



Tour notturno nella Brianza addentando kebab fra Seregno, Varedo, Monza e Cantù

N

otte tra sabato e domenica. Ore 3. Via Santa Valeria a Seregno. Gente in mezzo alla strada, una lunga fila di macchine parcheggiate. Eppure lì non ci sono discoteche o pub aperti fino a quell'ora. Qual è allora il motivo di questo affollamento? La presenza di ben due kebabbari che prestano il loro servizio anche in orario notturno. La suddetta via seregnesa è solo il caso più eclatante, se così si può dire, di quella che sta diventando una abitudine per molti giovani al ritorno dai locali, cioè il kebab smorza-fame.

Una volta questa funzione era svolta quasi esclusivamente dai furgoncini dei "paninari", parcheggiati lungo le strade di maggior traffico, pronti a fornire salamelle e birre sulla via verso casa, o tutt'al più da qualche panetteria con apertura straordinaria notturna. Negli ultimi anni a questi si sono affiancati anche in Brianza i rivenditori della specialità mediorientale.

Cosa porta a preferire il kebab alle forme tradizionali di pasto notturno? Molto probabilmente il rapporto quantità/prezzo, senza dimenticare per questo il gusto e la qualità, che si possono comunque riscontrare in quasi tutti i casi, e, specialmente in inverno, la possibilità di consumare all'interno del locale la pietanza.



Foto di [Alex Kehr](#)

Nell'Italia di oggi locali del genere non hanno certo vita facile, stretti tra ordinanze legate all'ordine pubblico e attacchi razzisti volti a preservare una superiorità culinaria certificata da chissà chi

Nell'Italia di oggi locali del genere non hanno certo vita facile, stretti tra ordinanze legate all'ordine pubblico e attacchi razzisti volti a preservare una superiorità culinaria certificata da chissà chi (vedi i casi di Ceriano Laghetto e di Lucca, rispettivamente). Le critiche più accettabili possono essere quelle legate alla salute: studi inglesi dello scorso anno hanno infatti dimostrato che, in media, un panino kebab contiene un migliaio di calorie, oltre a sali e grassi saturi in quantità ben superiore a quella consigliata in una sola giornata. I consumatori notturni non sembrano però interessarsi ai dati scientifici, né tantomeno alle campagne di una certa parte politica, forse consci che un piatto di busecca o di cassoeula non ha effetti migliori di quelli di un panino, oltre ad essere di ben più difficile reperibilità, specialmente a tali orari.

Dove trovare dunque questi benefici o malefici concentrati di gusto e calorie durante la notte in Brianza? Quali sono gli avamposti di questa colonizzazione dei nostri spuntini post-discoteca o

post-concerto?

La lista non può che iniziare dai due negozi citati in apertura di articolo: la Pizzeria Amalfi e lo Zio Sam.

Quest'ultimo è probabilmente (non ci sono dati certi a riguardo) il più "antico" kebabbaro in terra brianzola. Negli anni si è creato una clientela sempre più numerosa grazie a panini a dir poco enormi e ripieni fin oltre il limite fisico possibile, serviti fin quasi all'alba ogni giorno della settimana. Nell'ultimo periodo si è diffusa qualche voce discordante sulla qualità della sua offerta, forse dovuta all'abitudine, un po' come quando si dice "sì, bravi gli U2, ma una volta..." (scusate il paragone musicale, deformazione professionale). La risposta per ora sta nel rinnovamento del locale, poi si vedrà.

Anche perché lo scettro di miglior kebab notturno seregnese ha un altro pretendente, la Pizzeria Amalfi che, nonostante il nome campano, sforna panini e piadine con ripieno mediorientale assolutamente meritevoli.

Kebab nella notte

Venerdì, 30 Aprile 2010 14:12
Di Fabio Pozzi



Foto di [Vnoel](#)

Da citare la pizza kebab lì prodotta, una prova a cui ogni amante delle imprese impossibili deve sottoporsi almeno una volta nella vita.

Qualche chilometro più a nord, in quel di Cantù, in via del Monte per la precisione, c'è invece la pizzeria Hurgada, che fa però orari più limitati dei colleghi di Seregno (fino alle due nel

Kebab nella notte

Venerdì, 30 Aprile 2010 14:12
Di Fabio Pozzi

weekend, la una in settimana), con i quali regge il confronto dal punto di vista qualitativo senza problemi. Anzi, secondo il parere di chi scrive, potrebbe essere il miglior panino brianzolo.

Scendendo invece a sud, a Varedo c'è un'altra piccola istituzione per i nottambuli brianzoli, cioè Mister 3 Kebab. Anche in questo caso orari flessibili e grande affluenza, favorita dalla collocazione sulla statale dei Giovi. Da citare la pizza kebab lì prodotta, una prova a cui ogni amante delle imprese impossibili deve sottoporsi almeno una volta nella vita.

Nella zona est il punto di riferimento è invece la pizzeria Istanbul a Vimercate, in piazza Marconi. Il locale è stato al centro di polemiche legate all'ordine pubblico per qualche rissa di troppo avvenuta lo scorso anno, mentre ora la situazione sembra essersi calmata. A parte questo, l'offerta culinaria è ottima, ed è questo ciò che ci interessa.

La lista appena fatta non è naturalmente da considerarsi esaustiva; è il frutto di segnalazioni poi sottoposte a verifica "sul campo". Qualche nome è stato depennato, altri sicuramente mancano all'appello.

Ora non resta che dire: buon kebab a tutti! Anche se come la spaghetтата di mezzanotte in compagnia non c'è nulla...

In apertura foto di [Garry Knight](#)