Maldive, paradiso del mare: 8 ricette a base di pesce

maldive-intro-631174da

“La pesca è la linfa vitale delle Maldive”. E, in quanto tale è “la colonna portante della nostra economia, in quanto contribuisce ad oltre un terzo del nostro Pil”. Con questa affermazione, Abdulla Ziyath, Direttore dell’Ente per il marketing e le pubbliche relazioni dello Stato insulare nell’Oceano Indiano, è intervenuto nel corso del National Day delle Maldive organizzato all’interno dell’Esposizione Universale.

Purtroppo “Il cambiamento climatico rende le Maldive un gioiello in grave pericolo – ha sottolineato Bruno Pasquino, Commissario Generale di Expo Milano 2015. Trovare un equilibrio con la natura è fondamentale per Paesi che hanno un’altezza minima sul livello del mare. Expo Milano 2015 offre una possibilità unica per sensibilizzare la comunità internazionale su tematiche di così elevata importanza”.

L’evento, fondamentale per mettere sotto i riflettori le criticità di un Paese costituito per il 99% da acqua è stato un momento interessante anche per avvicinarsi alla tradizione culinaria locale e per carpirne qualche segreto.

Come si mangia alle Maldive

Alle Maldive l’ingrediente che va per la maggiore è senza dubbio il pesce. Accompagnato da latte di cocco, da verdure e da un tripudio di spezie: curry, innanzitutto, ma anche cannella, zenzero e cardamomo.

Il riso accompagna spesso i vari piatti, anche se lo si sostituisce con piacere con il roshi, una specie di pane azimo.

Visto che si tratta di un Paese a prevalenza musulmana, si pasteggia con tè.

Per avere un’idea della varietà e dell’originalità della gastronomia ecco 8 piatti tipici del luogo.

Kaliya Birinjee: riso patna, cipolle, aglio, cannella, cardamomo, zenzero, semi di finocchio, burro.

Huni Havaadhu Curry in pasta al cocco: noce di cocco, semi di finocchio, cumino, peperoncino, grano di pepe, cannella, cardamomo, chiodi di garofano, curcuma in polvere, cipolle, aglio, zenzero e curry.

Thelulimas: tonno, peperoncini, cipolle, aglio, cumino, curry, grano di pepe nero, sale e olio.

Chichandaa satani: pelle di serpente, cipolle, crema di noce di cocco, peperoncino, succo di limone e sale.

Kandumahu Mussanmaa: filetti di tonno, cipolle, curry, olio di cocco, curry di coriandolo in polvere, zucchero, uvetta, arachidi, latte di cocco, crema di cocco, sale e foglie di palma.

Geri Riha: filetto di manzo, cipolle, aglio, peperoncino, curry, olio di cocco, curry di coriandolo in polvere, crema di cocco, latte di cocco, acqua e sale.

Raiymahu Riha: dentice, cipolle, aglio, curry in polvere, burro chiarificato, latte di cocco, crema di cocco, acqua e sale.

Kukulhu Bis Riha: uova, patate, curry di coriandolo in polvere, cipolle, aglio, peperoncino, foglie di curry, olio di cocco, crema di cocco, latte di cocco, acqua e sale.