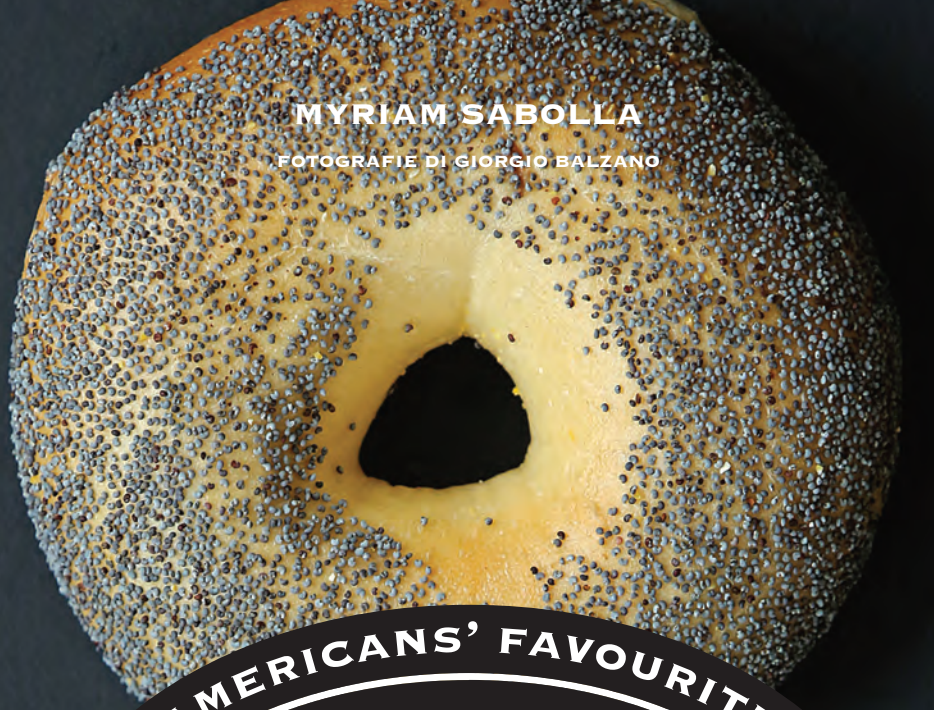
MYRIAM SABOLLA

FOTOGRAFIE DI GIORGIO BALZANO



AMERICANS' FAVOURITE

THE BAGEL COMPANY

ALL NATURAL ~ HAND ROLLED

Guido Tommasi Editore

Myriam Sabolla
fotografie di Giorgio Balzano

Guido Tommasi Editore

SOMMARIO

The international food of happiness..... 4
In viaggio con un bagel 5
Un bagel a Milano..... 6
A Bagel Story: un pane di umili origini
che attraversa la Storia 8
Ricetta base 18

New York 21
Amsterdam..... 37
Berlino 53
Varsavia..... 69
Parigi..... 85
Londra 101
Milano 119
Tel Aviv..... 135

Curiosità 150
Tips & Tricks 154

Indice delle ricette 155

THE INTERNATIONAL FOOD OF HAPPINESS

Che cos'è un bagel?

Watch people when they eat a bagel. They are smiling, there is a glimmer in their eyes and if they were in a bad mood when they took their first bite, they are not after the second bite. Simply put, the bagel is the international food of happiness.
Larry Edwards, Chef

Una ciambella di pane, un panino con il buco, una cosa che si mangia a New York.

Probabilmente se provassimo a chiedere in giro cos'è un bagel otterremmo una variegata gamma di risposte e molti "non so".

In realtà "Cos'è un bagel?" è una domanda che può avere molte risposte. La più lampante è che un bagel è semplicemente un pane dalla forma rotonda con un buco al centro, tipico della tradizione ebraica dell'Europa dell'Est, che a contatto con il mix di culture del nuovo continente – e in particolare di New York, sua patria adottiva – diventa uno street food popolare e cosmopolita. Ma per approfondire la complessità di questo pane dalle umili origini serve qualcosa di più.

Prima di tutto bisogna provare descriverne il sapore, di pane "vero", profumato di farina e con un lieve retrogusto di malto, e soprattutto la consistenza, unica e inimitabile: croccante in superficie, cedevole al morso e pastosa (*chewy*, direbbero gli americani) all'assaggio. Un insieme di sensazioni che solo un bagel artigianale, realizzato a regola d'arte – a lunga lievitazione, cotto due volte, prima bollito e poi passato in forno, formato a mano – sa trasmettere. Così appagante, come solo il buon pane può essere, e così versatile, capace di accogliere le farciture più svariate, dal dolce al salato, passando per tutti i contrasti dell'agrodolce e del piccante.

Poi non si può fare a meno di descrivere l'incredibile parabola racchiusa in questo pane circolare. Perché il bagel, in quattrocento anni dalla sua nascita, ha fatto il giro del mondo, e mangiarlo significa assaggiare pezzi di Storia dal '600 ad oggi, nutrirsi di racconti singoli e collettivi. Viaggi e contaminazioni, fatiche e lotte per diritti che oggi diamo ormai per scontati: queste sono le storie racchiuse nei bagel; ma non solo, dentro ci si trova anche tanto sapere artigianale e passione per il buon cibo, quello che nutre corpo e spirito.

È per questo, in fondo, che il bagel è "il pane internazionale della felicità": perché quando lo mangiamo proviamo il piacere antico del cibo semplice, genuino, originario. E poi perché ci racconta qualcosa di noi e delle nostre radici.

BAGEL WITH LOX

preparazione: 10 minuti

1 Bagel
40 g di cream cheese
60 g di salmone scozzese affumicato a fette

PER LA VERSIONE SMOKED SEAFOOD
60 g di pomodoro a fette
4 capperi
2 anelli di cipolla rossa di Tropea

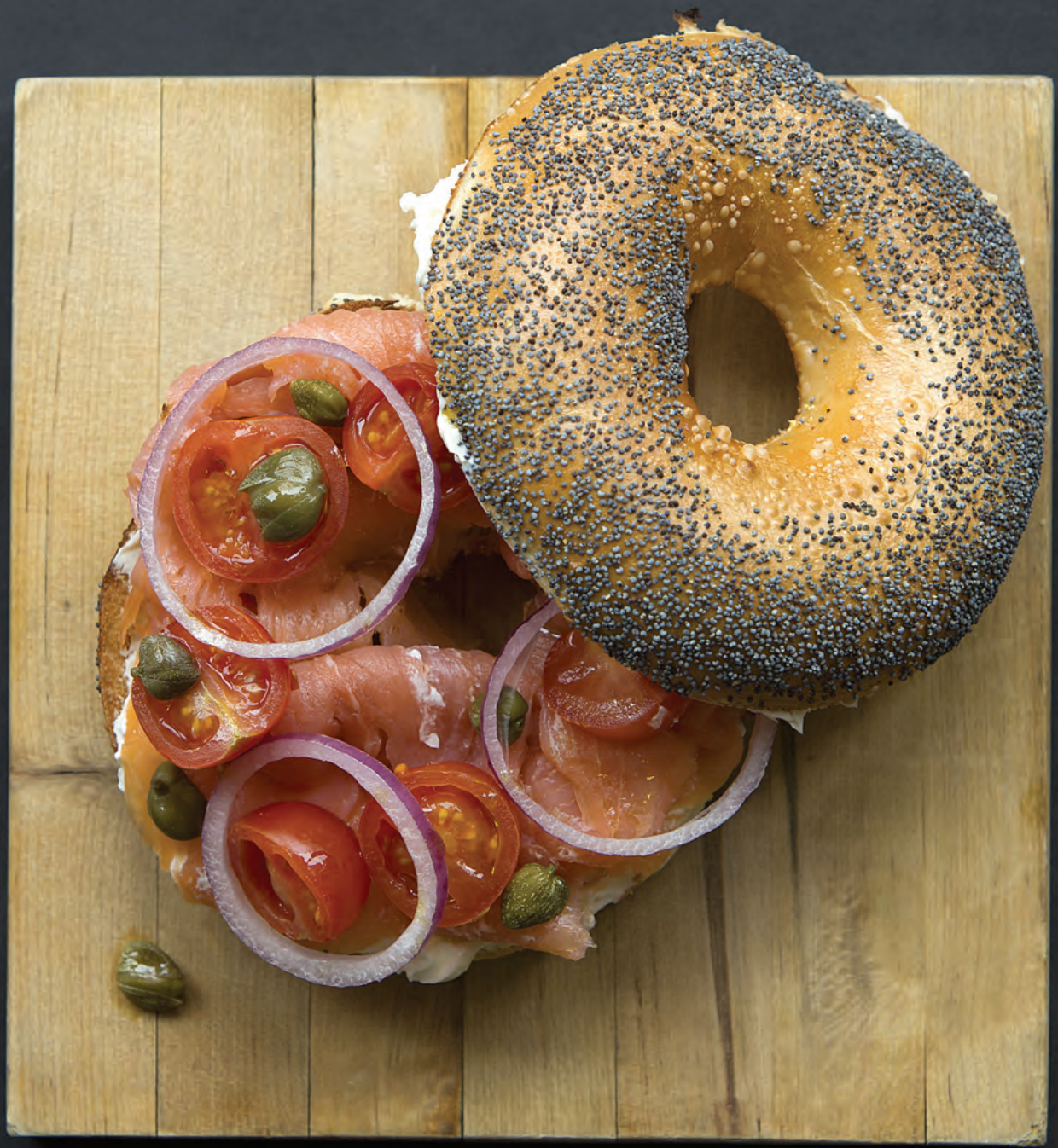
PER LA VERSIONE SALMON&AVOCADO
50 g di avocado tagliato a fette sottili
10 g di spinacini freschi
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
il succo di 1/2 limone
prezzemolo o coriandolo fresco

Tagliate il bagel a metà e scaldatelo in forno (vedi Tips&Tricks). Spalmate di cream cheese entrambe le parti.

Per la versione Smoked Seafood:
adagiate le fette di salmone sulla metà inferiore e poi aggiungete il pomodoro a fette, i capperi e gli anelli di cipolla.

Per la versione Salmon&Avocado:
disponete sopra il cream cheese gli spinacini e le fette di avocado, quindi aggiungete il salmone affumicato. Condite con un'emulsione di olio extravergine, succo di limone e prezzemolo o coriandolo fresco.

Chiudete il bagel con la metà superiore e servite.



BAGEL CON TONNO AFFUMICATO E GUACAMOLE

preparazione: 15 minuti

1 Bagel
50 g di tonno affumicato tagliato a cubetti
10 g di spinacini freschi
100 g di guacamole
olio
sale

PER IL GUACAMOLE
120 g di avocado maturo tagliato a cubetti
40 g di pomodoro privato dei semi e tagliato a cubetti
15 g di peperone rosso tagliato a cubetti
10 g di scalogno tritato
1 cucchiaino di succo di lime
coriandolo fresco tritato al coltello
tabasco
sale e pepe

Preparate il guacamole: in una ciotola schiacciate grossolanamente l'avocado e conditelo con il succo di lime. Aggiungete il pomodoro, il peperone e lo scalogno e mescolate bene tutti gli ingredienti. Insaporite secondo il vostro gusto con coriandolo, tabasco, sale e pepe.

Tagliate il bagel a metà e scaldatelo in forno (vedi Tips&Tricks).

Sulla metà inferiore adagiate gli spinacini, aggiungete il guacamole e infine il tonno. Condite con un giro di olio extravergine d'oliva e una spolverata di sale.

Chiudete il bagel con la parte superiore e servite.

BAGEL CON CREAM CHEESE E CREMA DI CIOCCOLATO

preparazione: 5 minuti

1 Bagel
20 g di cream cheese
40 g di crema di cioccolato

Tagliate il bagel a metà e scaldatelo in forno (vedi Tips&Tricks). Spalmate su entrambe le parti il cream cheese e poi la crema di cioccolato.

Chiudete il bagel con la metà superiore e servite.

MANGIARE UN BAGEL È COME ASSAGGIARE UNA STORIA,
RICCA DI VIAGGI E CONTAMINAZIONI.

Guido Tommasi Editore
www.guidotommasi.it

19,90 € IVA inclusa
ISBN: 978 88 67530 946