



Associazione Culturale – Via Principessa Iolanda, 3 - 07100 – SASSARI – eledrea.circolo@virgilio.it
tel/fax +39 0795574162 - www.circoloeledrea.com  ci trovi su  facebook

Il Circolo Eledrea – via Grazia Deledda, 89/a - Sassari
propone per i Soci ARCI

Una cena a tema “¡CHE VIVA MEXICO!”

Venerdì 6 giugno 2014, con inizio alle ore 21,00

Per poter ben comprendere la cucina messicana è d'obbligo fare un breve cenno storico. La cucina odierna si è formata tramite tappe evolutive basate su conquiste e invasioni europee, il suo segreto sta proprio nell'indovinata unione tra gli ingredienti tipici della cucina europea e quelli indigeni, a noi a volte ancora completamente estranei.

Gli ingredienti della cucina azteca erano soprattutto prodotti dell'agricoltura: cereali e verdure, in particolare zucchine (e fiori di zucca), nopales (pale di cactus), fagioli e mais. Per insaporire il cibo era onnipresente - e lo è tutt'oggi - il chili, cioè il peperoncino, ma molto impiegati per il loro valore aromatico erano sicuramente anche vaniglia e cacao.

D'origine messicana è la cioccolata, deliziosa bevanda che tanto successo ha riscosso tra i Paesi del Vecchio Continente. All'epoca precolombiana era preparata diluendo il cacao e altre spezie in polvere con liquido caldo e aromatizzando con peperoncino; ancora oggi in alcuni locali messicani è servita questa versione piccante.

Gli spagnoli hanno profondamente influenzato la civiltà india, contribuendo a creare la cultura messicana che oggi conosciamo. Nel periodo che va dal 1521 al 1821, vale a dire dalla conquista alla dichiarazione d'indipendenza dalla Spagna, in Messico si sviluppa una cucina nuova, che unisce gli ingredienti europei e spagnoli con quelli autoctoni: pomodoro, cacao, zucca e patate, peperoncino. Quest'elencazione ci può dare l'idea di quanto il Messico abbia contribuito con i suoi prodotti ad arricchire la cucina del resto del mondo.

Per ricambiare il favore, gli spagnoli introdussero nel nuovo mondo carni d'allevamento (manzo, maiale, ovini e polli), ma anche vino, olio, grano, formaggio e soprattutto tecniche di cucina.

Gli ingredienti oggi impiegati rimangono in gran parte quelli già presenti nell'epoca precolombiana, ma la cucina di questo Paese si caratterizza diversamente a seconda che si viaggi in zone costiere o nell'entroterra. Buona parte del Messico è bagnata dall'Oceano (ad est dall'Atlantico e ad ovest dal Pacifico) e la cucina di questi territori vede un largo impiego di pesce e frutti di mare. Le pietanze delle regioni centrali sono invece a base di carne, manzo, agnello e capretto. Sia con la carne che col pesce i contorni tipici sono costituiti da fagioli e riso che sono preparati in svariati modi, spesso assolutamente inusuali nella cucina europea.

Iniziamo il nostro tour gastronomico partendo da **Città del Messico**, probabilmente la città più grande del mondo, costruita da Cortes sul luogo stesso della capitale degli atzechi, ultimo impero indigeno del Messico. Grande tre volte la Lombardia, il **Chapas** è lo stato più meridionale della federazione messicana, la sua capitale è **Tuxtla Gutierrez**, affascinante città posta a 542 metri d'altitudine. Proseguiamo per **San Cristobal de las Casas**, antica capitale del Chapas, fondata nel 1583, conserva tutto il fascino dei centri coloniali nelle vie strette talvolta in pendio. La città di **Campeche** sul golfo omonimo, fu fondata per la prima volta da Francisco de Montejo, che attaccato dagli indigeni l'abbandonò, poco dopo, nel 1540, il figlio di Montejo la ricostruì con il nome di San Francisco de Campeche. Questa città fu la porta di penetrazione spagnola nello Yucatan. **Merida**, capitale dello Yucatan era il centro della cultura Maya molto prima dell'arrivo dei conquistadores, grazie alla sua mondanità e vivacità culturale, all'inizio del secolo scorso era considerata la Parigi del Messico. **Chichen Itza**, il più famoso e meglio conservato dei siti maya-toltechi della penisola dello Yucatan.

Per rilassarci al mare, niente di meglio dell'isola delle donne **Isla Mujeres**, a 45 minuti dalla terra ferma, lambita da un mare turchese, con vaste e gradevoli spiagge di sabbia bianca e bella vegetazione tropicale.



MENU'

CITTA' DEL MESSICO

Ensalada de calamar

Insalata messicana di calamari (calamari, pomodori, cipolla, limone, senape, olive peperoncini freschi)

Chili vegetal

Verdure al peperoncino (farro, cipolline, porro, peperoni rossi e verdi, fagiolini, limone, peperoncini verdi e rossi piccanti)

TUXLA GUTERREZ

Sopa defrijoles negros

Zuppa di fagioli neri (fagioli neri pancetta, brodo di pollo, pomodori, peperoncino, pepe, sale, cannella)

SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS

Misto atzeco

Misto di carne e verdure (mais, manzo, pancetta affumicata, peperone rosso, fagioli bianchi, zucchero di canna, sale e pepe)

CAMPECHE

Carne con chili

Carne piccante (manzo, peperone rosso, peperoncini piccanti freschi, fagioli rossi, cumino, cipolla, brodo vegetale)

MERIDA

Mole plobano

Tacchino in salsa (carne di tacchino, cipolla, aglio, per la salsa: peperoni rossi e verdi, peperoncini freschi, pomodori, cipolla, mandorle, arachidi, chiodi di garofano, cacao amaro, semi di sesamo, sale, pepe)

CHICHEN ITZA

Carne de cerdo mexicana

Carne di maiale alla messicana (maiale, peperoni, pomodori, peperoncino, rosmarino, sale, olio)

ISLA MUJERES

Paella caraibica

(Riso, fagioli, pollo, gamberi, cipolle, limone, pepe bianco)

DOLCE

Mousse de chocolate con especias

Vino tinto, Acqua n/g, caffè, carrellata di acquaviti aromatizzate.

Introduzione, intervallo e fine pasto... con musica mexicana eseguita da Gigi Pintus (chitarra e voce)

➤ € 35,00

Solo su prenotazione al 333 6596074 o eledrea.circolo@virgilio.it

