

Celebrazioni in Germania per il re del kebab

Data: Invalid Date | Autore: Giovanni Dimita



BERLINO- 27 SETTEMBRE 2011- Ha 78 anni, ma non li dimostra Kadir Nurman. A molti è un nome che dice poco o niente, ma è Nurman è colui che ha rivoluzionato le abitudini alimentari dei Tedeschi con la sua carne girevole, cioè il kebab. A leggere la sua storia sembra d'imbattersi nelle avventure di Henry Ford o di un self made man qualunque. Eppure la sua storia è sconosciuta ai più. [MORE]

Kadir Nurman è turco e tedesco insieme. Ha da poco compiuto 78 anni portati magnificamente ed è stato festeggiato dalla numerosissima comunità turca di Germania e dalle autorità teutoniche. La sua storia è l'esempio del melting pot, per dirla all'anglosassone, o del Multi-kulti, per dirla alla tedesca. In lui Tedeschi e Turchi hanno visto l'esempio dell'integrazione riuscita. In lui si sono rivisti gli imprenditori e tutti coloro che, messo piede in Germania, si sono spacciati la schiena in miniera o alle catene di montaggio per riscattarsi dalla fame e dalla miseria. È lui l'inventore del Doner-kebab, il fast food turco-mediorientale che a Berlino, e non solo nella capitale, ha fatto vacillare imperi di McDonald e Burger King.

La sua storia è simile a quella di molti suoi connazionali. Arriva in Germania in piena guerra fredda. Suolo d'approdo è la Germania Ovest, o meglio Berlino Ovest, settore controllato dagli Alleati. Nel 1972 Nurman apre la sua prima bottega, chiamata dai tedeschi 'Doener-budè, a Bahnhof Zoo, resa immortale dal libro di Christiane F. e dalla colonna sonora di David Bowie.

Tempi difficili, se si tiene conto dei pregiudizi con i quali i Turchi, e non solo loro, devono convivere. Ai

tempi difficili seguono quelli facili e, passo dopo passo, Nurman avvia il decollo su scala industriale, tanto da creare un impero mondiale da 60mila posti di lavoro. Non è il primo Turco che dà ordini a un Tedesco. È successo anche con la mitica fabbrica di elettrodomestici Grundig, società salvata da un colosso turco dell'elettronica.

La Turchia, con la crescita del Pil all'11 per cento, sta diventando la locomotiva dell'occupazione e il kebab è diventato il suo prodotto più conosciuto al mondo, anche se il suo "creatore" non è molto soddisfatto, soprattutto se si parla della qualità. Nurman infatti lamenta la scarsa qualità dei prodotti attuali. Ai suoi esordi si badava molto alla qualità della carne, che doveva essere la migliore. Ora si lascia troppo spazio a spezie, pomodori e formaggi che, in un certo senso, offuscano il sapore della carne, elemento principale del kebab.

Ormai da anni anche in Italia non è raro vedere chioschi che vendono kebab. Anche alle nostre latitudini ha avuto e continua ad avere ampio successo, anche perché costa poco; con 2,50 € si mangia discretamente. Questo forse non va bene al suo fondatore, che vorrebbe aumentati i prezzi, anche fino al doppio dei costi attuali.

Giovanni Dimita

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/celebrazioni-in-germania-per-il-re-del-kebab/18169>