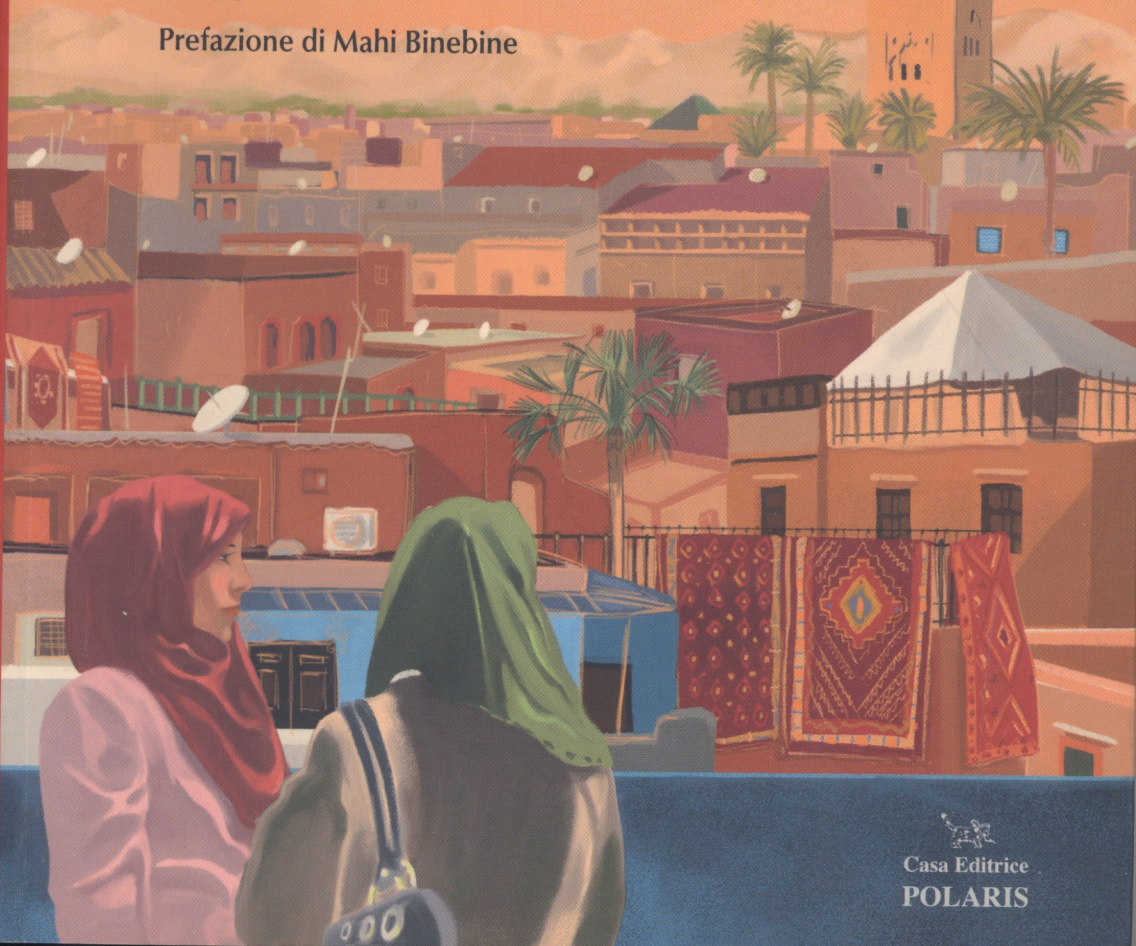


Barbara Bertuzzi

# Marrakech dietro Le antiche porte

viaggio curioso nella città dei riad

Prefazione di Mahi Binebine



  
Casa Editrice  
**POLARIS**

**Tradizioni che scompaiono: la *Dafina***

Un tempo le case del Mellah avevano una parte commerciale a piano terra e una parte abitativa al primo piano. Oggi, che al Mellah risiedono solo poche decine di ebrei, la casa tipica è divenuta una rarità. Come le tante tradizioni legate alla Comunità. All'entrata del mercato si può vedere forse l'ultima abitazione di una famiglia ebraica da sempre vissuta qui: gli Haloua. Sulla strada si affaccia la rivendita di tessuti. È il giorno dello Chabbat (il sabato) ci si riunisce per mangiare il piatto tradizionale degli ebrei dell'Africa del Nord: la *Dafina*. Un piatto che svela un rituale lungo e celebrativo. Tity Haloua comincia il venerdì mattina a prepararlo. La "*Dafina*" cuocerà tutta la notte per essere gustata il sabato a pranzo.

**La ricetta della *Dafina* per 12 persone**

½ kg di ceci (ammollati la sera prima)  
1,5 kg di patate piccole  
1 kg di carne di manzo (punta di petto)  
1 piede di manzo  
uva e prugne secche a piacere

**Per il riso:**

500 g di riso  
3 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino di cannella  
1 cucchiaino di dado di pollo  
1 cucchiaino di sale  
2 cucchiai d'olio

**Per il grano:**

500 g di grano  
3 bicchieri d'acqua  
2 cucchiari d'olio  
2 cucchiaini di dado di pollo  
2 cucchiaini di zenzero  
1 cucchiaino di paprika  
sale e pepe q.b.

**Per il mais:**

500 g di mais  
3 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino di zenzero  
1 cucchiaino di dado di pollo  
2 cucchiari d'olio  
sale e pepe q.b.

**Per il polpettone:** (che va preparato prima, mescolando tutti gli ingredienti e avvolgendolo prima nel cellophane, poi nel foglio di alluminio).

500 g di pane grattugiato  
200 g di mandorle tritate  
200 g di carne di manzo tritata

2 uova  
mezzo bicchiere d'olio  
1 bicchiere d'acqua  
2 cucchiaini di cannella  
sale e pepe q.b.

In un tegame capiente mettere i ceci, la carne, le patate e la frutta secca. Nel frattempo preparare il condimento unendo 1 cucchiaino di pepe, 1 di zenzero, 1 di dado di pollo, 2 di paprika, 2 di cannella, 1 di sale e mezzo bicchiere d'olio. Mescolare e versare sopra aggiungendo due bicchieri d'acqua. Aggiungere il mais, il grano e il riso all'interno di sacchetti sterilizzati con tutti gli ingredienti come da ricetta, e il polpettone. Cuocere 1 ora e mezzo (quando bolle, unire le uova con il guscio). Dopodiché la cottura riprende verso le 17, ma a fuoco bassissimo, e va avanti fino al mattino. Il segreto di una buona *Dafina*? Sta nella cottura delle uova. Una volta sguosciate, devono essere color nocciola. La *Dafina* va servita in vari piatti di portata: uno per il riso, uno per il mais e uno per il grano, poi quello con la carne e il polpettone accompagnato dal piatto di patate e uova sode lasciate intere.



# Accanto al muro del Re

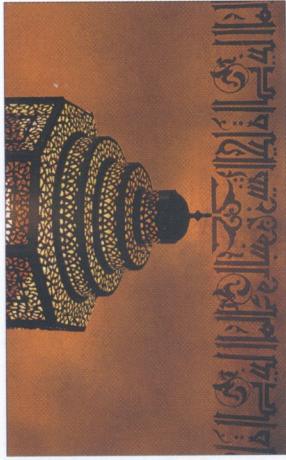
Di fronte alla vecchia entrata del Palazzo Reale, un elegante portone in legno chiiodato invita ad entrare. Gusto raffinato, tradizione e stile arabo andaluso avvolgono l'ospite in una atmosfera esotica. Surreale. Perfetta. È il riad di Eben e Tania. Lui, anglo-americano, figlio di diplomatici, ha trascorso un periodo della sua infanzia in Marocco, ama questa terra e i suoi antichi sapori, raccolti nel libro "*La Tania Marrakchia*". Vive assieme alla famiglia tra Londra, Marrakech e Buenos Aires. Alla fine degli anni Novanta apre il **Dar les Cigognes**, in un palazzo seicentesco

di proprietà di un commerciante di spezie fornitore esclusivo del Re (il nome della via e del quartiere è Berrima che significa "accanto al muro del Re"). La posizione è spettacolare: da un lato, ci si affaccia sulla Casa Reale; dall'altro, si scorgono le cicogne in volo sulle rovine del Palazzo El Badi.

Il grandioso lavoro di ristrutturazione dell'intero edificio porta la firma di uno dei più famosi architetti del Marocco, Charles Boccara (il primo ad aver proposto l'uso del *tadelakt* negli ambienti interni). Un maestro dello stile andaluso che ha saputo



**a destra**, lampadario in ottone lavorato, luci soffuse e decori con motivi arabeggianti; **sotto**, la sala di lettura con pareti in *tadellakt* e nicchie scolpite ad arco; **in basso**, il patio alberato con fontana; **nella pagina accanto**, gli stucchi decorati dell'architetto Charles Boccara



abbinare al gusto moresco le tipiche lavorazioni arabe, come lo stucco decorato caratteristico di Fez. Per i corridoi laterali del patio ha scelto piccolissime mattonelle in cotto (*bechmart*), tagliate a mano, in formato molto piccolo (ciascun pezzo è diverso dall'altro) che hanno richiesto un minuzioso lavoro di posa.

Ogni camera fa gioco a sé, dal colore del *tadellakt* alle pareti, alle finiture dei bagni,



ai caminetti. Persino i libri, un po' ingialliti e antichi, recuperati in giro per il mondo e disposti nelle apposite nicchie, sono stati selezionati con cura, a tema. Pure i tanti oggetti di arredo custodiscono una loro, personale, storia, legata a una città, a un paese. Il design va dalla *Casablanca* in stile Art Déco, alla *Safi* che riprende l'antica tradizione della terracotta marocchina, alla *Berbera* con accessori e tessuti molto colorati.

Passano alcuni anni e la giovane coppia decide di acquistare anche il palazzo vicino, di fine Settecento (non senza dif-

## LA MOSCHEA DI TINMEL

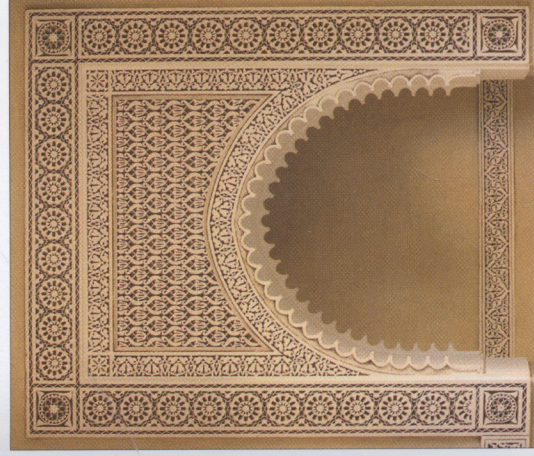
Da qui è nato il movimento religioso degli Almohadi che nel 1147 ha conquistato Marrakech. Così Tinmel, il villaggio berbero incastonato tra le rocce, nella valle di Neffis, in poco tempo è divenuto un importante centro culturale e dottrinale. La moschea, tra le più antiche (XII secolo), è una delle poche accessibili ai non musulmani. Costruita per ospitare le spoglie di Ibn Toumert, la guida spirituale del movimento "degli Unitari", è stata dichiarata Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco. Il suo *minbar* (pulpito) è fregiato d'avorio e di legno prezioso, di sandalo ed ebano. "Come un pastore conduce la mandria ubbidiente alla sua verga, il *minbar* di Tinmel ha sedotto le folle di Cordova, Siviglia e Grenada, dell'Africa (Tunisia) e del Maghreb....", scriveva

nel quattordicesimo secolo Ibn el-Khatib (Nufadhath el-Jirab, trad. Hamid Triki). Al ritorno ci si può fermare a La Roseraie (circa 1 ora da Marrakech): 22 ettari di natura sterminata alle pendici delle montagne dell'Alto Atlante. Calma e tranquillità a quota mille metri sul livello del mare. Bungalows nel verde accolgono gli ospiti per la notte. Tutt'intorno terrazze private. Rigogliosi roseti, ulivi centenari e alberi da frutto ([www.laroseiraiehotel.com](http://www.laroseiraiehotel.com)).



ficoltà visto che faceva parte di un altro quartiere, il Mellah, ed era registrato in un apposito "catastro". Le terrazze delle due abitazioni sono oggi collegate da un ponticello, dal quale si scrutano ancora i vicoli del vecchio confine che divideva in passato il Mellah dal quartiere musulmano Berrima. Le arcate della casa sono originali e riprendono il motivo classico ebreo andaluso.

Circondato dal mercato del Mellah, il piccolo **Riad Le Nid** accoglie invece le famiglie e i piccoli gruppi. In una graziosa casa, con piccolo patio, che è stata per trent'anni la dimora di un rabbino commerciante di tessuti. Ampie vetrate danno luce alle stanze. Gli arredi, moderni, sono una miscela di oriente e occidentale.





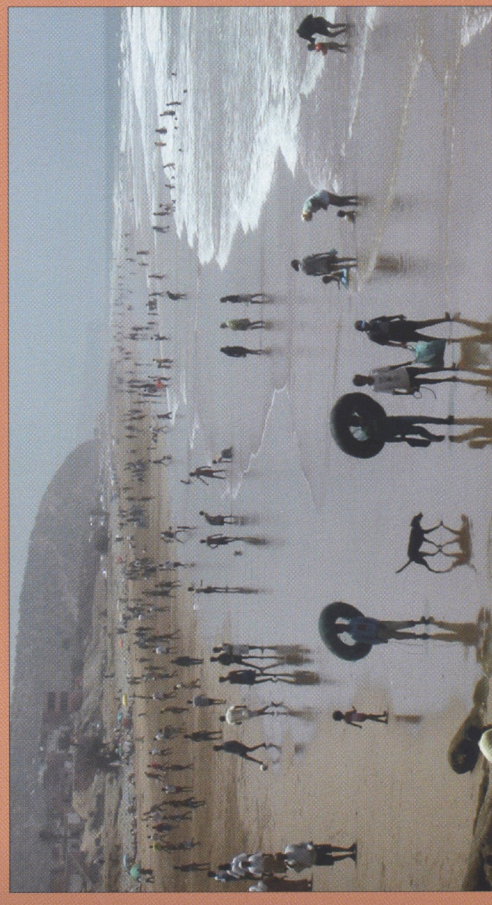
nella pagina accanto, interno di una suite: mobili in legno intarsiato e dipinto a mano, rivestimento in tadelakt verde e soffitti antichi; a destra, il piccolo e riservato Riad Le Nid, ristrutturato con gusto moderno



### ITINERARIO GASTRONOMICO: AGADIR, TAROUDANT E ASNI

La visita ad Agadir è una buona occasione per scoprire anche il lato gustoso di questa città costiera: branzini e spigole, sardine, calamari, vongole. Poi gamberetti al cognac, insalate di granchio (il granchio viene cotto vivo sulla spiaggia) zuppe d'anguilla e tajine di polpo (la regola è la cottura lenta, anzi lentissima: 4 ore nel forno a 100°) accompagnate dalle tipiche patate, piccoline, di Agadir.

Al rientro si imbocca la strada per Taroudant, la patria dell'olio di argan, delle arance, delle pesche e dell'olio d'oliva (quello precoce però, della raccolta di settembre). Ci si può fermare a dormire in un palazzo storico del diciannovesimo secolo, al Palais Salam oppure a La Gazelle D'Or ([www.gazelledor.com](http://www.gazelledor.com)) costruito all'inizio degli anni sessanta da un barone belga che lo utilizzava a quel tempo come lodge di caccia. Ultima tappa prima di tornare a Marrakech è il villaggio berbero di Asni: qui si gustano le 10 varietà di mele del territorio. Anche dolcissime mele cotogne e favolose ciliege.



### Vellutata di fragole e foglie di menta

per 4 persone

- 5 tazze di fragole pulite e lavate
- 1 tazza di yogurt
- noce moscata (o cannella)
- in polvere a piacere
- 1 l di latte
- 2-3 cucchiaini di liquore tipo Cointreau o Grand Marnier
- foglie di menta per la decorazione

Frullare lo yogurt assieme alle fragole, ma non tutte (alcune vanno tagliate finemente e aggiunte prima di servire).

Unire noce moscata (la variante è con la cannella), latte e liquore. Raffreddare e mettere nel frigorifero. Guarnire con foglie di menta prima di portare in tavola.



## Pollo farcito con aglio e coriandolo

per 4 persone

Per il pollo:

1 pollo di circa 1,5 kg  
olio d'oliva q.b.  
100 ml di acqua  
il succo di un limone  
sale e pepe q.b.

Per la farcia:

3 spicchi d'aglio  
latte q.b.  
una presa di pistilli di zaiferrano  
1 mazzetto di coriandolo  
fresco spezzettato  
1 cucchiaino di cumino  
2 cucchiaini di olio d'oliva

Preparare la farcia: pulire l'aglio e schiacciarlo bene con la punta di un coltello. Riporlo in un tegame e coprire di latte. Bollire a fuoco basso per almeno 20-30 minuti e lasciare riposare per altri 30. Prendere 3 cucchiaini di latte ancora caldo e sciogliervi lo zaiferrano. Filtrare l'aglio, togliendo il latte, e mescolare fino a farlo diventare una pasta cremosa. Aggiungere la "pasta d'aglio" nel latte con lo zaiferrano e unire coriandolo, cumino e olio d'oliva. Dosare di sale e pepe.

Separare la pelle del pollo dalla carne. Stendere la farcia tra la pelle e la carne (facendo pressione per farcire anche le cosce). E poi nella cavità centrale, dosando ancora di sale e pepe. Scaldare il forno a 220°, quindi coprire il pollo con olio d'oliva abbondante e aggiungere sale e pepe. Informare per circa 50-60 minuti. Da ultimo, togliere dal forno e lasciare riposare per 10 minuti.

Nel frattempo, deglassare il fondo di cottura: schiumare il grasso, versare 100 ml di acqua con il succo di un limone, sale e pepe. Scaldare fino a caramellare il succo. Servire con il pollo.



a destra, balcone in "moucharabieh" che si affaccia sul giardino interno del Riad Kaiss; in basso, vista panoramica dalla terrazza

## L'harem del Palais de la Bahia

In origine c'erano quattro splendidi riad ottocenteschi che facevano da cornice al giardino di agrumi. E si racconta che all'interno vi fosse uno dei tanti harem del Palais de la Bahia.

Oggi il **Riad Kaiss**, ristrutturato dall'architetto francese Christiane Ferré, si lascia ammirare per le spiccate decorazioni in *zellij* su pavimenti, rivestimenti e scale (una diversa dall'altra e variopinte). Gli infissi sono colorati, anche di blu

Majorelle. L'hammam originale della casa è in marmo e *tadelakt*. Mentre al Dar les Cigognes la cucina è orientata al gusto mediterraneo, al Riad Kaiss si propongono i piatti, oramai dimenticati, della più autentica tradizione marocchina come il "Gazpacho bianco dell'Atlante". E si organizzano anche picnic in stile *beldi-chic*.

La "Sanssouci Collection of Marrakech Riads" gestisce il Dar les Cigognes, Le Nid e il Riad Kaiss ([www.sanssoucicolle.com](http://www.sanssoucicolle.com)).



# Guardando Le Tombe Saadiane

Lo spettacolo è davvero unico. Ci si affaccia sui sarcofagi in *zellij* del Mausoleo di famiglia del Sultano El Mansour.

**La Sultana** è un piccolo hotel di lusso ma evoca l'arte di vivere tipica di un riad. Anzi, più riad.

Il "Saadia" col suo stile tradizionale marocchino e i ricchi mosaici che ricordano i palazzi imperiali di Fez. Il "Bahia", lo dice il nome stesso, riprende gli elaborati stucchi scolpiti a mano e il prezioso marmo bianco del Palais de la Bahia, magnifica dimora di Marrakech fatta costruire dal

gran vizir Ba Ahmed. Il "Sheherazade" si apre sul giardino e sulle decorazioni arabo-andaluse, mentre il "Saba", appartato, discreto, indipendente, si tinge di blu Majorelle. Poi, su tutti, il Riad Almohade dal nome della dinastia che ha dato i natali al quartiere della sovranità o Kasbah. Muro di mattone color ocra e splendide decorazioni su legno di cedro. Palme e banane incorniciano le acque della piscina. E tra i vapori dell'hammam, sdraiati sul marmo

Partio con piscina adornato da colonne e mattoni color ocra nel Riad Almohade



dall'alto, lo stile del Riad Kaiss: camera con ricchi decori in *zellij* e vetri colorati; in basso, salotto marocchino con camino e, a lato, il tipico "bouh" che si affaccia sulla corte

