

“Dall'Iraq alla Siria, con la Viola nel cuore”

L'amore per i colori viola è merito del Divin Codino, al secolo Roberto Baggio. Era un ragazzino e le gesta del campione di Caldogno, allora ventenne di sicuro avvenire, lo avrebbero attratto una prima volta verso Firenze. Con una motivazione ulteriore: nel quartiere in cui viveva c'era un coetaneo particolarmente molesto. E guarda caso tifava Juventus. “Non potevo fare altrimenti. E così scelsi la Fiorentina, antitesi per antonomasia dei bianconeri”.

A parlare è il tifoso che non ti aspetti: Itai Anghel, reporter israeliano che ha raccontato gli scenari più turbolenti del pianeta. In autunno è stato nei territori dove l'eroica resistenza curda si oppone ai criminali dell'Isis: ne è nato un documento straordinario, dove a parlare – per la prima volta – sono alcuni seguaci del califfo Baghdadi. Prigionieri dei loro nemici, con le mani legate dietro alla schiena, eppure fieri nelle loro rivendicazioni. Mettendo un attimo da parte il lavoro, Itai ci introduce nei meandri di una passione calcistica apparentemente folle e irrazionale. “Grazie a Dio non sono gobbo”, esordisce



► **Volto noto del giornalismo israeliano, il reporter Itai Anghel tiene un corso di geopolitica e conflitti internazionali all'Università di Tel Aviv. In autunno ha girato un documentario che ha fatto il giro del mondo, intervistando per la prima volta alcuni miliziani dell'Isis prigionieri della Resistenza curda. “È stata una sofferenza. Conoscevo personalmente James Foley, il giornalista americano decapitato dall'Isis. Li sentivo parlare, li sentivo vantarsi della loro efferata crudeltà. È stata dura trattenermi, ma ho resistito facendo fino in fondo il mio dovere di cronista. Senza falsa modestia - spiega - credo che quel documentario abbia avvicinato molti israeliani alla causa curda”. Grande appassionato di calcio, Itai ci racconta di come il suo cuore batta da anni per la Fiorentina.**

al telefono recitando il mantra della curva Fiesole, cuore della torcida gigliata e tratto distintivo di una città. Certo non il saluto che ti

aspetteresti da un affermato giornalista mediorientale.

Roberto Baggio e il ragazzino fasti-

dioso dell'infanzia non bastano a giustificare un amore così acceso. Raccontaci qualcosa di più... Diciamo che ho sempre avuto

l'Italia nel destino. Un paese che amo oltre ogni limite e che mi ha spinto verso la Sicilia, per provare a raccontare la storia di Paolo Bor-



È PIÙ DI UNA COMPAGNIA AEREA, È ISRAELE



A partire da € 222 tutto incluso*
Partenze dal 1 Maggio al 30 Giugno 2015
Prenota entro il 10 maggio

Tariffa promozionale sui voli diretti El Al da Roma-Milano-Venezia per Tel Aviv

Info e prenotazioni presso agenzia di viaggi, uffici El AL di Roma 06-42020310 e Milano 02-72000212 o sul sito www.elal.com

*Tariffa soggetta a restrizioni e a posti limitati, comprensiva di supplemento carburante e tasse aeroportuali (entrambi soggetti a variazione), diritti di emissione non inclusi.

www.elal.com

SEGUICI SU 

Sapori

Goldstar, la birra che racconta Israele

sellino, la sua opposizione alla mafia e la candidatura della sorella Rita alle elezioni regionali. Passando molti giorni a stretto contatto con i siciliani, decisi che avrei voluto parlare come loro. Così ho iniziato a frequentare un corso di lingua all'Istituto italiano di cultura di Tel Aviv e da lì ho voluto proseguire con gli studi, prima a Perugia (per un mese) e poi a Firenze. E l'antica infatuazione, nata grazie ai dribbling di Baggio, grazie a quelle giocate che avrebbero scritto pagine di calcio indimenticabili, è diventata dilagante.

Frequentavi lo stadio?

Sì, l'amore è sbocciato in modo maturo proprio al Franchi, al termine di un Fiorentina-Juventus. Esco dall'impianto, mi dirigo verso la macchina e realizzo che la mia vettura ha le gomme a terra insieme a quelle di altre decine di tifosi. Ci guardiamo negli occhi, li vedo perplessi. C'è qualcuno che adombra persino l'ipotesi che sia stato io, lo straniero, ma appena spiego che vengo da Israele e tengo per la Fiorentina la rabbia per l'accaduto lascia spazio a sentimenti ben diversi: incredulità, e poi entusiasmo. Devo essergli sembrato esotico, senz'altro non convenzionale. Il risultato è stato che mi hanno fatto sentire "uno di loro".

Quella è stata la scintilla?

Sì, assolutamente. In quel momento ho capito che avrei portato per sempre questi colori nel cuore. E poi quanti ricordi legati a Firenze, ai suoi luoghi, alla sua gente. I pranzi alla Trattoria Mario in San Lorenzo, uno dei miei punti di riferimento. E anche amicizie importanti, come quella con Lior Many, israeliano anche lui, dietista della Viola negli anni di Prandelli.

Tra mille spostamenti, riesci a stare al passo con quello che fa la squadra?

Faccio di tutto per restare aggiornato e per non perdermi una partita. E spesso ci ritroviamo tra amici, perché anche Israele ha il suo Fiorentina Fan Club. Un'iniziativa nata grazie a Stefano Boccaletti, funzionario dell'ambasciata e supporter sfegatato. Siamo un gruppo di 'pazzi', ci divertiamo e allo stesso tempo teniamo alto il nome della Fiorentina.

Ti manca il Franchi?

Sì, da morire. Ma conto di tornarci presto. È bello gridare "Forza Viola" a Tel Aviv, ma farlo a Firenze - in quello stadio, assieme a quei tifosi - è una esperienza indimenticabile.

Adam Smulevich

Bere birra può essere un lavoro, e probabilmente è anche uno dei più sognati al mondo. Ma attenzione, perché la compagnia israeliana produttrice di varie bevande Tempo, che ha appena pubblicato un annuncio per trovare un assaggiatore della birra Goldstar, mette in guardia sul fatto che non è un lavoro facile, in quanto si tratta di valutare la qualità della più bevuta birra israeliana. Siccome è plausibile che sembri un bello scherzo, il portavoce di Goldstar Ophir Avslander ha confermato che, ebbene sì, è tutto assolutamente vero. Quindi, le caratteristiche del profilo richiesto per diventare assaggiatore della Goldstar sono: avere almeno due anni di esperienza nel consumo di birra, essere almeno diciottenne ma al contempo non arruolato nell'esercito, e viene espressamente specificato che è indifferente essere maschio o femmina. Una volta a settimana colui che verrà assunto dovrà recarsi alla sede di Netanya della fabbrica di Tempo, e assaggiare la birra appena prodotta. Oltre a uno stipendio di 12 mila shekel, è garantita anche la copertura di tutte le spese di viaggio, in quanto non è proprio il caso di lasciare che un assaggiatore di birra vada ma soprattutto torni dal lavoro guidando, e vengono anche forniti cibi adeguati per accompagnare la degustazione e neutralizzare il gusto in bocca prima della successiva. Inoltre, l'azienda prevede di pubblicare con una certa regolarità i giudizi e le esperienze dell'assaggiatore, così da tenere i bevitori di Goldstar sufficientemente aggiornati e di farli sentire coinvolti nei pro-

cessi decisionali. Questa più o meno è dunque quella che si può immaginare sarà la routine dell'assaggiatore, che dovrà testare i vari prodotti della catena, i quali comprendono oltre alla ben nota birra chiara anche la sua versione light.

È impossibile che chiunque abbia frequentato nella vita bar e ristoranti israeliani non abbia



mai trovato l'hummus come inseparabile accompagnamento di qualsiasi piatto, rischiato di combinare disastri irreparabili mangiando una shawarma, e tenuto in mano una bottiglia di Goldstar con la sua fiammante etichetta rossa e oro. Bevanda prediletta del turista in vacanza che si vuole ritemperare nelle torride notti estive così come dell'israeliano che non ha voglia di passare troppo tempo a contemplare il menu, la Goldstar è la birra israeliana più conosciuta e venduta, e nel 2011 ha vinto un premio come prodotto israeliano dell'anno. La sua storia si intreccia e sviluppa insieme a quella israeliana. Si tratta infatti della prima birra mai prodotta in Terra

d'Israele, da quella che si chiamava "Fabbrica di birra di Erez Israel", fondata nel 1934 a Rishon Lezion. All'epoca però la produzione più importante era quella della birra Nesher, che aveva anche una variante analcolica. Nel frattempo, nel 1953 Moshe Bornstein, un sopravvissuto alla Shoah appena trasferitosi in Israele, fondava la prima industria di soft drink del Paese appena nato, cominciando da una bibita a base di limone che presto diventò un'istituzione e portò Tempo a essere la compagnia leader del settore. E così nel 1985 poté acquisire la "Fabbrica di birra di Erez Israel", che nel frattempo aveva cambiato il nome in "Fabbrica di birra nazionale" e si era spostata a Netanya, dove fu poi deciso di trasferire tutta quanta la produzione di Tempo, che oggi avviene ancora lì. Sul sito web si può andare alla scoperta di tutte le bevande che vi vengono imbottigliate, tra cui ancora la birra nesher, ma anche bibite analcoliche, vino e diversi marchi italiani di acqua. In fondo alla pagina, una serie di numeri bianchi a sei cifre continua a cambiare, come fosse un cronometro impazzito che va troppo veloce. Si tratta, com'è specificato accanto, del numero di bevande Tempo consumate nella giornata in cui ci si collega. E naturalmente si capisce il monito iniziale, lavorare per soddisfare così tanti consumatori è una bella responsabilità. E dunque forse fare l'assaggiatore di birra continuerà a essere uno dei mestieri più ambiti, ma di certo non si può prendere l'incarico sotto gamba.

f.m.

Le ricette di Laura

Torta di riso e caramello profumata agli agrumi



— Laura Ravaioli
Chef

Una torta senza farina ma non per questo meno buona o golosa, provatela e poi mi direte!

Ingredienti: 1 l di latte, 200 g di riso del tipo originario o comune (quello per minestre), 50 g di burro, 150 g di zucchero, 2 uova intere, 2 tuorli, 2 arance, la scorza grattugiata, 2 limoni, la scorza grattugiata o se preferite un gusto più esotico, 2 lime, un pizzico abbondante di sale, 250 g di zucchero per il caramello, qualche goccia di limone.

Mettete il latte in un casseruola con lo zucchero e portate ad ebollizione sempre mescolando. Aggiungete il sale, il burro e il riso. Mescolate, abbassate la fiamma e lasciate cuocere fino a che il latte non sarà stato completamente assorbito. Lasciate raffreddare la crema di riso prima di unire le uova e la scorza degli agrumi, amalgamare bene il tutto. Intanto in un polso netto di rame non stagnato mettete lo zucchero, il succo di limone, bagnate con 1/2 bicchiere di acqua e lasciate cuocere fino ad ottenere un caramello biondo dorato, versatelo in uno stampo per torte da 22 cm e facendo molta attenzione ruotatelo per sì che il caramello lo rivesta completamente. Lasciate raffreddare il caramello prima di versare



il composto di riso, fate cuocere la torta in forno caldo a 180° per circa 30 minuti. Lasciate raffreddare la torta per qualche minuto prima di sformarla sul piatto di portata. Fate attenzione a che il caramello non si raffreddi troppo altrimenti la torta rischia di rompersi quando la girate, nel caso in cui si sia raffreddato troppo, scaldate il fondo dello stampo sulla fiamma del fornello per fluidificare di nuovo il rivestimento di caramello.

LA SCORZA D'ARANCIA E I SUOI SEGRETI

Qualche piccolo trucco per rubare tutto il profumo della scorza d'arancia, che di solito male si presta ad essere grattugiata. Un modo molto efficace consiste nel frullare, con l'aiuto di un piccolo cutter, delle strisce di scorza sottili realizzate con un pelapatate o con un coltellino affilato insieme a dello zucchero che così assorbirà gli oli essenziali della scorza. L'altro metodo, che nella mia cucina, con un po' d'ironia, hanno definito antico è quello della zolletta di zucchero. Metodo manuale ed infallibile, utile soprattutto quando l'arancia ha la scorza morbida e sottile, o ne serve un piccolo quantitativo. Questo sistema all'antica non necessita di nulla altro che di un'arancia e di una zolletta di zucchero. Basta strofinare sulla scorza il cubetto di zucchero e questo funzionerà come una grattugia assorbendo tutto l'aroma e il gusto dell'agrume.