



www.faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione

ANNO XVIII – N° 201 – Gennaio 2023

Festività in Repubblica Dominicana tra piatti tipici e tradizioni



Le feste più sentite dell'anno si celebrano a tavola e nelle strade
con musica e danze



Dicembre 2022 - *Ya se siente la brisa navideña*: è questa la frase ricorrente tra i dominicani all'avvicinarsi delle feste, quando le strade iniziano a riempirsi di musica e di canti dedicati al Natale, e il clima è festoso e gioioso anche nei locali, nei ristoranti e nei negozi. Un momento che sembra non finire mai e non si esaurisce con il ritrovarsi in famiglia e con gli amici per la festa più sentita e amata da grandi e piccoli e per brindare all'anno nuovo, ma prosegue con Los Reyes, il 6 gennaio, il giorno dell'Epifania, durante la quale si celebrano i Re Magi, una tradizione molto sentita dalla Spagna e dei paesi di lingua spagnola.



Per chi sceglie di trascorrere le imminenti festività in Repubblica Dominicana, significa entrare in questo clima festoso e divertente e farsi avvolgere dal calore del sole e della sabbia, immergersi in un mare dalle mille sfumature del turchese e del verde e soggiornare in uno dei tanti resort e boutique hotel affacciati sulle spiagge e circondati dalle palme.

E naturalmente provare le ricette tipiche di questo periodo, perché anche ai tropici le feste si celebrano soprattutto a tavola, con i colori e i sapori dei piatti della tradizione, talvolta "contaminati" da ricette internazionali.

Ci sono dei piatti che non possono mancare sulla tavola dominicana durante la cena della *Nochebuena*, la notte di Natale del 24 dicembre: il piatto principe è il *cerdo asado*, il maiale arrosto, tenero e gustoso che si prepara con un mix di aromi, olio, succo di limone e sale che viene spalmato sulla carne prima di infornare. Si serve solitamente con il *moro del guandules*, un piatto a base di riso e guandules (un tipo di pisello molto popolare nel Caribe), che si può preparare con o senza l'aggiunta di cocco, tipico della zona di Samaná ma ampiamente adottato dal resto del Paese. Altro piatto tipico che accompagna il *cerdo asado* è l'*ensalada rusa* o *ensalada de papas dominicana*, molto simile alla nostra insalata russa dove però la maionese è color rosa perché tra gli ingredienti ci sono le barbabietole.

Ci sono anche piatti della tradizione che si usa mangiare in piccole *tapas* o *picaderas* come aperitivo: tra questi le *empanaditas* e i *pastelitos*, le prime a forma di mezza luna, come un panzerotto, gli altri rotondi, che ricordano i ravioli. La base è simile a quella della pasta sfoglia, poi vengono farciti a piacere con carne, vegetali, pesce e fritti in padella.

E poi il *quipe* la versione dominicana del kibbeh libanese, introdotto nel paese dai migranti dal Medio Oriente che giunsero sull'isola nella seconda metà del XIX secolo. Oggi il *quipe* è una delle *picaderas* preferiti dai dominicani: queste polpettine di forma leggermente allungata si preparano con carne macinata, grano spezzato, farcite con un mix di cipolla, aglio, prezzemolo, pepe e poi fritte in olio bollente.

Non mancano ricette della *nuova cucina dominicana*, ricche di sapori e di colori, che si gustano anche a Natale. Come la *canastas de plátano verde* ripiena di carne, vale a dire dei piccoli cestini realizzati con fette di platano prima fritte alle quali si dà la forma arrotondata e si farcisce con carne macinata e insaporita con verdure e spezie.

Infine, Natale non è Natale senza la *telera*, un pane casereccio lungo e di colore giallo che ricorda molto la forma della classica baguette. In passato si impastava con il lardo di maiale e con tanti rossi d'uovo, da qui il colore giallo intenso; oggi si usano ingredienti meno grassi e molte meno uova e per mantenere la tradizionale sfumatura gialla si usa un colorante alimentare.

C'è anche una bevanda tradizionale, il *ponche navideño*, che spesso si regala tra amici e parenti, scambiandosi le ricette di famiglia. Bevanda cremosa fatta con latte, tuorli d'uovo, spezie e un tocco di rum. Si serve freddo durante la *Nochebuena*.



ALTRE CURIOSITÀ

Il *charamico* è il tradizionale albero di Natale dominicano, fatto con rami secchi e, secondo la tradizione, dipinto di bianco. Oggi si trova in tutti i colori e addobba sia le case sia le strade a partire dalla Capitale e fino al più remoto paesino dell'interno.

Per festeggiare l'anno nuovo invece ci sono alcune regole ben precise sull'abbigliamento, legate ai colori da indossare. Il bianco rappresenta la buona salute, il verde i soldi e il giallo la possibilità di trovare un lavoro migliore.

Dal momento che questo è un periodo per le famiglie di ricongiungersi, e spesso i dominicani residenti all'estero tornano portando doni alle famiglie di origine, da tempo in questo periodo dell'anno è stata istituita la *gracia aduanal* un esonero sui dazi di importazione per i regali che si portano in patria.

Per info: Ufficio del Turismo della Repubblica Dominicana, T 02 8057781

www.godominicanrepublic.com

Instagram @godomrepita

facebook.com/godominicanrepublicitalia/

Ufficio Stampa Ufficio del Turismo della Repubblica Dominicana

MOCOCÓ Montefusco Colla Comunicazione T 02 38265241 info@mococopr.it

Annachiara 339 7218836 Paola 338 5076595 Monica 344 1447050