



CENNI DI GASTRONOMIA

di Erika Scotti



Da piccola, come probabilmente tutti i bambini del mondo, ho davvero odiato la minestra. Ricordo di essermi ripromessa un milione di volte che da grande nessuno avrebbe più potuto costringermi a mangiarla. Sono riuscita, non senza un pizzico di orgoglio, a mantenere la mia promessa per diversi anni; finché sono arrivata qui in Ecuador. Cosa posso dire a mia discolpa....tanto per cominciare sarebbe stato impossibile vivere qui senza mai provare quello che è il piatto base della cucina ecuadoriana. La prima volta l'ho assaggiata solo per cortesia nei confronti dei miei ospiti e con mia grande sorpresa insieme a una punta di senso di colpa ho dovuto ammettere, mio malgrado, che era davvero buona.

Il piatto che ha segnato l'inizio del mio rapporto con minestre e zuppe è il famosissimo LOCRO. Trattasi di una zuppa a base di patata che dopo una lunga cottura viene servita in una ciotola e va accompagnata con avocado e formaggio fresco che una volta tagliati a cubettini vengono tuffati nella minestra. Il risultato è una combinazione di sapori che ricordano la mantagna con un tocco di freschezza tipica dei vegetali e dei formaggi latinoamericani.

Ovviamente di varianti al tema ce ne sono molte, cambiano solamente gli ingredienti che si aggiungono crudi, alla fine.

Nonostante l'eccellenza di questo piatto non posso certo dire che siano proprio zuppe e minestre il piatto forte di questo Paese, anche se indubbiamente rappresentano la base della cucina popolare, perché a parte questa eccezione il resto sono più che altro "intrugli" che danno l'idea di essere stati inventati al momento con gli avanzi della sera prima.

Per gli amanti delle carni allora questo è il posto giusto! Devo dirvi subito che dopo aver vissuto in Venezuela ero convinta di aver trovato il vero regno delle carni rosse e bianche ma mi sono dovuta ricredere, se passate da queste parti non mancate di provare il famosissimo LOMO A LA PIEDRA. È un taglio di filetto alto sei o sette centimetri cotto alla brace e servito su una bollentissima pietra vulcanica e accompagnato da una salsa (a parte) a base di brandy. A parte la coreografia impattante proverete una carne così morbida che si scioglie in bocca. Per la vostra prima volta il mio consiglio è di gustarvela senza la salsa per assaporare bene il gusto del taglio arricchito da un profumo di legno esotico. Provare per credere!!

Se volete provare davvero il meglio di queste pietanze non cercate ristoranti di lusso e ricercati ma affidatevi a quelle che qui chiamano Hosteria, piccoli ristoranti che offrono anche la possibilità di pernottamento, a conduzione familiare. Molto accoglienti e arredati con mobili fatti artigianalmente, vi offriranno un ambiente caldo e accogliente dove potrete pranzare davanti a un caminetto sempre acceso gustandovi le specialità ecuadoriane.

In un'altra occasione vi parlerò degli innumerevoli piatti popolari che generalmente si mangiano solo per strada, in piccoli restaurantini non troppo puliti o curati ma molto caratteristici.

Trattasi per lo più di una cucina molto calorica, forse per combattere il freddo, molto saporita e molto speziata.

Per il momento vi saluto e ... buon appetito!!!