Guida ai sapori dell’Andalusia

sapori-andalusi-dc57046b

Cordoba-Granada-Siviglia è il triangolo d’oro per i tanti turisti che visitano l’Andalusia. Ma lo è anche per i buongustai che vogliono provare una delle cucine regionali più ricche della Penisola iberica, con una forte tradizione araba dell’Al-Andalus, il territorio occupato dagli arabi fino al 1492, e che può godere di un terreno fertile dove coltivare ortaggi, verdure, frutta, vitigni e, naturalmente olio, del quale è uno dei principali produttori mondiali. A questo si aggiunge un’ottima qualità delle carni; dai maiali, che si utilizzano per produrre il famoso *Jamón iberico*, con quello granadino uno dei migliori della Penisola, al manzo e all’agnello, oltre che al toro, di cui si consuma, come una delle principali ricette della regione, la coda, *El rabo*, proposta al forno o in umido con carote e patate, ma anche come accompagnamento di ottimi risotti o in *pastel* (tipo panzerotti).

LE VARIETÀ A BASE PESCE

E che dire del pesce freschissimo che proviene da entrambi i mari da cui è bagnata questa regione e di cui è emblema l’ottimo tonno rosso che si sposta dall’Atlantico al Mediterraneo nelle sue migrazioni annuali? Tonno a cui si aggiungono sogliole, spigole, orate, naselli, triglie, sardine, acciughe, alici, corvine, tonnarelli, sgombri, polpi o moscardini, oltre ai crostacei come i gamberi (ottimi quelli bianchi di Huelva),gamberoni (eccezionali quelli di *Sanlúcar de Barrameda*), le cicale di Arda o le chele dei piccoli granchi violinisti chiamati Bocas de la isla (tipici di queste parti e del Nord del Marocco) o, ancora, ai molluschi come le lumache di mare, le arselle, le cozze, le vongole, i fasolari, gli anenomi di mare o il sempre presente baccalà, proveniente dal Nord del paese, e, ancora, le *ortiguillas*, un tipo di alga, quasi sconosciuto nel resto del mondo. Piatti di mare consumati spesso fritti, alla griglia, al sale, al forno o stufati, come la *Urta a la roteña*, solitamente pargo al pomodoro e con tante verdure, un piatto tipico della zona di Cadice.

I VINI DELLA ZONA

E non dimentichiamoci della produzione vitivinicola, spesso di qualità anche se non sempre di Origine controllata come nella zona di Granada (dove provare il *Juan Gil* o il *Fontedei*). Tra quelli di Origine Controllata ecco quelli robusti, usati da aperitivo o da dessert come il fino e il manzanilla, tipici della

zona di Siviglia, o il Montillo-Moriles, coltivato attorno alla medesima cittadina, il vino dolce da dessert Pedro Ximenez, utilizzato anche in cucina, tra i più conosciuti, così come il famoso *Jerez*, o *Sherry*, dell'omonima zona, il Vino *Naranja del Condado de Huelva*, un vino aromatizzato all'arancia, e del Malaga. Vini liquorosi o dalla gradazione importante che spesso accompagnano gli immancabili dolci, forse fin troppo dolci per il gusto di chi vi scrive, molti influenzati dalla centenaria presenza araba in questa zona. Vini però utilizzati anche nelle calde estati per il Tinto de Verano, vino rosso con gazzosa, ghiaccio e arancia, o il *Rebujito*, con vino fino o manzanilla, ghiaccio e gazzosa.

MODALITÀ DI CONSUMO ORIGINALI



Come in tutta la Spagna anche qui, forse solo alla pari di Madrid o dei Pais Vasco, il *Tapeo*, bere mangiando piccoli piattini di una delle centinaia di specialità della regione, è assurta a una forma d'arte. Con Tapas che molto facilmente diventano una *media ración* o una *ración intera* per i più affamati. E con bar e osterie che si specializzano in una tipologia di Tapas, come quelle di terra con *Jamón*, *Tortillas*, *patatas* con il *mojo picón* (salsa piccante) o *Pimientos* (peperoni) in padella, di mare, con pesce fritto, baccalà, *boquerones* (alici impanate), polpo, assaggi di paella, con *secretos ibericos*, tapas al buio, o addirittura in stile arabo, soprattutto a Granada, dove è tradizione che vengano regalate tapas a chi beve; in alcuni locali a "discrezione dell'oste" e in altri *a elegir*, ovvero a scelta del cliente. Ma vediamo quali sono i piatti tipici che si potranno trovare anche in forma di tapas: se anche in Andalusia si trova l'immancabile Paella, ovvero riso giallo con carne, pesce e verdure, qui è più tipica la versione, anche solo di pesce, con i *fideos*, una specie di bucatini corti, o *Fideuá*, tra cui è ben conosciuta quella di Malaga. E poi ecco una serie di zuppe veramente interessanti e inusuali, sia calde, sia, visto le lunghe estate torride, fredde. Tra cui una diventata famosa anche da noi grazie al film che lanciò il regista spagnolo Pedro Almodóvar, "Donne sull'orlo di una crisi di nervi", ovvero il *Gazpacho* andaluso. Una zuppa fredda a base di verdure crude; peperoni, pomodori, cetrioli, cipolla, aglio, servita con erbe aromatiche, pane o crostini, a volte uova sode e, naturalmente, un'immancabile spruzzata di olio di oliva. Simile al Gazpacho, ma più leggero, ecco il *Salmorejo*, tipico della città di Cordoba, a base di pomodori, pane, aglio e olio d'oliva che vengono frullati insieme ottenendo una cremosa vellutata, servita con uova sode a cubetti e fettine di prosciutto

crudo. Anche se questo è uno dei piatti che, come la nostra pizza, può avere tante versioni. Che il cuoco Juanjo Ruiz, andaluso doc, ha teorizzato in decine di ricette diverse in un'offerta che vedremmo



bene anche nelle vie del centro di diverse città italiane, la *Salmoreteca*,

che si trova già sia a Cordoba che a Siviglia. Dove poter mangiare o fare anche degli aperitivi con due, tre o – con la proposta chiamata *Reloj* (orologio) – ben sei assaggi di Salmorejo. E poi ecco la versione malagueña o, meglio di *Antequera*, del *Gazpachio*, ovvero la *Porra antequerana*, che potrebbe ricordare anche il Salmorejo di cui sopra, perché alle verdure frullate si aggiungono uova sode e prosciutto crudo tagliato a pezzetti o tonno. Restando a Malaga ecco la *Cachorreñas* una ricetta che, anche se alcuni ingredienti possono variare a seconda delle versioni, l'elemento essenziale per fare questo piatto è l'arancia *cachorreña* o acida, frullata insieme ad aglio, paprica, pomodoro e acqua. A cui si aggiunge della mollica di pane, baccalà o pesce bianco nella versione marina, e carne o prosciutto in quella di terra. Infine, sempre parlando di verdure, ecco la *La Pipirrana*, un'insalata i cui ingredienti principali sono il pomodoro, la cipolla, il peperone e il cetriolo ma, a differenza del *Gazpacho* che li vede frullati, qui sono tagliati a dadini, con l'aggiunta di pane, uovo a pezzetti, gamberetti o tonno, che viene condita con olio, aceto, sale e aglio. Zuppe che hanno però anche il loro contraltare invernale, con i caldi *pucheros* di verza o finocchio, le zuppe di spinaci e baccalà o la *Olla gitana*.

LA RICCHEZZA DEI PRODOTTI REGIONALI



Come visto la cucina andalusa rispecchia la ricchezza dei prodotti di

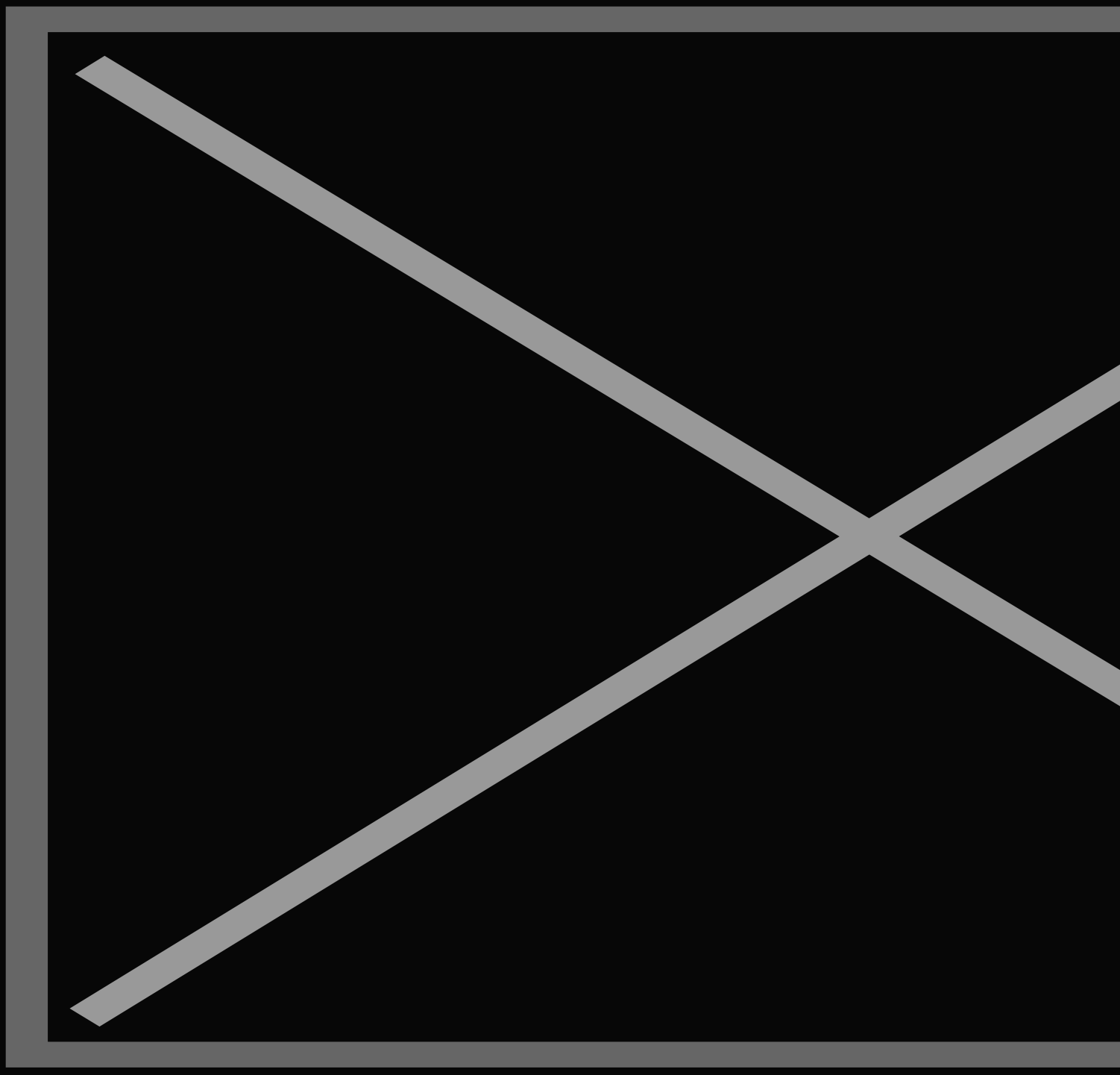
questa regione, a partire dalle verdure, con Almeria che produce nelle serre la verdura, e la frutta,consumata in quasi tutta l'Europa in inverno, con in più delle chicche come i fagioli o le fave di

Jaén, le patate novelle di *Motril*, gli asparagi di *Huétor Taja*, i saporitissimi carciofi, consigliati con le vongole, e le melanzane, con cui la principessa Al-Buran preparò la prima *Alboronía* (melanzane stufate con altre verdure) e che qui si mangiano anche con il miele! Ricchezza di prodotti che abbiamo visto anche per il pesce e per la carne, con piatti, oltre a quelli già segnalati, come il capretto all'aglio, l'anatra alla sevillana, il rognone allo sherry o i tanti stufati di agnello, pollo o tacchino con salsa all'uovo, di maiale, o *Carillada de cerdo*, ma anche quelli di selvaggina, soprattutto nella zona di Cordoba, con lepri, pernici o cervi. E poi ecco le lumache, il *Flamequín*, tipico di Cordoba, un buon prosciutto crudo (Serrano) arrotolato in un delizioso filetto di maiale o agnello, passato in una impanatura di qualità e successivamente fritto, o le *Manitas de cerdo*, ovvero i piedini di maiale in umido.

FRUTTA E DOLCI

Tra i frutti si distinguono le arance di montagna di Cordova, arance che si trovano anche nelle città, di specie amara importate dagli arabi, adatte a marmellate grazie all'aggiunta di zucchero. E poi ecco cachi, nespole, melograni, fichi e fichi d'India, lamponi dell'*Alpujarra*, avocado, mango, guayaba, papaye e altri frutti, oltre alle tante fragole che qui sono coltivate soprattutto nella zona di Huelva, dove si trova Lepe, famosa per questa frutta ma, anche, perché in Spagna le barzellette si raccontano… su *Los de Lepe*, ovvero gli abitanti di questa cittadina andalusa, come noi facciamo con i Carabinieri o i francesi con i belgi. Infine la pasticceria andalusa con tante reminiscenze arabe, con l'uso della mandorla e del miele, tradizioni riportate a noi dai conventi, come le *Yemas* di San Leandro, le frittelle dolci di San Benito, *El Piñonate* di Santa Fe, i dolci alla zucca, le sfoglie con la marmellata di zucca, la frutta sciroppata, il marzapane, i *Maimones*, i *Pestiños*, il torrone di Cadice, i *Polvorones*, le ciambelline al vino… Insomma ce n'è veramente per tutti i gusti, con tanti, tanti prodotti locali. Anche se dai nomi tropicali. Ricordiamo anche che qui in Andalusia sopravvive l'ultima piantagione europea di zucchero di canna, da dove si produce pure un buon Rum, El Montero. Non manca proprio nulla.

[caption id="attachment_150561" align="aligncenter" width="1203"]



La Salmoreteca di Cordoba, dove lo chef Juanjo Ruiz propone le sue ricette di Salmorejo[/caption]