



Dalla Turchia a Genova, la scommessa di due fratelli ingegneri: “Ecco perché il vero kebab è cultura, non cibo da fast food”

30 Luglio 2026 

GENOVA – Per molti anni, la percezione della gastronomia turca in Italia è rimasta intrappolata nello stereotipo del döner kebab da consumare a tarda notte. Tuttavia, negli ultimi tempi stiamo assistendo a una profonda evoluzione. Il pubblico italiano, sempre più attento alla qualità e all'origine delle materie prime, sta riscoprendo la cucina anatolica per ciò che è realmente, un mosaico millenario di culture, dove si fondono influenze mediterranee, mediorientali e balcaniche.

In questo scenario di riscoperta spicca il ristorante Anatolia di Genova. Gestito a conduzione familiare, questo locale rappresenta una deviazione netta dalle classiche gastronomie standardizzate, ponendosi l'obiettivo di elevare la tradizione culinaria turca nel capoluogo ligure attraverso freschezza, artigianalità e calore umano.



Dietro progetto ci sono due fratelli ingegneri turchi. **Ozan Akgul** classe del 2001 e **Baran Akgul** classe '98. Nati entrambi nella capitale Ankara.

Accanto ai due fratelli ci sono la mamma **Bahar** e sorella **Simay** che aiutano in cucina. “Essendo in un ambiente familiare vige il concetto della cucina aperta, dove i clienti possono fare due parole mentre i loro piatti vengono preparati oppure mentre mangiano”, racconta Baran a *Virtù Quotidiane*.

Anatolia accoglie i clienti in un'atmosfera avvolgente, caratterizzata da luci calde e un'impostazione intima che richiama la tipica ospitalità mediorientale. La vera svolta del locale risiede però nella rigorosa selezione degli ingredienti: la carne impiegata è fresca, mai surgelata, proveniente da filiere tracciate e di alta qualità. Il menù si divide nettamente tra interpretazioni moderne dello street food e veri e propri piatti tradizionali preparati al momento.



“Purtroppo stiamo ancora lottando con gli stereotipi, con clienti che ancora ci chiedono kebab come è inteso in Italia. Noi cerchiamo di superare questo ostacolo ed essendo qui da tre anni la maggior parte della clientela che se vuole kebab autentico l'indirizzo è Anatolia”.



Se da un lato la clientela giovanile apprezza le formule combo e le varianti pop del kebab (come la versione “Berlino” o quella “Messicana” con cheddar e jalapeños), la cucina esprime il suo massimo potenziale nei piatti storici.

“Proponiamo la cucina turca delle radici, carica di profumi e sapori. Noi crediamo che la carne non marinata non ne abbia il medesimo valore di quella delle nostre origini, altrimenti saremmo stati una braceria che serve solamente diversi tagli di carne”.



La proposta di Anatolia spazia ben oltre la classica piadina. Tra i piatti iconici che meritano di essere provati troviamo l’Iskender Kebap. Una delle pietanze più famose della Turchia, qui servita su un letto di cubetti di pane pita croccante, ricoperta da salsa di pomodoro, burro fuso e yogurt fresco.

Il Beyti Kebab è il signature, con carne macinata speziata con aglio, prezzemolo e peperoni, arrotolata nella tipica piadina lavash e guarnita con yogurt e pomodoro. Infine, l’Adana Dürüm, la celebre piadina con carne di bovino tritata a coltello e generosamente speziata, un pilastro della cucina del sud della Turchia.

“Da noi i clienti non vengono solo per mangiare ma anche portare un’esperienza a casa. Chi ha bisogno mangia e non paga, chi vuole offre qualcosa all’altro tavolo. La gente parla tra i tavoli, e capita anche che li uniscano. Se perdiamo questi valori e bellezze, non saremo felici come famiglia e non avremo la voglia di aprire la saracinesca ogni giorno”.



“Anatolia ha voglia di espandere, ma con gli stessi valori. Il sogno è quello di fare di Anatolia la catena della cucina turca d’Italia. Esistono catene di kebab e fast food, ma manca una realtà come catena turca che porti i valori nostri”.

Il ristorante Anatolia dimostra come la cucina turca in Italia stia finalmente reclamando lo status che merita. Coniugando la filiera della carne italiana alle antiche ricette di famiglia, questo angolo di Genova San Martino non è solo un posto dove cenare, ma un piccolo avamposto culturale che racconta una storia di integrazione gastronomica perfettamente riuscita.