



Mondo Cuoco

Memorie tripoline nella cucina di Linda

di Luca Zanini

In una capitale che si fa vanto di conservare una cucina le cui radici affondano e pescano ampiamente nella gastronomia giudaica, non sono molte le occasioni in cui ci si ferma a riflettere su quanta cultura e quanta storia si celino nei piatti. Lo fa, con un lavoro di ricerca e memoria lodevole quanto affascinante, **Linda Guetta Hassan**, che martedì presenta a casa del figlio - l'imprenditore della moda giovanile **Wichy Hassan** ('Energie, Miss Sixty, Murphy & Nye, Ayor, Killah sono solo alcune delle griffe controllate dal gruppo) - il suo libro *La Cucina Ebraica Tripolina* (editore Gallucci, 185 pagg. 18 €): in tre parole, un mondo di sapori. E di odori. È una guida ai profumi dell'infanzia di tanti romani: quei duemila ebrei esuli dalla Libia a Roma nel 1967, dopo le persecuzioni seguite alla Guerra dei Sei Giorni. «Ci sono piatti della tradizione che mi riportano agli anni tripolini», racconta Linda, elegante e bella signora oggi nonna di 14 nipoti, «e la Saefra (ndr. dolce di semola e miele) mi rammenta nonna Samina: la guardavo sempre cucinare». Dalle pagine curate del volume, corredate dalle foto dello stesso Wichy, emerge un mondo: quello delle cene del venerdì, con tutta la famiglia unita (ancora oggi) in casa



Linda Hassan



Wichy Hassan

Hassan, con gli amici **Leone Paserman** e **Riccardo Pacifici** sedotti dai dolci, con **Shalom Tesciuba** (leader carismatico della comunità ebraica tripolina) conquistato da *kéfscha* (polpette di pesce) e *kuskus aslùs*. Una cucina che unisce arabi ed ebrei, come accadeva in Libia prima del '67, e che oggi sta acquistando sempre maggiore popolarità in Israele dove a fine anni '60 emigrarono altri 4 mila esuli della comunità ebraica libica.