

FAME DI CIBO

In ogni paese e continente ci sono dei cibi caratteristici e molto utilizzati, corrispondono alle culture culinarie dei popoli che sono diverse.

Laboratorio: ACCOPPIA L'ALIMENTO CON IL CONTINENTE

Africa: Couscous alle verdure

Il Couscous: basta il nome a trascinarci nel magico mondo della cucina africana, fatto di spezie profumate, aromi pungenti e sapori marcati. La tradizione culinaria di questi chicchi dorati ha viaggiato dall'Africa fino a raggiungere le coste della Sicilia per poi diffondersi in tutto il continente europeo. Il couscous oggi è un piatto che si può consumare in tutta la zona del Maghreb – Algeria, Marocco, Tunisia – ma anche in Egitto, in Israele, in Palestina, nello Yemen per arrivare sino al Senegal e alla Costa d'Avorio.

Europa: Pizza

La Pizza: la prima vera unione tra la pasta ed il pomodoro (accolto all'inizio con diffidenza) avvenne a metà del Settecento nel Regno di Napoli. La pizza a Napoli fu popolarissima sia presso i napoletani più poveri che presso i nobili, compresi i sovrani borbonici. Il successo della pizza conquistò anche i sovrani di Casa Savoia, tanto che proprio alla regina Margherita di Savoia nel 1889 il pizzaiolo Raffaele Esposito dedicò la "pizza Margherita", che rappresentava il nuovo vessillo tricolore con il bianco della mozzarella, il rosso del pomodoro ed il verde del basilico. Oggi è diffuso in tutta Europa e anche nel mondo.

Asia: Riso con pollo al curry

Il riso con il pollo al curry è uno di quei piatti tipici indiani. E quindi è un cibo di origini asiatiche. La più antica rivendicazione è quella legata agli imperatori dell'Impero Moghul come primi creatori del piatto, tuttavia altre rivendicazioni indicano come luogo di nascita del piatto Glasgow, città della Scozia.

Varie indagini hanno rivelato che il chicken tikka masala è uno dei più popolari piatti serviti nei ristoranti britannici.

America del Sud: Feijoada

La feijoada è uno dei piatti tipici della cucina brasiliana, probabilmente quello più noto e rappresentativo. Il termine deriva da *feijão* che in lingua portoghese sta per *fagiolo*, essendo questo uno degli ingredienti essenziali per tale piatto; per questo in italiano si potrebbe tradurre *feijoada* con *fagiolata*. Non esiste una ricetta univoca per la *feijoada*, e di variazioni sia nella preparazione sia negli ingredienti e accompagnamenti se ne incontrano in tutto il territorio del Brasile.

America del Nord: Tacchino ripieno

Il tacchino ripieno è un delizioso piatto di origine dell'America del Nord, realizzato in occasione della festa del ringraziamento (Thanksgiving) che si festeggia negli Stati Uniti fin dal 1621. Secondo la leggenda tramandata nel corso dei secoli i padri pellegrini decisero di condividere la gioia per il raccolto con gli indiani Wampanoag, preparando il tacchino che era la carne che più abbondava in quel periodo. Da quel momento il tacchino divenne il piatto simbolo del Giorno del Ringraziamento, tradizione rispettata anche dal Presidente degli Stati Uniti alla Casa Bianca.

Oceania: Zuppa di frutti di mare con barramundi

Zuppa di frutti di mare con barramundi è un piatto tipico australiano. Australia è un'isola 25 volte più grande dell'Italia. I mari australiani sono molto pescosi e offrono alcuni pesci e crostacei sconosciuti nel mediterraneo, come i bug, piccoli granchi molto saporiti; e il barramundi che è un grosso e pregiato pesce dal sapore delicato. La cucina australiana nasce dall'unione delle tradizioni culinarie dei coloni, prevalentemente di origine inglese, riadattate per sfruttare al meglio i prodotti del territorio.





