# Tutti pazzi per il Brasile!

copertina-infographic-brasil-e44bd69e

Ormai è tutto pronto per l’evento sportivo dell’estate a Rio de Janeiro. In attesa di conoscere l’esito delle gare, TheFork, servizio preferito dagli italiani per prenotare il ristorante, attivo in 12 Paesi tra cui anche il Brasile, ha “scovato” i campioni di Rio de Janeiro in fatto di cibo. Ecco 5 piatti tipici e i ristoranti dove provarli.

**Barbecue**
Il Brasile è il re del barbecue: i tagli di alta qualità sono conditi con sale grosso e grigliati alla perfezione. In particolare nelle churrascarías (tipiche steakhouse), diverse tipologie di carne (pollo, manzo, maiale, pecora) vengono marinate e cotte alla griglia a elevata temperatura, conferendo alla carne il sapore di una leggera affumicatura. Nel churrasco rodizio, in particolare, la carne è cotta su tipici spiedoni e tagliata a coltello direttamente nel piatto.
Dove assaggiarlo a Rio? Alla Churrascaria Majórica: Churrascaria tradizionale di Rio de Janeiro, inaugurata nel 1961, Majórica è un riferimento di eccellenza nella preparazione tradizionale barbecue. L’ambiente è semplice e informale e decorato con piatti murali. La carne si sceglie dal banco e viene preparata sulla griglia a vista.

churrascaria-majorica71152**Feijoada**
Preparato e mangiato in tutto il Brasile, la feijoada è forse il piatto più rappresentativo di questo Paese. Si tratta, come si evince facilmente dal nome, di una sorta di fagiolata. La ricetta ha moltissime variazioni: è uno stufato realizzato con fagioli neri o bruni, salsicce e diversi tagli di carne di maiale. La preparazione è molto lunga e può richiedere fino a 24 ore. I fagioli vengono infatti messi in ammollo e cotti a lungo. La lentezza della cottura serve a rendere il piatto più digeribile di quanto possa sembrare. Solitamente accompagnato da riso, cavolo, fette d'arancia, farofa (farina di manioca tostata) e cotenna di maiale nonché da un bicchierino di cachaça per facilitare la digestione.
Dove assaggiarlo a Rio? Al ristorante Rubaiyat Rio de Janeiro: location ariosa e di grande impatto visivo direttamente sull'ippodromo e sotto il Corcovado, da cui la sera si può ammirare la statua illuminata del Cristo Redentore. La specialità della casa qui è ancora una volta la carne a filiera corta

poiché arriva direttamente dalla fazenda alla tavola. Il sabato è però servita anche la Feijoada completa con carne di maiale. Essendo un piatto con una preparazione elaborata, infatti, spesso è servito nei ristoranti solo in giorni prestabiliti della settimana.

**Moqueca**

Più di una semplice zuppa di pesce, la moqueca di peixe è delle pietanze classiche della cucina brasiliana con oltre tre secoli di storia, eredità della cucina indigena. Bahia e Capixabas si contendono le origini del piatto che consiste in pesce stufato con latte di cocco, pomodori, cipolle, aglio, coriandolo e un po' di olio di palma (dendê). Il nome moqueca deriva da muquém griglia di legno che gli Indios usavano per cuocere e seccare la cacciagione.

Dove assaggiarlo a Rio? Al ristorante Satyricon, un rifugio sicuro per chi cerca la freschezza e la qualità della cucina di mare. Pesce, crostacei e frutti di mare sono attentamente selezionati dai proprietari. Tra i piatti proposti alla carta non può mancare la moqueca di pesce e crostacei. L'ambiente affascinante, elegante e moderno è organizzato per garantire relax e benessere.

**rubaiyat-rio-de-janeiro70370Caipirinha**

La Caipirinha è il cocktail nazionale brasiliano che si ottiene con cachaça, lime e zucchero, a cui si aggiungono ghiaccio sbriciolato e un fetta di lime. L’ingrediente principale è appunto la cachaça, un'acquavite prodotta in Brasile dal 1500 e ottenuta dalla distillazione del succo di canna da zucchero allo stato grezzo.

Dove assaggiarlo a Rio? Al ristorante Espírito Santa c’è una vastissima scelta di Caipisantas e Caiprinhas, da sorseggiare mentre si gustano i piatti tipici del luogo. Il ristorante sorge in un palazzo tardo ottocentesco splendidamente restaurato a Santa Teresa, che vanta una bella terrazza con vista. La cucina di impronta brasiliana con influenze amazzoniche, è affidata alla chef Natacha Fink che realizza piatti creativi a base di pesce e carne, ma anche studiate portate vegetariane.

**Acarajé**

Tipico cibo da strada di tradizione afro-brasiliana, è una sorta di tortino realizzato con pasta di fagioli feijão-fradinho, cipolla e sale. L’impasto è fritto nell'olio di dendê e poi farcito con peperoncino, gamberi, vatapá, caruru, insalata e altri ingredienti. Preparato quasi esclusivamente dalle donne, nella religione politeista Candomblé rappresenta un’ offerta agli dei Iansan e Exu.

Dove assaggiarlo a Rio? In quanto cibo da strada, il posto migliore dove gustarlo è ... nelle strade! Un esempio? L’ hippie market di Ipanema at Praça General Osório, aperto tutte le domeniche dalle 10AM sino alle 5PM.

www.thefork.it