Dal Marocco al Vietnam le migliori mete “food” di Tramundi

marocco-ad7a007d

Parola d'ordine “esperienza”, sempre più legata al food e alla scoperta dei sapori autentici e tradizionali legati alle destinazioni. Da Tramundi, marketplace italiano di viaggi di gruppo organizzati, le cinque migliori mete per una full immersione gastronomica.

1. MAROCCO

Il Marocco è un Paese in cui l'arte culinaria è uno degli elementi più prestigiosi del patrimonio culturale: **couscous, r'fissa, tajine, mrouzia e pastilla** sono i piatti più famosi di una cucina contraddistinta da una grande varietà di sapori e profumi, che mescola tradizioni berbere, arabo-andaluse ed ebraiche. Ideale è un tour in Marocco che preveda di trascorrere un po’ di tempo **a Marrakech e Essaouira**: la prima località è una festa per i sensi, non solo per profumi e colori ma anche per il gusto; imperdibile una degustazione di datteri e tè e una visita al **mercato delle spezie**; la seconda è obbligatoria per chi ama **il pesce, i frutti di mare e i crostacei**.

2. INDIA DEL NORD

L’India del Nord è un paradiso per i **vegetariani**: complici le religioni locali e le loro prescrizioni, la cucina di questa parte del subcontinente indiano è piuttosto delicata, incentrata su verdure, legumi, riso e frutta che diventano speciali con l’aggiunta di salse, spesso agrodolci, e di spezie raffinate (peperoncino, menta e zafferano su tutte). Non manca poi il pane, che in India diventa **naan, rooti e paratha**. Un’idea originale per conoscere i sapori dell’India del Nord è quella di scegliere un tour che preveda una lezione di cucina indiana, da fare in compagnia di una famiglia del posto.

3. MESSICO

La gastronomia messicana è **patrimonio dell'Unesco**: basterebbe questa notizia a far capire come la cucina di questo Paese sia una delle più interessanti, ricche e gustose del mondo. I cibi cambiano da regione a regione a causa delle differenze geografiche, climatiche, etniche e storiche: per generalizzare, il Nord del Messico è noto per **la carne di manzo**, il Sud invece, è conosciuto per i

piatti con **verdure piccanti e pollo**. Un tour del Messico per “gastrofanatici” ha delle soste obbligate: la prima per degustare il pulque, una bevanda alcolica ricavata dall’agave; la seconda nello **Yucatan**, dove assaggiare il celebre Pollo Pibil in un ristorante gestito dalla comunità Maya; la terza (ma anche la quarta e la quinta) è necessaria per un approfondito assaggio di **tutti i dolci più tipici venduti dagli ambulanti**, dalle marquesitas all’arroz con leche, dalla cremita de coco ai dolci e ai succhi fatti con la chaya, antichissima pianta utilizzata in decine di ricette.

4. VIETNAM

In Vietnam, a tavola, più si sta scomodi e più si mangia bene: **i posti a conduzione familiare sono i migliori** e non è raro assaggiare delizie incredibili seduti in maniera spartana a tavoli senza fronzoli. Tramundi consiglia un tour del Vietnam che, oltre a portare alla scoperta di **Hanoi, Hoi An e Ho Chi Minh**, comprende una lezione di cucina a casa di una famiglia vietnamita.

5. SICILIA

Chi non vuole andare troppo lontano sa bene che l’Italia è la destinazione d’eccellenza per chi fa turismo enogastronomico: benchè in ogni parte del Paese ci siano posti incredibili che uniscono arte, storia e divertimento con la buona cucina, forse è la Sicilia la terra d’elezione per questi appassionati. Tramundi propone un itinerario che prevede una tappa **a Modica per una degustazione di cioccolato**, una visita guidata con assaggi inclusi alle celebri **Cantine Florio di Marsala**, un pit-stop presso una storica focacceria palermitana, la visita al mercato del pesce di Catania e un incredibile tour del parco dell’Etna, in cui i viaggiatori potranno visitare un’azienda di apicoltura e partecipare a un laboratorio di smielatura, al termine del quale degustare **miele artigianale** e prodotti tipici della zona.