Le mete culinarie del 2017: Perù, Cuba, Vietnam e Madeira

Il cibo è sempre più protagonista delle vacanze degli italiani, che al proverbiale amore per il mangiar bene oggi abbinano anche tanta curiosità per le cucine del resto del mondo. È la tendenza fotografata da **CartOrange,** la più grande azienda italiana di consulenti di viaggio, che ha selezionato 4 mete emergenti per gli amanti delle esperienze enogastronomiche in giro per il mondo. Si tratta del Perù, di Cuba, del Vietnam e dell'arcipelago di Madeira.

Il grande momento della cucina peruviana

Ferran Adrià ha indicato il Perù come la culla della prossima rivoluzione gastronomica e sul paese sudamericano, da qualche anno, sono puntate le attenzioni dei gourmet di tutto il mondo. «Tra ceviche e i piatti a base di quinoa e amaranto, la cucina peruviana è gustosa, sana, sorprendente. E nasce fusion, perché è da sempre un mix di tradizioni diversissime» commenta Romagnoli. Negli ultimi anni gli chef peruviani sono arrivati ai vertici della cucina mondiale: il ristorante Central di Lima è al quarto posto della classifica World’s Best Restaurant 2016. Sempre a Lima ci sono il Maido, tredicesimo, e Astrid y Gaston, trentesimo. Nei viaggi CartOrange si possono sperimentare anche il Huaca Puccllana a Miraflores, all’interno del più importante sito archeologico di Lima e, sempre a Miraflores, il ristorante Brujas de Cachiche. Sempre Silvia Romagnoli spiega perché è un must: «Offre piatti tipici della cucina Inca e le proposte culinarie spaziano fra tutte le regioni peruviane. E il suo pisco sour, il drink nazionale peruviano che si può gustare al bancone mentre si attende il proprio tavolo, è semplicemente eccezionale». Nei viaggi CartOrange si possono includere anche corsi di cucina, visite alla “Casa de la Gastronomia” a Lima –museo dedicato alla tradizione gastronomica del paese– e degustazioni di pisco sour nella valle di Ica.
Vietnam market

Il Vietnam, la “cucina del mondo”

È una meta poco conosciuta dagli italiani dal punto di vista culinario, ma chi la visita torna sempre sorpreso ed entusiasta perché il Vietnam è un crocevia di sapori: si ritrovano echi delle cucine di tutta

l’Asia, «e poi c’è l’influenza francese –ricorda Silvia Romagnoli– alla quale si ispirano ristoranti stellati come La Maison 1888, a Danang, meta gastronomica numero uno del Paese secondo la BBC». Ma un viaggio in Vietnam è anche e soprattutto un viaggio nei mercati, nei villaggi, nei ristorantini locali. In Vietnam CartOrange propone come esperienza la visita in uno dei tanti villaggi di pescatori in cui poi si gusta il pescato del giorno. Oppure un corso di cucina vietnamita in cui si parte dalla spesa fatta al mercato, assieme a un cuoco, poi si impara a preparare una pietanza tradizionale e infine si pranza. E infine la degustazione della Bia Hoi, la birra vietnamita, nei vari locali tipici.
Cuba cibo

Il sapora autentico di Cuba

Cuba è una delle mete calde del 2017 perché sta vivendo un periodo di grandi cambiamenti, aprendosi sempre di più e allo stesso tempo cercando di mantenere il suo carattere unico. «I quartieri storici dell’Avana vivono un momento di rinnovamento, anche gastronomico –spiega sempre la Travel Stylist di CartOrange–. Gli esperti indicano quello che potrebbe essere in futuro il primo ristorante stellato di Cuba: il Paladar Los Mercaderes, in un antico edificio ricco di atmosfera, che combina proposte di livello internazionale con i sapori tipici della comida criolla, la cucina creola». La migliore cucina cubana, però, è forse quella che si può gustare in famiglia: CartOrange offre la possibilità di soggiornare in una casa particular, un alloggio a conduzione familiare, simile ai nostri bed and breakfast, in cui venire a contatto con le tradizioni più autentiche e assaporare i piatti cucinati dalle padrone di casa.

Stelle Michelin in pieno oceano: Madeira

L’arcipelago di Madeira è un lembo di Portogallo in pieno Atlantico che offre tantissimi piaceri: clima mite tutto l’anno, panorami di eccezionale bellezza e sorprendenti esperienze gastronomiche. «Il capoluogo Funchal può vantare numerosi ristoranti segnalati dalla Guida Michelin tra cui Il Gallo d’Oro: due stelle per l’originalità dei piatti, la presentazione meticolosa e i sapori decisi» spiega Romagnoli. Se invece si cerca una cucina più tipica e tradizionale, non c’è che l’imbarazzo della scelta: Su richiesta CartOrange include nei propri viaggi visite ai migliori ristoranti di Funchal, dove le superstar sono gli spiedini, espetadas, di carne e aromatizzati con l’alloro. E ogni pasto si conclude, naturalmente, con una degustazione di squisito vino Madeira. L’arcipelago si trova a meno di due ore di volo da Lisbona, dove CartOrange può abbinare soggiorni alla scoperta delle tradizioni culinarie portoghesi, con serate in ristoranti tipici dove assistere a un’esibizione di fado.