



## LA CUCINA TRADIZIONALE GEORGIANA

di Nana Gobronidze



La cucina forse è la cosa più affascinante della Georgia.

I georgiani sono riusciti a far diventare la loro cucina non solo magicamente saporita, ma anche brillante, originale, squisita, unica e indimenticabile.

La cucina georgiana ha assorbito le migliori tradizioni culinarie della gente del Transcaucaso, dell'Asia e dei dintorni della costa del Mar Nero.

La cucina della Georgia orientale è un po' diversa da quella occidentale, ma quando si tratta di farla gustare ad un ospite, che in Georgia è sempre di riguardo, esiste solo un'unica cucina Georgiana.

Nella cucina georgiana i piatti di carne hanno la priorità.

Qui si mangiano quasi tutti i tipi di carne: vitello, pollo, tacchino, pecora e maiale.

La cucina georgiana si vanta delle sue salse di noci e spezie, salse piccanti che si usano con la carne.

Le specialità della cucina georgiana sono *Satsivi*, *Mtsvadi* e *Khaciapuri*.

*Satsivi* è un piatto freddo preparato con pollo o tacchino arrosto in salsa di noci, condito da varie spezie, aglio e peperone. Quando si tratta di feste o di grandi occasioni, Satsivi è un piatto obbligatorio. Viene mangiato con pane o con mamalyga (polenta).

*Mtsvadi* è il Kebab georgiano, distinguibile dal suo aroma speciale e succosità.

In genere è preparato dalla carne di vitello, a volte anche di maiale.

Mtsvadi viene preparato sul barbecue o su una piccola padella di terracotta con cui viene servita direttamente in tavola, condito con salsa piccante, cipolle crude o melograni.



*Khaciapuri* / (*Khachapuri*) è la specialità georgiana di cui non si può fare a meno.

È quasi come la pizza.

Si prepara sia con la pasta lievitata che con pasta frolla.

Si mette il formaggio fresco sbriciolato dentro la pasta e si cuoce al forno.



Esistono diversi tipi di khaciapuri a seconda delle regioni della Georgia: Imeruli (dalla regione Imereti), semplice e senza grandi fantasie; c'è Megruli (della regione di Mengrelia): sulla pasta si mette un misto di formaggi sbriciolati e uova montate; infine Acharuli (della regione di Adjaria), la pasta ha la forma

di una nave e in mezzo vengono messi il formaggio sbriciolato, uovo crudo e un po' di burro.

Il formaggio è molto usato nella cucina georgiana.

C'è una grande varietà di formaggi: fresco, cotto (suluguni), affumicato, dell'otre (cioè il pecorino stagionato in un otre fatto con la pelle di pecora), intrecciato e anche con la menta.

Però, in Georgia il formaggio si mangia con il pane, con mamalyga (polenta) o con il biscotto fatto dalla farina di mais, che si chiama *Mciadi*.

Infine, il vino locale, senza il quale la gastronomia georgiana sarebbe ben poca cosa, e del quale spero di scrivere nel prossimo numero di [Faronotizie.it](http://Faronotizie.it).