

Chiude lo storico negozio di panini egiziani di via Palazzuolo - VIDEO

scritto da Redazione

Dopo 27 anni di attività, il 12 luglio, chiuderà il negozio di Amon, il primo ad aver portato la cucina araba a Firenze. Video a cura di Silvia Chiarantini, Francesca Conti e Alessandra Cinquemani.

[leggi la storia di Amon dopo il video]

[youtube]z51mHX2opvQ[/youtube]

Si chiama Magdi, ma a Firenze tutti lo conoscono come Amon. Cominciò a lavorare nel locale di via Palazzuolo a metà degli anni ottanta, durante le vacanze estive, quando ancora studiava agraria all'università in Egitto. Nel 1997 comincia a gestire il locale che lo zio aveva aperto 10 anni prima.

Nel 1987 Amon, era l'unico locale arabo a Firenze e Magdi è orgoglioso di aver fatto conoscere la sua cultura ai fiorentini che, quando aprì, non sapevano cosa fossero i falafel, la carne verticale o l'hummus di ceci. A Firenze tutti lo chiamano "l'egiziano" proprio perché in città, quando aprì, c'era solo lui a vendere pita e kebab. Si diceva "andiamo dall'egiziano a prendere un panino", i "kebabbari" sono arrivati diversi anni dopo.

Tutto, dalle salse, ai falafel, al kebab è preparate da Amon e da sua moglie. Anche i dolci che prepara sono tipicamente arabi: i baklava fatti con pasta fillo miele e frutta secca, il mahlabia, un budino di latte, riso e cannella e la famosa basbousa, la torta morbida di semolino e cocco.

Lo ripete Amon che quello che si assaggia nel suo locale è tutto fatto in casa. Inorridisce di fronte ai fastfood di cucina araba, ai blocchi di carne surgelata, al pane comprato all'ingrosso nei sacchetti. La moglie di Amon la mattina prepara l'impasto della pita, condisce la carne, comincia l'arduo lavoro di frullare le fave secche che richiedono un macchinario apposta e tanti passaggi per poter trasformare questo duro legume in quella morbida granella adatta per i falafel. Per questo Amon è orgoglioso dei suo falafel fatti all'egiziana perché richiedono più lavoro rispetto a quelli di ceci che si fanno in Palestina, Israele, Iraq.

Magdi con il suo italiano fiorentinizzato con accento arabo ha sempre riscosso simpatia ed è proprio l'atmosfera di "bottega sotto casa" che ha reso la notizia della chiusura di questo luogo un dispiacere collettivo, provocando stupore, ma anche rabbia per un locale che andava bene, cosa non facile di questi tempi, ma costretto a chiudere.

Il locale è in affitto dal Comune che non gli ha rinnovato il contratto e lo sfratto a questo punto è esecutivo. Ha tentato un ricorso in tribunale ma non c'è stato niente da fare poiché il Comune ha in mente di utilizzare il locale per il museo del Novecento nonostante rappresenti un metratura ridicola rispetto alle ingenti dimensioni dell'edificio che ospita il museo.

Il 12 luglio chiuderà definitivamente. La cosa che più amareggia Magdi è non sapere con chiarezza quale sarà la destinazione del suo locale all'interno del museo. Come lui dice "se questo negozietto serve a qualcosa per il museo va bene ma altrimenti mi dovete lasciare qui".

Speriamo che il locale di via Palazzuolo venga adibito dal Comune a qualcosa di altrettanto importante di quanto questo spazio ha rappresentato per la famiglia di Magdi e per chi ha amato questo luogo da 27 anni.