

**5 domande a...**

**MEHMET GÜRS**

**La cucina con vista sul Bosforo**



**Ai fornelli.** Mehmet Gürs, chef del ristorante turco Mikla

**Federico De Cesare Viola**

Innovare la tradizione gastronomica in Turchia, Paese in cui ci sono tante qualità di pistacchi quanti sono i vitigni in Italia, non è un compito facile. Può aiutare un'infanzia passata a Tammisaari, in Finlandia. Poi un periodo di studi negli Stati Uniti, nella scuola alberghiera di Providence, Rhode Island. Infine, un presente con vista a 360 gradi sul Corno d'oro e sullo "skyline" delle moschee, perfetta metafora di uno sguardo aperto al mondo, senza pregiudizi.

Questo curioso melting pot (tradito anche dallo sguardo ceruleo, preso dalla madre, e dalla tipica cordialità del Bosforo) fa di Mehmet Gürs - quarantunenne chef del Mikla, ristorante all'ultimo piano del fashion hotel Marmara Pera nel cuore di Beyoglu - l'emblema della New Anatolian Cuisine e della voglia di modernità, anche a tavola, di Istanbul. Un mix turco-scandinavo di sapori e contaminazioni, dove la coscienza green viene sempre prima di tutto.

**Lei si definirebbe un attivista verde?**

Direi che sono solo sensibile, e

che dovremmo esserlo tutti. Ognuno deve fare la sua parte per cambiare il mondo e io, nel mio ristorante, mi impegno nella lotta contro lo spopolamento dei mari. La cucina del futuro deve essere la più naturale e semplice possibile, capace di utilizzare tutto senza sprechi.

**In che modo sostenete la pesca legale?**

Cerchiamo di diffondere consapevolezza con l'arma dell'ironia, attraverso un progetto di Greenpeace. Al Mikla indossiamo delle magliette con la scritta "quant'è lungo il tuo?". Ovviamente ci riferiamo alla misura del pesce che serviamo, un modo provocatorio per promuovere un consumo che non abbia impatto sui cicli riproduttivi. Gli esemplari devono aver raggiunto la giusta pezzatura e non devono essere a rischio di estinzione.

**Qual è la definizione più giusta per la sua cucina?**

Una cucina contemporanea, ricca e brillante, che utilizza i prodotti di eccellenza dell'Anatolia con rispetto della tradizione ma con la curiosità di vedere cosa succede anche in altre parti del mondo. Non si può definire turca, io osservo le culture e le tecniche locali utilizzate per decenni e le codifico attraverso il mio dna nordico.

**Quali piatti la rappresentano meglio in questo momento?**

Sicuramente i due presentati a Milano durante **Identità Golose**: la spalla di agnello della Tracia con riso pilaf di bulgur essiccato, pestil di prugna e melassa di melograno, e il dessert di zucca candita, marinata 24 ore in acqua di calce, con gelato di pistacchio e sciroppo di sesamo. Sono due ricette della tradizione che interpreto con gusto moderno.

**Quali località in Anatolia consiglierebbe per un tour gastronomico?**

Sanliurfa, per i tipici dolci di mandorle e peperoncino, Antakya, per la cultura gastronomica e i molti locali che propongono l'autentica cucina della zona, e Gaziantep, perché è la patria del pistacchio (il suo nome deriva proprio da antep fistigi, cioè pistacchio in turco, ndr), dove si può assaggiare il miglior baklava di tutta la Turchia e dove mi rifornisco della qualità che utilizzo nei miei piatti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA.

[www.maliparmi.it](http://www.maliparmi.it)

