

I sapori del Belpaese

Pubblicato: Venerdì 1 Dicembre 2017



Italia, terra di arte, cultura e ricchi sapori. Da sempre amato e apprezzato in tutto il mondo per la sua tradizione gastronomica, il belpaese ha acquistato una notorietà a livello internazionale.

Alcuni prodotti tipici locali, vengono esportati e sono molto richiesti presso le tavole più prestigiose; numerose poi, le ricette adottate nelle cucine più rinomate del mondo.

Sono italiani i nomi di affermati cuochi che hanno trovato fama e notorietà all'estero: l'accostamento di sapori e la grande tradizione enogastronomica di produzione italiana sono esclusivi. La ricca e generosa terra baciata dal sole e affacciata sul mediterraneo, ha favorito alcuni tipi di colture molto pregiate come ad esempio vitigni e uliveti.

Siamo in periodo Natalizio e gli chef d'italia si preparano nel realizzare deliziosi piatti di stagione, ad esempio abbiamo

- Lardo di Arnad, zuppa alla Valpellinentze, il dolce Montblanc (valle d'aosta)
- vitello tonnato, insalata russa, agnolotti del plin, bollito misto, un buon brasato al Barolo (Piemonte)
- mostarda di Cremona, casoncelli alla bergamasca, il cappone ripieno (Lombardia)
- baccalà mantecato, sarde in saor, riso coe coppe (Veneto)

Spostandoci più al sud abbiamo

- Capitone e baccalà fritto, ‘deux fritur’ per non esagerare. I dolci sono sacri: struffoli, roccocò, mostaccioli, susamielli (Campania)
- cavatelli ai frutti di mare, baccalà fritto, agnello al forno con patate alla leccese, le cartellate (Puglia)

Non dimentichiamoci anche i famosi cesti natalizi, che per tradizione Italiana non devono mai mancare, ad esempio quello disponibili su [Sapori dei sassi](#)

Il cibo italiano nel mondo

Le proposte da gustare sono molte, l’Italia è tradizionalmente un paese molto fantasioso e questa caratteristiche si riflette anche sulla tavola. Ci sono dei cibi che nel tempo hanno decretato il loro successo rispetto ad altri e questo è facilmente riscontrabile recandosi all’estero e consultando un tipico menù italiano, dove può anche capitare di leggere spaghetti con ragù alla “bolognese”.

Al primo posto, campionessa di gusto in assoluto, è la pizza. Di origine napoletana, farcita con i colori del tricolore, rosso pomodoro, bianco mozzarella e verde basilico, fu offerta alla Regina Margherita di Savoia. Originariamente di origine contadina, deliziò a tal punto il palato delle Regina che diventò famosa ovunque. Ne prese il nome, Margherita appunto.

A seguire, a grande richiesta su tutte le tavole internazionali, la pasta, in particolare gli spaghetti al ragù. Un accostamento molto saporito che rappresenta oltretutto un piatto unico perchè raggruppa carboidrati, proteine e verdura. Gli spaghetti hanno visto la luce per la prima volta nell’Italia del sud per mano delle massaie, per poi diventare prodotto industriale nel XIX secolo.

Tanto sapore e gusto per il Parmigiano Reggiano che ha espatriato la notorietà delle zone di cui è originario, ossia Parma, Reggio Emilia, Bologna e Modena. È un prodotto che oltre ad avere una caratteristica storia di preparazione e stagionatura, regala un retrogusto molto particolare al palato, soprattutto se abbinato a certi tipi di vini.

Dolcezze e golosità da 10 e lode made in Italy

Tra le golosità italiane rinomate nel mondo, il Gelato ha trovato le sue soddisfazioni. In versione estera noto come Ice Cream, il nostro Gelato contiene meno zuccheri e meno grassi. La sua storia è antica e in modo più arcaico, veniva preparato con la neve. Solo nel 1900 si diffuse la sua qualità e piacevolezza grazie soprattutto alla possibilità di portarlo conservare in ambienti refrigerati.

Il Tiramisù sbaraglia la concorrenza. I suoi delicati biscotti inzuppati nel caffè e avvolti da una soffice mousse di crema al mascarpone, deliziano i palati di grandi e piccini. Nato dal genio creativo italiano, è molto frequente vederlo proposto all’estero.

Dopo il Gelato, il Dessert ecco che fa capolino il Cannolo, che eleva il gusto e anche le calorie!

Di origine siciliana, questo friabile tubetto viene internamente farcito con crema al formaggio, in particolare la ricotta, scaglie di cioccolato a piacere e una spolverata di zucchero a velo. I cannoli hanno dimensioni che talvolta faticano a essere contenuti in una mano. L’originale ricetta Palermitana rimane la migliore e nota in tutto il mondo.

I sapori intensi italiani alla conquista del mondo

Tra i vari cibi che gli Italiani consumano abitualmente ce ne sono alcuni che vengono considerati ovvi e semplici tanto da non notare il loro potenziale o la loro elevatura gastronomica. Eppure all’estero figurano come i cibi italiani più apprezzati nel mondo.

- La mortadella, originaria di Bologna, è un salume che proviene dalla macellazione del maiale. Contiene dei cubetti di grasso nel suo impasto, insaporito con pistacchio e pepe. Da gustare accompagnata con un pezzo di pane, rappresenta uno spuntino valido in qualsiasi momento della giornata.
- La mozzarella invece, raffinata nel gusto e paniuta nell'aspetto, è un latticino che proviene dalla lavorazione del latte di mucca o di bufala. La sua lavorazione manuale, è originaria della regione italiana Campania. Si accompagna a molte pietanze ed è un alimento salutare.
- Il risotto, è molto noto e la sua preparazione è a fuoco lento e con un brodo, si va ad allungare la cottura. La sua origine è legata alla morfologia del territorio italiano, infatti in nord Italia, pianure e zone molto irrigate hanno agevolato la diffusione di risaie. Il piatto cucinato è originario del Piemonte e degustato insieme ad un vino leggero locale è un'ottima proposta culinaria.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it