizzo di lunghe marinature, **Babek** propone **tre versioni originali** a base di carni biologiche, cotte a bassa temperatura, saltate poi sulla piastra durante il servizio, e contorni freschi.

Il **Bianco** è un pane azimo con pollo ruspante, insalata di cavolo cappuccio e scarola, il **Nero** utilizza pane di segale con straccetti di pecora della Lessina, insalata di carciofi e crema di piselli, ed il **Verde** lo troviamo in versione vegana con seitan biologico e salsa "abruccia". Non poteva tuttavia mancare un tocco di sicilianità che troviamo nella sezione "spizzuliando" del menù, dalle classiche panelle alle arancine "sbagliate".

Il locale fornisce anche una bella **selezione di birre artigianali** Baladin e Lurisia ed alcuni vini biologici, piemontesi e naturalmente siciliani. Aperto da poche settimane, **Babek** rimane ancora un work in progress, ma ciò che colpisce è l'attenzione al dettaglio e la filosofia che sta dietro al progetto, tanto da portargli a stilare un manifesto che riassume i punti cruciali del loro pensiero, destinato chissà ad espandersi in altre "fucine" mediterranee.

Il manifesto di Babek

Babek è filiera corta, relazioni dirette, carni biologiche, artigianalità,

innovazione e attenzione al gusto e alla salute. L'obiettivo è valorizzare alcune note ricette della cucina di strada mediterranea e proporre un nuovo concetto di kebab.

Siamo riconoscenti alla Terra che ci ospita.

Difendiamo il diritto al piacere.

Crediamo nella forza delle relazioni.

Teniamo alla salute di consumatori.

Siamo artefici di ogni nostra creazione.

Amiamo lo scambio culturale.

Impariamo dalla tradizione ma incoraggiamo la creatività.

Garantiamo velocità senza trascurare i dettagli.

Siamo sinceri.

Pensiamo ad un futuro migliore.

Babek un irresistibile connubio di Slow Food e Haute Cuisine, volto a dare valore allo street food più famoso al mondo, senza la pretesa di innalzarlo per forza a cucina creativa, celebrando semplicemente i sapori e i profumi della cucina mediterranea, tanto popolare e decantata, fin troppe poche volte rispettata e analizzata nelle sue molteplici sfaccettature.

Questa iniziativa rappresenta l'ennesima vittoria del buon gusto ad un prezzo ragionevole e fa ancora più piacere che sia portata avanti da dei ragazzi di vent'anni.

Addio quindi agli spuntini indigesti, da oggi il kebab è Babek!

© *Articolo di Chiara Cafuri.*

[slideshow_deploy id='7600?]

Babek, Milano via del Torchio n. 3

Facebook: [Babek Milano](#)

Telefono: 02.72095714

[mappress mapid="140?]

Data di creazione

15/04/2016

Autore

redazione