

In viaggio con le papille gustative

72

Una gran varietà di piatti ha almeno un ingrediente che viene da lontano. Per esempio, la pizza non sarebbe stata mai creata senza i pomodori, importati dal Sud America nel XVI secolo. Marco Polo, Cristoforo Colombo e tutti gli esploratori al loro seguito hanno reso la nostra cucina molto cosmopolita.

UN "GALLO D'INDIA" A NATALE

Il tacchino arrosto, presente per tradizione sulle tavole di Natale di molti europei e su quelle americane del "Thanksgiving" (Giorno del Ringraziamento), è chiamato anche "gallo d'India".

In verità proviene dal Messico: i coloni spagnoli del XVII secolo lo importarono dal Messico ma, poiché credevano di essere in India, lo chiamarono gallo d'India.



NELL'AFRICA NERA: ROTTA SULLA MANIOCA!

In Africa, l'alimentazione varia da zona a zona, a seconda di clima, vegetazione e suolo. Il pasto in famiglia ruota per tradizione attorno a un'unica pietanza. Il "maffé" del Mali e del Senegal è uno stufato a base di arachidi. Molto ricca di amido (carboidrati), la farina di manioca è l'ingrediente principale di numerosi piatti. Dopo riso, mais, patata, la manioca è la quinta pianta alimentare più utilizzata al mondo.

L'INDIA: AI QUATTRO ANGOLI DEL PIANETA!

La cucina indiana, ricca di spezie, ha conquistato il mondo. Il riso è alla base dell'alimentazione di più di un terzo della sua popolazione. Il frumento, trasformato in "naan" (un tipo di pane azzimo lievitato) è consumato soprattutto nel Nord del paese. Gli Indiani mescolano volentieri lenticchie e verdura. La parola inglese "curry" deriva dall'indiano "kari" che vuol dire "salsa". Molti indiani sono vegetariani, ma la cucina di questo subcontinente propone anche numerosi piatti a base di pollo e agnello.

ALL'EST: PIETANZE CHE RISCALDANO!

A un clima rigido e freddo corrisponde una cucina ricca di calorie! È ciò che accomuna la cucina dei paesi dell'Est Europa. Qui la cucina di un paese ne influenza spesso un'altra, come la polacca, che risente di influssi russi e tedeschi. La cucina russa offre minestre, piatti di carne e pesce, pane e crespelle (i cosiddetti "blini"), il tutto accompagnato dai "malossol", i grossi cetrioli sottaceto russi, ormai presenti nei nostri supermercati.

